



**Erfrischend anders,  
herzlich vertraut.**

[www.herrngarten-cafe.de](http://www.herrngarten-cafe.de)

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine  
**Karte inkl. Allergenkennzeichnung** wünschen.

## UNSERE VISION

...ist es, regionale hessische Spezialitäten und kreative vegane Gerichte anzubieten, die mit frischen, lokalen Zutaten zubereitet werden.

Wir glauben an Nachhaltigkeit und regionale Vielfalt, um unseren Gästen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten. Dabei soll das HGC ein lebendiger Treffpunkt sein, der durch herzliche Gastfreundschaft und eine gemütliche Atmosphäre überzeugt.

**Tessali & Ben Bantschow**



# FRÜHSTÜCK - BOWLS & JOGHURT

Frühstück  
Samstags bis 12.00 Uhr

Frischer Start in den Tag!

## Bens Fruity Joghurt

Frische Beeren & Früchte auf Honig, Himbeermark & Naturjoghurt mit karamellisiertem Knusperjoghurt



10.90

# SCHNITTCHEN

## Lachsschnitte

Geröstetes Frankfurter Malzbrot, geräucherter Lachs, Sauce Hollondaise, Meerrettich, sautierter Spinat, Ei, Zwiebelchen, Fenchel-Senfsalz, Frischkäse, frische Kräuter

15.90

## Vegane Schnitte

Geröstetes Frankfurter Malzbrot, Paprika Humus, Mallorquinisches Olivenöl, Mangosalsa, Neuseeländischer Rotkrautslaw, Falaffelerde, Zwiebelchen, gegrillte Gemüse, veganes Rührei, Ponzusauce, Kakao-roter Pfeffersalz, Cap Ferratrelish



16.90

## Roastbeef Schnitte

Geröstetes Frankfurter Malzbrot, Frischkäse, Sauce Hollondaise, Niedertemperatur gegartes Roastbeef, Rucola, Kirschtomaten, geschmorte Pfannenzwiebeln, sautierter Spinat, Spiegelei, Ponzusauce, über Buchenholz geräuchertes Black-BBQ Salz

16.90

# FRÜHSTÜCK

Frühstück  
Samstags bis 12.00 Uhr

Easy Cheesy Brötchenvariation, Butter, Frischkäse, Käsevariation mit fruchtigem Birnensenf, orientalischer Schafskäsedip, Honig		12.90
Honey Bunny Croissant, Brötchenvariation, Nutella, Honig, Frischkäse, Butter, Marmelade		12.90
Straight Morning Brötchenvariation, Butter, Wurst- & Käsevariation, Marmelade, Frischkäse, gekochtes Ei		12.90
Gianni Vegani Brötchenvariation, Margarine, Marmelade, Olivenpate, Humus, vegane Wurstspezialitäten, Bulgur-Gemüsesalat, frisches Gemüse & veganes Rührei		15.90
Pancakes Mit karamellisierten Beeren, Cream, Vanilleespuma, Ahornsirup		11.90

# INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLEN

Frühstück  
Samstags bis 12.00 Uhr

## Aufstriche und Beläge

Marmelade   verschiedene Sorten	1.90
Butter Bonbon	1.20
Honig   2 Stück	1.90
Nutella   2 Stück	1.90
Frischkäse	1.50
Orientalischer Schafskäsedip	3.50
Olivenpaté	3.50
Paprika Hummus	3.80
Käsevariation	4.90
verschiedene Käsesorten	
Wurstvariation	
Mit feinen Wurstspezialitäten von Schinken bis Trüffelsalami	4.90

## Backwaren

Brötchen	1.50
Croissant	3.00
Schinken-Käse-Croissant	5.90

## Eierspeisen

Omelette	5.50
Mit verschiedenen Zutaten. Wähle: Zwiebeln, Käse, Speck, Tomaten, Paprika, Pilze, Kräuter	je Zutat + 0.50
Rührei	4.20
Veganes Rührei	4.90
Gekochtes Ei	2.20

## Sonstiges

Frisch gebratener Bacon	3.50
Birnensenf	2.50
Frische Gemüse mit Kräutersourcream	6.50
Kuchen nach Wahl	4.90

## SUPPE | VORSPEISEN | SALAT

Küche

Zitronengras-Currysüppchen		7.90
Hausgemachter Kessel-Kochkäse Mit frischen Kräutern, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette		9.90
Hausgemachter Kartoffelsalat Mit Kräutervinaigrette		5.90
Neuseeländischer Rotkrautsalat mit knusprigen Falafeln   Mangosalsa   Cap Ferratrelish		14.90
Großer Salatteller* Frische, bunte Blattsalate mit marinierten Gurken- und Krautsalaten & hausgemachter Vinaigrette, mit Brötchen		14.90
Mit mediterranem Schafskäse Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl		18.90
Frischer Beilagensalat Mit frischem & eingelegtem Gemüse, Salat & hausgemachter Vinaigrette		6.90


„Eine Ehe ist wie ein Restaurantbesuch - man denkt immer, man hat das Beste gewählt, bis man sieht, was der Nachbar bekommt.“

Bernd Stelter

Alle Preise in Euro.







