

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 Fruchtige Tomatensuppe

mit Schmand und Mozzarella 

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 Quiche 


mit Kräutern, Schmand, Tomaten
und buntem Sommersalat (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 €

729 Mozzarella und Pesto 

mit Tomatensalat und roten Zwiebeln (A B D E G L N P)

12,90 €



SALATE

766 Salat „HDW“

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

9,80 €

764 Salat von Mainzer Fleischwurst

in pikanter Vinaigrette mit roten Zwiebeln,
Gurke, Radieschen und Kartoffelecken (A D G N E M)

8,50 €

737 Großer bunter Marktsalat

mit unserem HDW-Dressing,
Wildkräutern, Radicchio, Tomaten,
Karotte, Sellerie und Zwiebel (A D G N E M)

8,- €

738 zusätzlich mit knusprigem Backhendl
und Preiselbeeren

+ 3,- €

740 zusätzlich mit 3 Scheiben Ziegenkäse
überbacken mit Honig und Rosmarin

+ 3,- €

741 zusätzlich mit gebackenem
Camembert und Preiselbeeren

+ 2,50 €

FLAMMKUCHEN

785 Flammkuchen

mit Zitronenschmand, Halloumi-Käse,
Aprikose, Pesto und Rucola (I D N E)

groß **11,90 €** | klein **8,- €**

786 Rhein Hessischer Flammkuchen

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

groß **10,- €** | klein **6,90 €**


REGIONALES

771 Rheinhessischer Winzerteller
mit Leberknödel, gebratener Blutwurst und
Fleischwurst vom Grill auf Rieslingkraut mit Kartoffelstampf
12,90 €


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

767 Fleischwurst vom Grill
mit Senf, Kartoffel-Gurkensalat
und frischen Kräutern
9,90 €


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,- €

787 Brezel Frisch gebacken (DEFHILNO) 
2,- €

VEGETARISCHES & PASTA

816 Geröstel „Vegetarisch“ 
mit Schupfnudeln, Spargel, Karotten, roten Zwiebeln,
Zucchini, Spundekäs und Süßkartoffel-Pommes (A D E I N)
große Portion **11,50 €** | kleine Portion **7,90 €**

814 Pasta mit frischen Pfifferlingen 
Petersilie, jungem Blattspinat, geschmorten Tomaten
und gerösteten Kürbiskerne (A D E G I)
große Portion **12,90 €** | kleine Portion **9,50 €**

KLASSIKER

861 4 1/2 Eier auf grüner Sauce
mit Wildkräutern und Butterkartoffeln
große Portion **12,50 €**
kleine Portion **10,— €**

868 Spießbraten mit Zwiebeljus
auf Kartoffel-Radieschensalat
große Portion **12,90 €**
kleine Portion **10,90 €**

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 €**

SPEZIALITÄTEN

854 Kalbstafelspitz von heimischen Tieren

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

große Portion **18,90 €**

kleine Portion **15,90 €**

867 Schweinefilet und frische Pilze

mit Kräutern in Rahm, dazu Basilikumnudeln (D E F G H I L N O)

große Portion **15,90 €**

kleine Portion **13,90 €**

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 €

820 Lachsfilet

auf Spinat-Risotto, geschmorte Tomaten
und Limetten-Ingwersauce (A B C D E F H I L M N O P)

große Portion **16,90 €**

kleine Portion **14,50 €**

DESSERTS

915 **Marinierte Erdbeeren**

in karamelisiertem Blätterteig, Sekt Sabayone
und Szechuanpfeffer-Mango-Eis (A D E F H I L M N O)

6,90 €

916 **Rote Grütze**

mit Vanillesauce (A D E F H I L M N O)

5,— €

903 **Crème brûlée**

mit einer Kugel Nuss-Eis (A D G)

6,50 €

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 €

908 **3 Kugeln gemischtes Eis**

mit heißen Beeren und geschlagener Sahne (G A D)

6,50 €

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	4,50 €
Holunderlimonade mit Orange und Minze (Tafelwasser, Holundersirup, Minze-Sirup)	333	0,5l	4,50 €
Zitronenlimonade mit Minze und Zitronen (Tafelwasser, Minze-Sirup und frischer Zitronensaft)	331	0,5l	4,50 €
Rhabarber-Grenadine-Limonade (Rhabarberlimonade, Granatapfelsirup, Minze-Sirup)	303	0,5l	4,50 €

WASSER & CO.

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

„ANGESCHLAGENE“ VOM FASS

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

FITMACHER

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

GEPA 100% FAIRTRADE-BIOKAFFEE

Espresso	401	2,10 €
Doppelter Espresso	414	2,90 €
Espresso Macchiato	406	2,15 €
Cappucino	414	2,95 €
Milchkaffee große Tasse	402	3,30 €
Latte Macchiato		
Ein großes Glas aufgeschäumte Milch mit einem doppelten Espresso.	416	3,50 €
Kaffee	400	2,70 €
Kaffee koffeinfrei	415	2,70 €
Heiße Schokolade		
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,- €**