

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 UND KLEINE GERICHTE

699 Kürbiscreme-Suppe


mit Traubenkern-Öl,
gerösteten Kürbiskernen und Baguette 

6,80 € (D I E)

751 Hausgebeizter Lachs und Rucola-Wildkräutersalat

mit Ei-Vinaigrette und Kartoffelreibekuchen (A B E G N)

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

753 Hausgemachte Kürbis-Quiche 


mit Kräutern, Rosmarin-Schmand,
gerösteten Kürbiskernen (A D E G I M N)

10,- €

749 3 Stück Matjesfilet

mit Schmand, Gewürzgurke, Äpfeln
und Butterkartoffeln (A B D E G L N P)

12,90 €

753 Ziegenkäse überbacken 

mit Thymian-Honig und Sesam
sowie Herbstsalat mit Ciabatta-Croûtons
und getrockneten Datteln (D E G N)

groß **12,80 €** | klein **10,50 €**



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 €

FLAMMKUCHEN

785 Flammkuchen

mit Kürbis, Bergkäse, gerösteten Kürbiskernen,
Dörrobst und roten Zwiebeln (I D N E)

groß **11,90 €**

786 Rhein Hessischer Flammkuchen

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

groß **10,- €** | klein **8,- €**

REGIONALES

771 Rheinhessischer Winzerteller
mit Leberknödel, gebratener Blutwurst und
Fleischwurst vom Grill auf Rieslingkraut mit Kartoffelstampf
13,50 €


760 Mainzer Fleischwurst
aus der Metzgerei Riechard
mit Senf und Brot, Portion warm oder kalt (FLGNIE)
7,90 €

770 Leberknödel und Specksauce
mit Weinkraut und Kartoffelstampf
12,90 €


761 Der „Meenzer Teller“
mit warmer Fleischwurst, würzigem Spundekäs,
Handkäs mit Musik, Butter,
Brotkorb und Brezel (ADEF GHILN)
9,90 €

762 Meenzer Spundekäs 
abgeschmeckt mit Paprika, gehackten Zwiebeln
und Brezel (ADEF GHIMNO)
7,50 €

763 Handkäs
„Klassisch“ mit Musik 
mit gehackten Zwiebeln, Vinaigrette, Butter und Graubrot (ADEF GHILMN)
7,50 €

787 Brezel Frisch gebacken (DEFHILNO) 
2,- €

VEGETARISCHES & PASTA

816 Geröstel „Vegetarisch“ 
mit Schupfnudeln, Pilzen, Karotten, roten Zwiebeln,
Zucchini, Spundekäs und Süßkartoffel-Pommes (A D E I N)
große Portion **11,90 €** | kleine Portion **8,90 €**

814 Maultaschen im Eimantel 
mit frischer Petersilie, Zwiebelschmelze
und kleinem bunten Salat
11,90 €

KLASSIKER

864 Rinderroulade mit Rotweinsauce
dazu Rotkraut mit Apfel und schwäbischen Sätzle
17,90 €

858 Schweineschnitzel „Wiener Art“
klassisch mit Zitronenecke und
Kartoffel-Radieschensalat (A D E F G H I L M N O)
große Portion **12,90 €**
kleine Portion **10,90 €**

820 Zanderfilet
mit Speck und Tomaten
auf Rahmkraut und Kartoffeln (A B C D E F H I L M N O P)
große Portion **16,90 €**
kleine Portion **14,50 €**

798 Muscheln
in Weißweinsauce mit Wurzelgemüsen
und Baguette
13,50 €

SPEZIALITÄTEN

891 Knusprige Gänsekeule

– frisch aus dem Ofen –

mit gefülltem Schmorapfel, Gänse-Jus,
glacierten Maronen, Rotkraut und Kartoffelknödel

19,90 €

854 Kalbstafelspitz von heimischen Tieren

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

große Portion **18,90 €**

kleine Portion **16,90 €**

812 Pikantes Wildragout

– aus heimischer Jagd –

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

große Portion **16,90 €**

kleine Portion **14,90 €**

803 Rumpsteak

– saftig und fein marmoriert (200g) –

mit Meersalz, frischem Rosmarinzweig, Kräuterbutter,
knusprigen Kartoffelecken,
dazu mediterranes Gemüse **oder** bunter Salat (A I L D M E N O G)

19,90 €



UNSER GÄNSE-MENÜ

Kartoffel-Lauchcreme-Suppe
mit Wasabi-Schmand und
Garnele im knusprigen Kartoffelmantel