# MITTAGSTISCH

MO - FR  
11.30 - 14.00 Uhr

Großer Salatteller* Frische, bunte Blattsalate mit marinierten Gurken- und Krautsalaten & hausgemachter Vinaigrette, mit Brötchen Mit mediterranem Schafskäse		8.90
Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl		11.50
Flammkuchen hausgemacht Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		9.90
Alpengenuss mit Bergkäse & Birnensenf		9.90
Mediterran mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern,		10.50
Vegan mit gegrilltem Gemüse, Rotkraut, Dog Sauce, Mangosalsa, Hummus & Falafelerde		10.50
Semmel-Brezknödeltaler mit Rahmschwammerl Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln		14.90
Pasta mit Kräutern Mit mallorquinischem Olivenöl, gerösteten Pistazien, 3-Kräuterpesto & geschmolzenen Kirschtomaten		14.90
Beefstripes Butterzarte Rinderhüfte Niedertemperatur gegart, 54C Kern, 9 Std. im Ofen Mit Kakaosalz & Ponzu-Ingwerglace		18.90
Mediterrane Tomaten-Schafskäsepfanne an gegrilltem Kartoffelgemüse Mit Oliven, Peperoni und Kräutern & Kräutersourcream		13.50
Saftig gebackene, orientalische Falafel an gegrilltem Kartoffelgemüse Mit Cap Ferrat Relish, Mangosalsa & Paprikahummus		14.90
<p>Unsere Schnitzel können Sie mit knusprigen Pommes, Süßkartoffelpommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat genießen:</p>		
Saftiges Schnitzel „Wiener Art“ Mit Preiselbeeren & Zitrone		12.90
Saftiges Jägerschnitzel Mit cremigem Pilzrahm & Preiselbeeren		13.90
Saftiges Kochkäseschnitzel Mit cremigem hausgemachtem Kochkäse & Preiselbeeren		13.90

# WARMES

Küche

Würzige fränkische Rindsbratwurst oder grobe Bratwurst Mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachter Bratenjus Wahlweise mit knusprigen Pommes oder Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette		13.90
Currywurst Grobe fränkische Bratwurst oder Rindsbratwurst mit hausgemachter, fruchtiger Currysoße Mit knusprigen Pommes oder Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette		13.90
Flammkuchen hausgemacht <b>Elässer Art</b> mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		14.90
<b>Alpengenuss</b> mit Bergkäse & Birnensenf		14.90
<b>Mediterran</b> mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern, roten Zwiebeln & Kalamata Oliven		16.90
<b>Vegan</b> mit gegrilltem Gemüse, Rotkraut, Dog Sauce, Mangosalsa, Hummus & Falafeln		16.90
Semmel-Brezknödeltaler mit Rahmschwammerl Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln		15.90
Pasta mit Kräutern Mit mallorquinischem Olivenöl, gerösteten Pistazien, 3-Kräuterpesto & geschmolzenen Kirschtomaten		17.90
Beefstripes Butterzarte Rinderhüfte Niedertemperatur gegart, 54C Kern, 9 Std. im Ofen Mit Kakaosalz & Ponzu-Ingwerglace		23.90
Mediterrane Tomaten-Schafskäsepfanne Mit Oliven, Peperoni und Kräutern & Kräutersourcream		19.50
Saftig gebackene orientalische Falafel Mit Cap Ferrat Relish, Mangosalsa & Paprikahummus		19.50

Unsere Schnitzel können Sie mit knusprigen Pommes, Süßkartoffelpommes (+1.90) oder hausgemachtem Kartoffelsalat genießen.

Saftiges Schnitzel „Wiener Art“ Mit Preiselbeeren & Zitrone	16.90
Saftiges Jägerschnitzel Mit cremigem Pilzrahm & Preiselbeeren	18.90
Saftiges Kochkäseschnitzel Mit cremigem hausgemachtem Kochkäse & Preiselbeeren	18.90
Portion knusprige Pommes mit Ketchup & Mayo	5.90
Süßkartoffel-Pommes Mit Trüffel-Vanille-Mayonnaise	8.90

## DESSERT

Saftiger Kuchen | verschiedene Sorten  
Vegane und glutenfreie Sorten  
+ cremige Schlagsahne



4.50

1.10

„Die Ehe ist eine lange Mahlzeit, die mit dem  
Dessert beginnt.“

**Henri de Toulouse-Lautrec**  
französischer Maler und Grafiker

Alle Preise in Euro.