

# 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 Kartoffel-Lauchcremesuppe**  
mit Wasabi-Schmand und knusprig gebackener Garnele  
**6,90 €** (DEG)

**700 Schwarze Oliven und Parmesanspäne**   
mit Baguette  
**5,90 €**


---


## KLEINE GERICHTE

**751 Mild geräucherter Lachs**  
mit Wasabi-Schmand und Ebly-Feldsalat  
mit Rosmarin und Ingwer (ABEGN)  
**12,50 €** | als Gusto-Portion **10,90 €**

**753 Winzer-Hausterrine von der Ente**  
mit Cumberland-Sauce und  
kleinem buntem Marktsalat mit Croutons (DEGN)  
**11,90 €**

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

**804 Hausgebackene Kürbis-Quiche**   
mit Ingwer, Rosmarin-Schmand und buntem Herbstsalat  
**10,- €**

**Schwäbischer Linsentopf**  
**701** mit Balsamico, Spätzle und Baguette   
**7,50 €** (DEIMN)

**702** mit Fleischwurst und Baguette  
**8,90 €** (DEIMNG)



---

## SALATE

**713 Knuspriges Backhendl  
auf Feldsalat in Kartoffeldressing**

mit gerösteten Croûtons, roten Zwiebeln und Preiselbeeren (A I E N L G)

**11,90 €**

**766 Salat „HDW“**

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

**9,80 €**

---

## FLAMMKUCHEN

**786 Rhein Hessischer Flammkuchen**

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

groß **10,- €**

klein **5,90 €**

**785 Flammkuchen mit Pfefferschmand** 

Kürbis, Frühlingslauch, Ziegenkäse  
und gerösteten Kürbiskernen (A I D H)

groß **10,50 €**

klein **5,90 €**

---

## REGIONALES

### 770 Hausgemachte Leberknödel

mit Speck-Jus, Weinkraut und Kartoffelstampf (A E G D)

große Portion **12,90 €**

kleine Portion **10,50 €**

### 771 Rheinhessischer Winzerteller

mit Leberknödel, gebratener Blutwurst und  
Fleischwurst vom Grill auf Rieslingkraut mit Kartoffelstampf

**13,50 €**

### 765 Knusprig gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Birne und kleinem Salat (A D E I L N)

**8,90 €**

### 760 Mainzer Fleischwurst

mit Senf und Brot, Portion warm oder kalt (F L G N I E)

**7,20 €**

### 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)


**6,90 €**

### 763 Handkäs – „Klassisch“ mit Musik

mit gehackten Zwiebeln, Vinaigrette, Butter und Graubrot (A D E F G H I L M N)

**6,90 €**

### 787 Brezel

Frisch gebacken (D E F H I L N O) 

**1,90 €**

---

## SPEZIALITÄTEN

### 858 Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Zitronenecke, Pommes Frites und kleinem Salat (A D E F G H I L M N O)

große Portion **12,90 €**

kleine Portion **10,50 €**

### 867 Schweinefilet und frische Pilze

mit Kräutern in Rahm, Wirsig und Kartoffelstampff (D E F G H I L N O)

große Portion **14,90 €**

kleine Portion **12,90 €**

### 854 Tafelspitz

mit Meersalz in Meerrettichsauce,  
Rahmwirsing und Butterkartoffeln (E D I G)

große Portion **18,90 €**

kleine Portion **15,90 €**

### 803 Rumpsteak

saftig und fein marmoriert (200g)  
mit Meersalz, frischem Rosmarinzwieg, Kräuterbutter,  
Pommes Frites und buntem Salat (A I L D M E N O G)

**19,80 €**

### 820 Lachsfilet

#### auf Ebly nach Risotto-Art

mit Limone, geschmorten Tomaten  
und Rucola (A B C D E F H I L M N O P)

große Portion **16,90 €**

kleine Portion **14,50 €**

### 821 Sylter Muscheln oder Bucot-Muscheln

im Weißweinsud mit Wurzelgemüse  
und Baguette (A B C D E F H I L M N O P)

**13,90 €**

---

## SAISONALES

**891 Knusprige Gänsekeule**  
– frisch aus dem Ofen –

mit gefülltem Schmorapfel, Gänse-Jus, glacierten Maronen,  
Rotkraut und Kartoffelknödel (A D E G I)

**19,80 €**

**812 Pikantes Wildragout aus heimischer Jagd**

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

große Portion **16,90 €**

kleine Portion **13,90 €**

**870 Sauerbraten „klassisch“**  
vom heimischem Wild

auf Rotkraut mit Rosinen und hausgemachten Spätzle (A D E G I)