Knuspriger Gänsebraten
mit Apfelrotkraut, glacierten Maronen,
Kartoffelknödeln mit Butterschmelze,
gefülltem Bratapfel und Gänsejusi

oder

Wild aus heimischer Jagd
**Wildragout von Reh
und Wildferkel**
mit Apfel, Preiselbeeren und hausgemachten
Spätzle mit Haselnuss-Schmelze



Zimt-Pannacotta
mit glacierten Mandarinen
und gerösteten Walnüssen

Unser Menüpreis

893 Menü mit Gans: 35,— €

894 Menü mit Wild: 32,— €

DER WEIN ZUR GANS

	2015er	2017er	2017er
	Karmeliter Samtrot	Spätburgunder	Dornfelder Classic
	– im Eichenfass ausgebaut – Weingärtner Flein-Tahlheim, Württemberg	Spätlese trocken Vierjahreszeiten, Pfalz	trocken Weingut Kapellenhof, Rheinhessen
0,2 l:	7,80 €	7,20 €	5,20 €
0,1 l:	4,30 €	3,90 €	2,90 €
Flasche:	24,— €	25,— €	18,— €

DESSERTS

915 Zimt-Apfel-Crumble

– aus dem Ofen –

mit Walnüssen, Amarettoschmand und Walnuss-Eis (A D E F H I L M N O)

6,90 €

916 Glühwein-Panacotta

mit Gewürzananas, Ingwer und Nuss-Eis (A D E F)

6,90 €

903 Schokoladenmus

mit Rum und Nüssen, Zwetschgenröster und Schokoladen-Eis (A D G)

7,50 €

904 Apfelstrudell

mit Zimtsabayon und Vanille-Eis

6,50 €

EISCREME

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

1,50 €

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

906 ohne Sahne **4,50 € (H I D G)** | **907** mit geschlagener Sahne **5,- € (A D G H)**

901 3 Kugeln Vanille-Eis

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

6,90 €

Unsere hausgebackenen Kuchen finden Sie auf der Kuchentafel.

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 Eistee mit Minze-Sirup und frischem Zitronensaft	335	0,5l	4,90 €
Holunderlimonade mit Orange und Minze (Tafelwasser, Holundersirup, Minze-Sirup)	333	0,5l	4,90 €
Zitronenlimonade mit Minze und Zitronen (Tafelwasser, Minze-Sirup und frischer Zitronensaft)	331	0,5l	4,90 €

WASSER & CO.

Gerolsteiner	345	0,25l	3,— €
medium oder naturell	1345	0,5l	4,50 €
	346	0,75l	6,50 €
Softdrinks ^{2), 4)}	347	0,3l	3,30 €
Fanta, Coca-Cola oder Coca-Cola light	332	0,4l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon ²⁾	348	0,2l	3,50 €

„ANGESCHLAGENE“ VOM FASS

Bitburger Pils	325	0,3l	3,30 €
	356	0,5l	4,60 €
Alkoholfrei (in der Flasche)	327	0,33l	3,30 €
Erdinger Weißbier	326	0,5l	4,60 €
Alkoholfrei (in der Flasche)	323	0,5l	4,60 €

FITMACHER

Bionade			
352 Holunder	352 Ingwer-Orange	0,2l	3,90 €
granini-Säfte			
350 Apfelsaft naturtrüb	335 Orangensaft	338 Rhabarber-	
saft	339 Maracujasaft	343 Traubensaft weiß/rot	0,2l
			3,50 €
granini-Saftschorle			
	336	0,2l	3,50 €
	337	0,4l	4,50 €

GEPA 100% FAIRTRADE-BIOKAFFEE

Espresso	401	2,30 €
Doppelter Espresso	414	3,— €
Espresso Macchiato	406	2,30 €
Cappucino	414	3,30 €
Milchkaffee große Tasse	402	3,50 €
Latte Macchiato		
Ein großes Glas aufgeschäumte Milch mit einem doppelten Espresso.	416	3,60 €
Kaffee	400	2,90 €
Kaffee koffeinfrei	415	2,90 €
Heiße Schokolade		
Edelsüß mit Milchschaum	404	3,50 €

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 **5,50 €**

Klare Obstbrände

Himbeer, Mirabelle, Apfelquitte, Williams,
Kirsch, Zwetschgge 367 2 cl **4,50 €**

Linie Aquavit

Ramazotti

Fernet

Jägermeister

Asbach 365 5 cl **4,30 €**

Remy Martin VSOP

Grand Marnier

Bailyes 364 5 cl **5,50 €**