HERRN
GARTENCAFE
BY BANTSCHOW

Erfrischend anders, herzlich vertraut.

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

SUPPE | VORSPEISEN | SALAT

Küche

Zitronengras-Currysüppchen	VEGAN	7.90
Hausgemachter Kessel-Kochkäse Mit frischen Kräutern, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette	VEGGIE	9.90
Hausgemachter Kartoffelsalat Mit Kräutervinaigrette	VEGGIE	5.90
Neuseeländischer Rotkrautsalat mit knusprigen Falafeln | Mangosalsa | Cap Ferratrelish	VEGAN	14.90
Großer Salatteller* Frische, bunte Blattsalate mit marinierten Gurken- und Krautsalaten & hausgemachter Vinaigrette, mit Brötchen	VEGAN	14.90
Mit mediterranem Schafskäse Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl	VEGGIE	18.90
Frischer Beilagensalat Mit frischem & eingelegtem Gemüse, Salat & hausgemachter Vinaigrette	VEGAN	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	VEGAN	8.90
Mit mediterranem Schafskäse Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl	VEGGIE	11.50
Flammkuchen hausgemacht		
Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		9.90
Alpengenuss mit Bergkäse & Birnensenf	VEGGIE	9.90
Mediterran mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern,	VEGGIE	10.50
Vegan mit gegrilltem Gemüse, Rotkraut, Dog Sauce, Mangosalsa, Hummus & Falafelerde	VEGAN	10.50
Semmel-Breznknödeltaler mit Rahmschwammerl Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln	VEGGIE	14.90
Pasta mit Kräutern Mit mallorquinischem Olivenöl, gerösteten Pistazien, 3-Kräuterpesto & geschmolzenen Kirschtomaten	VEGGIE	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	VEGGIE	13.50
Saftig gebackene, orientalische Falafel an gegrilltem Kartoffelgemüse Mit Cap Ferrat Relish, Mangosalsa & Paprikahummus	VEGAN	14.90

Unsere Schnitzel können Sie mit knusprigen Pommes, Süßkartoffel-pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat genießen:

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		
Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		14.90
Alpengenuss mit Bergkäse & Birnensenf	VEGGIE	14.90
Mediterran mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern, roten Zwiebeln & Kalamata Oliven	VEGGIE	16.90
Vegan mit gegrilltem Gemüse, Rotkraut, Dog Sauce, Mangosalsa, Hummus & Falafeln	VEGAN	16.90
Semmel-Breznknödeltaler mit Rahmschwammerl Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln	VEGGIE	15.90
Pasta mit Kräutern Mit mallorquinischem Olivenöl, gerösteten Pistazien, 3-Kräuterpesto & geschmolzenen Kirschtomaten	VEGGIE	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	VEGGIE	19.50
Saftig gebackene orientalische Falafel Mit Cap Ferrat Relish, Mangosalsa & Paprikahummus	VEGAN	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

Alle Preise in Euro.

DESSERT

Saftiger Kuchen | verschiedene Sorten		4.50
Vegane und glutenfreie Sorten	VEGAN	
+ cremige Schlagsahne		1.10

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

Henri de Toulouse-Lautrec
französicher Maler und Grafiker

Alle Preise in Euro.