

Unsere Philosophie

**»Zwei Dinge machen aus einem
einfachen Gericht etwas ganz Besonderes:
die Zutaten, die man verwendet und
die Liebe, mit der es zubereitet wird.«**

.....

Unsere Heimat hat viel zu bieten – die hervorragenden
Weine und kulinarischen Besonderheiten wollen wir
Ihnen im HDW nahe bringen.

Mit den köstlichen Zutaten aus Rheinhessen lassen
sich Gerichte zaubern, die wir schätzen und lieben.
Wir legen großen Wert darauf, unsere Zutaten bei
heimischen Betrieben zu besorgen und Ihnen
„Originale“ auf den Teller zu bringen – mal traditionell
und mal modern zubereitet.

Wir freuen uns darauf, Sie damit
verwöhnen zu dürfen.

VORSPEISEN

699 Fruchtige Tomatensuppe
mit Basilikum-Schmand und Mozzarella
5,50 € (DEI)

710 Dreierlei Bruschetta
Ziegenkäse mit Rosmarin, Schwarze Oliventapanade,
Tomate mit Olivenöl und Basilikum
6,50 €

**710 Schwarze Oliven
und Parmesanspäne**
mit Baguette
5,50 €

KLEINE GERICHTE

751 Hausgebeizter Lachs und pikanter Glasnudelsalat
mit Aprikosen-Wasabi-Relish (ABEGN)
12,90 € | als Gusto-Portion **10,90 €**

753 Ziegenkäse und Avocado-Tomatensalat
mit in Olivenöl gerösteten Ciabattawürfeln (ADEGIMN)
12,80 € | als Gusto-Portion **10,- €**

749 3 Stück Matjesfilet
mit Schmand, Gurke, Zwiebel,
Äpfeln und Butterkartoffeln (ABDEGLNP)
11,90 €

**729 Büffel-Mozzarella und
fruchtiges Aprikosen-Tomaten-Chili-Pesto**
dazu Brot-Tomatensalat mit Rucola (ABDEGLNP)
12,90 €



SALATE

764 Rindfleisch-Salat „HDW“

würzig abgeschmeckt mit roten Zwiebeln, Gurken,
Tomaten, Bohnen, Kräutern und knusprigen Kartoffelecken (A D G N E M)

11,90 € | als Gusto-Portion **9,50 €**

804 Bunt gemischter Sommersalat

in pikantem Dressing mit gehobeltem Parmesan,
Pfefferlingen und irischem Rumpsteak

19,80 €

766 Salat „HDW“

Bunte Marktsalate in würzigem Dressing
mit gebratener Fleischwurst, Tomaten, Käse und gekochtem Ei (A D G N E M)

9,50 €

713 Knuspriges Backhendl auf «Ceasars Salad»

mit Parmesan und Preiselbären (A D E F G I L N O)

11,90 €

FLAMMKUCHEN

785 Flammkuchen mit Zitronenschmand

mit gehacktem Landei, Ziegenkäse, roten Zwiebeln und Rucola (D I E N)

groß **10,- €**

klein **5,90 €**

786 Rhein Hessischer Flammkuchen

Klassisch mit Pfefferschmand,
Speck und Zwiebeln (I D N E G)

groß **10,- €**


klein **5,90 €**

REGIONALES


765 Knusprig gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, Birne und kleinem Salat (A D E I L N)
8,90 €

760 Mainzer Fleischwurst von der Metzgerei Riechardt
mit Senf und Brot, Portion warm oder kalt (F L G N I E)
6,90 €

761 Der „Meenzer Teller“
mit warmer Fleischwurst, würzigem Spundekäs,
Handkäs mit Musik, Butter, Brotkorb und Brezel (A D E F G H I L N)
9,90 €

762 Meenzer Spundekäs 
hausgemacht und typisch rheinhessisch
mit Paprika, gehackten Zwiebeln und Brezel (A D E F G H I M N O)
6,70 €

763 Handkäs – „Klassisch“ mit Musik 
mit gehackten Zwiebeln, Vinaigrette, Butter und Graubrot (A D E F G H I L M N)
6,50 €