**17,90 €**

---

## VEGETARISCHES & PASTA

**816 Geröstel „Vegetarisch“** 

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

große Portion **10,90 €**

kleine Portion **9,50 €**

**814 Hausgemachtes Wild-Haschee**  
auf Pasta

mit Rosmarin, Birne, Preiselbeeren  
und Ricotta (A D E G I)

**10,90 €**

---

## DESSERTS

**903 Crème brûlée**

mit einer Kugel Nuss-Eis (A D G)

**6,— €**

**903 Hausgemachtes Schokoladenmousse**

mit Gewürz-Ananas und gesalzenen Nüssen (D E G H)

**6,50 €**

**916 Großer winterlicher Bratapfel**

gefüllt mit Rosinen und Nüssen

mit Burgunder-Amaretto-Sabayon (A D E F H I L M N O)

**6,80 €**

---

## EISCREME

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

**1,60 €**

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

ohne Sahne **4,80 € (H I D G)** | mit geschlagener Sahne **5,50 € (A D G H)**

**901 3 Kugeln Vanille-Eis**

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

**6,90 €**

**908 3 Kugeln gemischtes Eis**


mit heißen Beeren und geschlagener Sahne (G A D)

**6,90 €**

---

### 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

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

## UNSERE EISTEE- UND LIMONADEN-COCKTAILS (ALKOHOLFREI)

<b>Sprudelnder Eistee</b> mit Minze-Sirup und frischem Zitronensaft	335	0,5l	<b>4,10 €</b>
<b>Holunderlimonade mit Orange und Minze</b> (Tafelwasser, Holundersirup, Minze-Sirup)	333	0,5l	<b>4,10 €</b>
<b>Zitronenlimonade mit Minze und Zitronen</b> (Tafelwasser, Minze-Sirup und frischer Zitronensaft)	331	0,5l	<b>4,10 €</b>



## WASSER & CO.

<b>Gerolsteiner</b>	345	0,25l	<b>2,70 €</b>
medium oder naturell	1345	0,5l	<b>4,10 €</b>
	346	0,75l	<b>5,90 €</b>
<b>Softdrinks <sup>2), 4)</sup></b>	347	0,3l	<b>2,95 €</b>
Fanta, Coca-Cola oder Coca-Cola light	332	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon <sup>2)</sup></b>	348	0,2l	<b>2,95 €</b>

## „ANGESCHLAGENE“ VOM FASS

<b>Bitburger Pils</b>	325	0,3l	<b>3,— €</b>
	356	0,5l	<b>4,30 €</b>
Alkoholfrei (in der Flasche)	327	0,3l	<b>3,— €</b>
<b>Erdinger Weißbier</b>	329	0,3l	<b>3,— €</b>
	326	0,5l	<b>4,30 €</b>
Alkoholfrei (in der Flasche)	323	0,5l	<b>4,30 €</b>

## FITMACHER

<b>Orangensaft</b> frisch gepresst	352	0,2l	<b>4,60 €</b>
<b>Bionade</b>			
352 Holunder 352 Ingwer-Orange		0,2l	<b>3,60 €</b>
<b>granini-Säfte</b>			
350 Apfelsaft naturtrüb 335 Orangensaft 338 Rhabarber- saft 339 Maracujasaft 343 Traubensaft weiß/rot		0,2l	<b>3,20 €</b>
<b>granini-Saftschorle</b>	336	0,2l	<b>3,20 €</b>
	337	0,4l	<b>3,70 €</b>

---

## GEPA 100% FAIRTRADE-BIOKAFFEE

<b>Espresso</b>	401	2,10 €
<b>Doppelter Espresso</b>	414	2,90 €
<b>Espresso Macchiato</b>	406	2,15 €
<b>Cappucino</b>	414	2,95 €
<b>Milchkaffee</b> große Tasse	402	3,30 €
<b>Latte Macchiato</b>		
Ein großes Glas aufgeschäumte Milch mit einem doppelten Espresso.	416	3,50 €
<b>Kaffee</b>	400	2,70 €
<b>Kaffee</b> koffeinfrei	415	2,70 €
<b>Heiße Schokolade</b>		
Edelsüß mit Milchschaum	404	3,— €

---

## FRISCH GEBRÜHT

### Glas Tee mit Milch oder Zitrone

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

405 3,— €

## UNSERE DIGESTIF-SPEZIALITÄTEN

### Rhein Hessische Digestifspezialitäten

Bitte fragen Sie nach den aktuellen Bränden. **363** 2 cl **4,90 €**

### Klare Obstbrände

Himbeer, Mirabelle, Williams, Kirsch, Zwetschge **367** 2 cl **4,- €**

### Linie Aquavit

Ramazotti

Fernet

Jägermeister

Asbach **365** 5 cl **4,- €**

### Remy Martin VSOP

Grand Marnier

Bailyes **364** 5 cl **5,- €**