

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

Spargelcremesuppe

699 mit Kräutern und Spargelstückchen

5,50 € (DEI)

700 mit hausgebeiztem Lachs

6,50 € (DIEGN)

710 Dreierlei Bruschetta

Ziegenkäse mit Rosmarin, Schwarze Oliventapenade,
Tomate mit Olivenöl und Basilikum

6,50 €

KLEINE GERICHTE

Linsen und Spätzle

701 mit Gemüse, Frühlingslauch und Baguette

6,50 € (DEIMN)

702 mit Fleischwurst und Baguette

8,50 € (DEIMNG)

751 Hausgebeizter Lachs und Spargel-Wildkräutersalat

mit Ei-Vinaigrette und Kartoffelreibekuchen (ABEGN)

12,90 € | als Gusto-Portion **10,90 €**

753 Überbackene Ziegenkäsetaler (4 Stück)

mit Thymian-Honig, Sesam und Fleischtomaten-Ciabatta-Salat (ADEGIMN)

10,90 €

749 Sülze von Maishähnchen

mit Blumenkohl, Brokoli und Karotten

auf Spargel-Wildkräutersalat und Bauernkartoffeln (ABDEGLNP)

10,90 €

729 Büffel-Mozzarella und fruchtiges Mango-Tomaten-Chili-Pesto

dazu Brot-Tomatensalat mit Rucola (ABDEGLNP)

10,90 €



SALATE

766 Salat „HDW“

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

9,90 €

713 Knuspriges Backhendl auf «Ceasars Salad»

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

12,90 €

FLAMMKUCHEN

785 Flammkuchen mit Zitronenschmand

Spargel, Ziegenkäse, roten Zwiebeln und Rucolaa (D I E N)

groß 9,50 €

klein 6,50 €

786 Rheinhessischer Flammkuchen

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

groß 9,50 €

klein 6,50 €

VEGETARISCHES & PASTA

816 Geröstel „Vegetarisch“

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

große Portion 10,90 €

kleine Portion 9,50 €

817 Pulled Pork auf Spaghetti

mit Bärlauchpesto, geschmorten Tomaten und
gehobeltem Parmesan

große Portion 11,50 €

kleine Portion 9,50 €

SPARGELZEIT IM HDW

1 Pfund frischer Stangenspargel (Frischer Spargel aus der Region)

- 610 mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise (A D)
609 mit Kartoffeln und geschmolzener Butter (A D)


16,90 €

und wahlweise dazu:

- | | |
|--|-----------------|
| 613 gekochter Holunder-Schinken
oder Schwarzwälder Schinken (E G N) | + 4,00 € |
| 617 1 knusprig paniertes Schnitzel „Wiener Art“ (A I) | + 5,50 € |
| 615 Poulardenbrust mit Mozzarella und Tomate (B D) | + 6,- € |

- 612 **Zwei knusprig panierte Schnitzel**
auf Spargelrahmgemüse, Sauce Hollandaise, Kerbel
und neuen Kartoffeln (A D I)

13,50 €

- 626 **Spargelgemüse mit „Frankfurter Grüner
Soße“, **

gekochten Eier und Kerbelkartoffeln (A D)

12,90 €

- 619 **Knusprige Hähnchenbrust „Wiener Art“**

auf Spargelrahmgemüse mit Sauce Hollandaise
und Butterkartoffeln

12,90 €

REGIONALES

764 Mainzer Fleischwurst-Salat

mit roten Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomaten,
Radieschen, Kräutern und Sauerteigbrot (A D E F G H I L N)

8,90 €

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 €

764 Mainzer Fleischwurst vom Grill

auf Radieschen-Kartoffelsalat (A D E F G H I L N)

8,90 €

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 €

759 Käsewürfel mit Paprika

von mittelaltem Gauda (I) 