787 Ditsch-Brezel Frisch gebacken (D E F H I L N O) 
1,90 €

SPEZIALITÄTEN

858 Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Zitronenecke und Kartoffel-Gurkensalat (A D E F G H I L M N O)

große Portion **12,90 €**

kleine Portion **10,50 €**

801 Cordon Bleu, gefüllt mit Bergkäse und gekochtem Schinken

dazu Preiselbeeren und Kartoffel-Radieschensalat mit Kräutern (E G I)

große Portion **14,60 €**

kleine Portion **12,- €**

854 Kalbstafelspitz mit Grüner Soße

mit Karotten, Butterkartoffeln und Apfel-Relish (A B C D E F H I L M N)

große Portion **17,90 €**

kleine Portion **14,90 €**

867 Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen und Kräutersaitlingen

mit Thymian-Polenta und kleinem Marktsalat (D E F G H I L N O)

große Portion **13,90 €**

kleine Portion **11,90 €**

812 Pikantes Wildragout aus heimischer Jagd

mit Pilzen, Preiselbeeren und Nudeln (A I L D M E N O G)

große Portion **16,90 €**

kleine Portion **13,90 €**

843 Maishähnchenbrust

mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken
auf Pappardelle und gebackenem Rucola (A I L D M E N O G)

12,90 €

SAISONALES

803 Rumpsteak

saftig und fein marmoriert (200g)

mit Meersalz, frischem Rosmarinweig, Kräuterbutter, knusprigen Kartoffelecken,
mediterranem Gemüse **oder** buntem Salat (A I L D M E N O G)

19,80 €

820 Lachsfilet und frische Pfifferlinge

auf Risotto, dazu geschmorte Tomaten (A B C D E F H I L M N O P)

große Portion **15,90 €**

kleine Portion **13,50 €**

VEGETARISCHES & PASTA

816 Geröstel „Vegetarisch“

mit Schupfnudeln, Kräutersaitlingen, Karotten, roten Zwiebeln, Zucchini,
Spundekäs und Süßkartoffel-Pommes (D E G I)

große Portion **10,90 €**

kleine Portion **9,50 €**

867 Linguine mit Wurzelgemüse

mit frischen Pfifferlingen, gehobeltem Parmesan
und geschmorten Romatomaten

große Portion **13,50 €**

kleine Portion **10,50 €**

612 Grüne Sauce mit 4 ½ gekochten Landeiern

mit Petersilienkartoffeln und Schnittlauch-Buttermilchschaum

große Portion **10,90 €**

kleine Portion **9,50 €**

DESSERTS

903 Aprikosen-Ragout mit frischer Melisse
auf Vanillesauce, mit gerösteten Pinienkernen und Vanille-Eis (ADEFHILMNO)
6,50 €

904 Orangen-Pannacotta
mit sommerlichen Beeren und Früchten,
Popcorn und Früchte-Eis (ADEFHILMNO)
6,— €

916 Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Vanilleeis (ADEFHILMNO)
6,— €

**915 Marinierte Erdbeeren
in karamelisiertem Blätterteig**
Sekt Sabayone und Szechuanpfeffer-Mango-Eis
6,50 €

EISCREME

910 Eine Kugel Mövenpick Premium Ice Cream (HIDG)
1,40 €

906 3 Kugeln Mövenpick Premium Ice Cream (HIDG)
ohne Sahne **4,20 € (HIDG)** | mit geschlagener Sahne **5,— € (ADGH)**

901 3 Kugeln Vanille-Eis
mit heißer Schokoladensauce und geschlagener Sahne (ADGM)
6,50 €

908 3 Kugeln gemischtes Eis
mit heißen Beeren und geschlagener Sahne (GAD)
6,50 €

ENTHALTENE ALLERGENE

A Eier B Fisch C Krebstiere D Milch E Sellerie F Sesamsamen G Schwefeldioxid und Sulfite
H Erdnüsse I Glutenhaltiges Getreide L Lupine M Schalenfrüchte N Senf O Sojabohnen P Weichtiere
🌿 Vegetarisches Gericht

