

ME NÜ

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

WARME BROCKEN

kleine Portion.....3,90
große Portion5,20

vom gerösteten Hausmacher Landbrot,
dazu französisches Fleur de Sel
und Olivenöl extra Vergine

zusätzlich mit:

- Tomaten-Basilikum-Aioli.....+2,70
- pikantem Schafskäse-Dip.....+3,20
- Kochkäse.....+2,70

 RINDERCARPACCIO.....16,80
vom deutschen Weiderind,
mit Parmesanspänen, Wildkräutersalat,
Olivenöl und Zitrone

BURRATA.....14,90
auf Tomatencarpaccio mit frischem Rucola
und Basilikumpesto

SONNENSTRAHLEN.....10,50
knusprige Pommes in der Parmesanhülle
mit gehobeltem Sommertrüffel
und getrüffelter Kräutermayonnaise

ALBONDIGAS.....9,90
(4 Stück), in einer pikanten Tomatensauce
mit schwarzen Oliven



Warme Küche:
Mittwoch – Sonntag von 12 – 21:30 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag

FRISCHE WIESENEIER REGIONAL. FRISCH. LECKER.

Unsere Hühner scharren glücklich
auf den Wiesen und Feldern rund um
das Gut Hühnerhof und ihr Zuhause
ist ein mobiler Hühnerstall.



Sprecht uns gerne an und nehmt
euch frische Eier mit nach Hause!



HAUSGEMACHTE SUPPE

TOMATENCREME
SUPPE.....6,90 

aus sonnengereiften Tomaten
mit Kräuter-Creme Fraîche und frischem Basilikum

AUS DEM GARTEN AUF DEN TISCH

DER BEGLEITER.....6,50 

kleiner gemischter Salat in Hausdressing

WILDKRÄUTERSALAT.....13,90 

mit gerösteten Kernen
und mariniertem Hirtenkäse

SOMMERBOWL.....14,90 

mit Tomaten, Gurken, Edamame, Kohlrabi,
Kichererbsen, grünem Spargel, Paprika,
Brokkoli und Wildkräutersalat

zusätzlich mit:

mariniertem Hirtenkäse.....16,90
tranchierter Hähnchenbrust
im Knusper-Chili-Mantel.....21,50
Teriyaki-Lachs mit Sesam.....20,50



Wir informieren euch gerne
jederzeit über allergene Inhaltsstoffe
und Zusatzstoffe unserer Speisen
und Getränke – Sprecht unser Team
einfach dazu an!



FRISCH AUS DEM OFEN

FLAMMKUCHEN

bestrichen mit Schmand

„KLASSISCH“.....12,50

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

„ITALIANO“.....13,50

mit Tomate, Mozzarella und Rucola

„CHORIZO“.....14,90

mit spanischer Chorizo, roten Zwiebeln
und marinierten Hirtenkäsewürfeln

PULLED PORK.....13,90

mit pulled Pork, Zwiebeln, Paprika und Käse

FLAMMKUCHEN VEGAN

bestrichen mit Tomatensauce

„GRILLGEMÜSE“.....12,50

mit gegrilltem mediterranen Gemüse
und Oliven



- als perfekte Ergänzung:

HASE SAUVIGNON BLANC
0,2l.....7,50

Kühling-Gillot, Rheinhessen

NICE TO KNOW

Gemüse & regionale Kräuter
stammen entweder aus
unserem hauseigenen
Garten vor dem Restaurant
oder vom Gemüsehändler
unseres Vertrauens.



Auch bei unserer Auswahl
an Fisch und Meeresfrüchten
achten wir auf beste Qualität
und Herkunft.



AUS FLUSS UND MEER

FORELLE

MÜLLERIN ART.....18,90

entgrätet, mit Zitronenbutter,
Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat

SEPIA RAVIOLI.....23,90

gefüllt mit Lachs in cremigem Tomatenpesto
mit frischen Cherrytomaten und Babyblattspinat

VEGETARISCHES & VEGANES

GEFÜLLTE

GRILLKARTOFFEL.....18,50 

mit Gemüse und veganem Kräuterjoghurt

CREMIGES

TOMATENRISOTTO.....19,50 

mit frischem Basilikum und Grana Padano

 GNOCCHI PESTO.....18,20

mit Basilikumpesto
und frischen Cherrytomaten

FRANKFURTER

GRÜNE SOSSE.....16,90 

mit Butterkartoffeln und gekochtem Ei

KÄSESPÄTZLE.....18,90

aus unseren frischen Wieseneiern,
dazu Röstzwiebeln

FLEISCH & GEFLÜGEL

TIROLER KÄSESPÄTZLE.....19,50

hausgemachte Spätzle aus unseren frischen Wieseneiern mit würzigem Bergkäse, Rauchschinken und Röstzwiebeln

HESSISCH' HÄHNCHENBRUST.....21,20

Hähnchenbrust aus Hessen im Knusper-Chili-Mantel, paniert mit Cornflakes in unseren frischen Wieseneiern mit Krautsalat und Süßkartoffelpommes

ALBONDIGAS.....18,90

9 Stück, in einer pikanten Tomatensoße mit schwarzen Oliven

BBQ SPARERIBS.....21,20

mit Sweet-Chili-Dip, Pommes-Frites und Krautsalat

SCHNITZEL "FRANKFURTER ART".....20,60

mit Frankfurter Grüne Soße, Butterkartoffeln und einem kleinen Salatbouquet

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL.....28,90

frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren, einem kleinen Gurkensalat und Pommes-Frites

RUMPSTEAK 250g.....38,50

vom deutschen Weiderind mit Kräuter-Zwiebel-Kruste, Bratkartoffeln und kleinem Salatbouquet

ANDERE BEILAGE? – KEIN PROBLEM! AUFPREIS +1,50 

” Die Welt gehört dem,
der sie genießt.

- Giacomo Leopardi



Kleinigkeiten zum Vino:

PFLAUMEN IM SPECKMANTEL.....6,50

6 Stück
süß und salzig trifft auf knusprig und weich

GEMISCHTE OLIVEN.....4,50

der klassisch mediterrane Snack

HAUSGEMACHTE TOMATEN-BASILIKUM- AIOLI.....4,90

dazu 3 Scheiben Hausbrot

HAUSGEMACHTE DESSERTS

CHEESECAKE.....9,50

mit Salzkaramellsoße und Heidelbeerragout

WARMER SCHOKOKUCHEN.....12,20

von der belgischen Schokolade mit flüssigem Kern und Vanilleeis



Mit der Herstellung von hausgemachtem Eis in unserem Eislabor haben wir uns einen ganz besonderen Traum erfüllt!

HAUSGEMACHTES EIS.....1,80

Preis pro Kugel
Welche Sorten? Einfach bei unserem Service-Team nachfragen! – Auch vegan.

Das Eis stammt aus unserem eigenen Eislabor – pur und natürlich, frei von künstlichen Aromen und Farbstoffen, ohne Geschmacksverstärker.

PORTION SAHNE DAZU?
– KEIN PROBLEM!
AUFPREIS +0,50 