6,90 €

SPEZIALITÄTEN

858 Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Zitronenecke und Kartoffel-Gurkensalat (ADEF GHILMNO)

große Portion **12,90 €**

kleine Portion **10,50 €**

801 Cordon Bleu, gefüllt mit Bergkäse und gekochtem Schinken

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

große Portion **15,50 €**

kleine Portion **12,90 €**

854 Kalbstafelspitz von heimischen Tieren auf Rosmarin

mit Grüner Soße, Karotten, Butterkartoffeln und Apfel-Relish (ABCDEFGHI LMN)

große Portion **17,50 €**

kleine Portion **14,90 €**

703 Hausgemachte Leberknödel

mit Zwiebelsauce und Speckchips auf Rieslingkraut und Kartoffelstampf

große Portion **11,50 €**

kleine Portion **10,— €**

867 Ferkel-Haxen

auf Kartoffel-Gurkensalat, gebackene Petersilie

und Kümmel-Jus (DEFGHILNO)

12,50 €

812 Pikantes Wildragout aus heimischer Jagd

mit Pilzen, Preiselbeeren und Nudeln (AILDMENOG)

große Portion **17,50 €**

kleine Portion **14,90 €**

SPEZIALITÄTEN

803 Rumpsteak

saftig und fein marmoriert (200g)
mit Meersalz, frischem Rosmarinzweig, Kräuterbutter,
knusprigen Kartoffelecken,
mediterranem Gemüse **oder** buntem Salat (A I L D M E N O G)
19,80 €

804 Rumpsteak

klassisch im Fettmantel gebraten und geschnitten,
saftig und fein marmoriert (300g)
mit Meersalz, frischem Rosmarinzweig, Kräuterbutter,
knusprigen Kartoffelecken,
mediterranem Gemüse **oder** buntem Salat (A I L D M E N O G)
19,80 €

843 Maishähnchenbrust

mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken,
auf Parpadelle und gebackenem Ruccola (A I L D M E N O G)
große Portion **12,90 €** | kleine Portion **10,90 €**

830 Knusprig gebratenes Rehsteak

mit Preiselbeeren, karamelierten Walnüsse,
Karottengemüse und Preiselbeer-Kartoffelstampf (G E D N I)
große Portion **17,90 €** | kleine Portion **14,90 €**

820 Lachsfilet auf Bärlauch-Risotto

mit geschmorte Tomaten und Limetten-Hollandaise (A B C D E F H I L M N O P)
große Portion **16,90 €** | kleine Portion **14,50 €**

DESSERTS

903 Schokokuchen

mit Rhabarber-Mascarpone-Creme, weißes Schoko-Orangeneis
und nussiges Schoko-Konfekt

6,90 €

904 Holunder-Panacotta

mit Mango, marinierten Erdbeeren und Müsli-Crunchies

6,50 €

916 Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Vanilleeis

6,— €

904 Marinierte Erdbeeren mit Rieslingsabayon

auf karamelisiertem Blätterteig
mit Joghurt und Schokoladeneis

7,50 €

EISCREME

910 Eine Kugel Mövenpick Premium Ice Cream (H I D G)

1,40 €

906 3 Kugeln Mövenpick Premium Ice Cream (H I D G)

ohne Sahne **4,20 €** (H I D G) | mit geschlagener Sahne **5,— €** (A D G H)

901 3 Kugeln Vanille-Eis

mit heißer Schokoladensauce und geschlagener Sahne (A D G M)

6,50 €

901 3 Kugeln gemischtes Eis

mit heißen Beeren und geschlagener Sahne (G A D)

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	355	0,5l	4,80 €
Holunderlimonade mit Orange und Minze (Tafelwasser, Holundersirup, Minze-Sirup)	333	0,5l	4,80 €
Zitronenlimonade mit Minze und Zitronen (Tafelwasser, Minze-Sirup und frischer Zitronensaft)	331	0,5l	4,80 €
Rhabarber-Grenadine-Limonade (Rhabarberlimonade, Granatapfelsirup, Minze-Sirup)	303	0,5l	4,80 €

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 €**