APERITIF

Aperol-Spritz	304	0,2l	5,90 €
Hugo Rieslingsekt mit Eis und Holunder	306	0,2l	5,90 €
Riesling-Sekt trocken	500	0,1l	4,30 €
Lillet, Rieslingsekt, Soda, Basilikum	305	0,2l	5,90 €

UNSERE EISTEE- UND LIMONADEN-COCKTAILS (ALKOHOLFREI)

Sprudelnder Tee mit Minze-Sirup und frischem Zitronensaft	335	0,5l	3,90 €
Holunderlimonade mit Orange und Minze (Tafelwasser, Holundersirup, Minze-Sirup)	333	0,5l	3,90 €
Zitronenlimonade mit Minze und Zitronen (Tafelwasser, Minze-Sirup und frischer Zitronensaft)	331	0,5l	3,90 €
Rhabarber-Grenadine-Limonade (Rhabarberlimonade, Granatapfelsirup, Minze-Sirup)	303	0,5l	3,90 €



WASSER & CO.

Gerolsteiner	345	0,25l	2,50 €
medium oder naturell	1345	0,5l	3,95 €
	346	0,75l	5,50 €
Softdrinks ^{2), 4)}	347	0,3l	2,75 €
Fanta, Coca-Cola oder Coca-Cola light	332	0,4l	3,60 €
Schweppes Bitter Lemon ²⁾	348	0,2l	2,70 €

„ANGESCHLAGENE“ VOM FASS

Bitburger Pils	325	0,3l	2,75 €
	356	0,5l	3,95 €
Alkoholfrei (in der Flasche)	327	0,3l	2,75 €
Erdinger Weißbier	329	0,3l	2,85 €
	326	0,5l	3,95 €
Alkoholfrei (in der Flasche)	323	0,5l	3,95 €

FITMACHER

Orangensaft frisch gepresst	352	0,2l	4,40 €
Bionade			
352 Holunder 352 Ingwer-Orange		0,2l	3,30 €
granini-Säfte			
350 Apfelsaft naturtrüb 335 Orangensaft 338 Rhabarber- saft 339 Maracujasaft 343 Traubensaft weiß/rot		0,2l	2,90 €
granini-Saftschorle	336	0,2l	2,90 €
	337	0,4l	3,45 €

GEPA 100% FAIRTRADE-BIOKAFFEE

Espresso	401	2,10 €
Doppelter Espresso	414	2,90 €
Espresso Macchiato	406	2,15 €
Cappucino	414	2,75 €
Milchkaffee große Tasse	402	3,— €
Latte Macchiato		
Ein großes Glas aufgeschäumte Milch mit einem doppelten Espresso.	416	3,30 €
Kaffee	400	2,45 €
Kaffee koffeinfrei	415	2,45 €
Heiße Schokolade		
Edelsüß mit Milchschaum	404	2,75 €
Moccacino		
Edelsüße Schokolade mit einem Espresso und Milchschaum.	419	3,35 €

FRISCH GEBRÜHT

Glas Tee mit Milch oder Zitrone

Earl Grey, Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Kamillenblüten, Bio-Rooibos-Pfefferminz, Sommerbeeren, Apfel, Alpenhüttenkräuter

405 2,45 €

UNSERE DIGESTIF-SPEZIALITÄTEN

Rhein Hessische Digestifspezialitäten

Bitte fragen Sie nach den aktuellen Bränden. **363** 2 cl **3,90 €**

Klare Obstbrände

Himbeer, Mirabelle, Williams, Kirsch, Zwetschge **367** 2 cl **3,30 €**

Linie Aquavit, Ramazzotti, Fernet oder Asbach

365 5 cl **3,60 €**

Martini

Rosso, Bianco oder Dry **313** 5 cl **3,60 €**

Sherry

Fino oder Medium **305** **3,50 €**

Portwein

308 5 cl **3,70 €**

Campari

313 5 cl **3,80 €**

Campari Orange

310 **4,90 €**

Campari Soda

311 **4,40 €**

Pernod

312 2 cl **2,45 €**