

GENUSS À LA CARTE

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



Frühstück - Bowls & Joghurt

Frühstück
bis 12.00 Uhr

Frischer Start in den Tag!

Waldfruchtbowl

Fruchtige Bowl mit frischen Beeren, Äpfeln, Chiasamen & Haferflocken



11.50

Bens Fruity Joghurt

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



9.90

Monis Homemade Birchermüsli

Feines hausgemachtes Birchermüsli mit frischen Früchten á la Moni



9.90

Schnittchen

Lachsschnitte

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

14.90

Vegane Schnitte

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



15.90

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

15.90

Frühstück

Frühstück
bis 12.00 Uhr

Easy Cheesy

Brötchenvariation, Butter, Frischkäse, Käsevariation mit fruchtigem Birnensenf, orientalischer Schafskäsedip, Honig



11.90

Honey Bunny

Croissant, Brötchenvariation, Nutella, Honig, Frischkäse, Butter, Marmelade



11.90

Straight Morning

Brötchenvariation, Butter, Wurst- & Käsevariation, Marmelade, Frischkäse, gekochtes Ei

11.90

Gianni Vegani

Brötchenvariation, Margarine, Marmelade, Olivenpate, Humus, vegane Wurstspezialitäten, Bulgur-Gemüsesalat, frisches Gemüse & veganes Rührei



14.90

Pancakes

Mit karamellisierten Beeren, Cream, Vanilleespuma, Ahornsirup



9.90

Individuell zusammenstellen

Frühstück
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
Pestofrischkäse	3.00
Orientalischer Schafskäsedip	3.00
Olivenpaté	3.00
Paprika Hummus	3.00
Käsevariation	5.90
verschiedene Käsesorten & Käsebruch	
Wurstvariation	5.90
Mit feinen Wurstspezialitäten von Schinken bis Trüffelsalami	

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	3.90
Veganes Rührei	4.70
Gekochtes Ei	1.90

Sonstiges

Frisch gebratener Bacon	3.00
Birnensenf	2.00
Frische Gemüse mit Kräutersourcream	6.00
Kuchen nach Wahl	4.90
Frischer Orangensaft 200 ml	4.90

Vorspeisen | Kalte Speisen | Salat

Küche
bis 21.00 Uhr

Brezn		2.90
Brezn mit Butter		3.40
Würziger Obatzter Mit Brezn, Zwiebeln & Paprika		9.90
Hausgemachter Kessel-Kochkäse Mit frischen Kräutern, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette		9.90
Hausgemachter Kartoffelsalat Mit Kräutervinaigrette		5.50
Neuseeländischer Rotkrautsalat Mit fruchtiger Mangosalsa, Cap Ferrat Soße & frisch gebackenen Falafel		13.90
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
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

Mittagstisch

MO - FR
11.30 - 14.00 Uhr

Großer Salatteller*

Frische, bunte Blattsalate mit marinierten Gurken- und Krautsalaten & hausgemachter Vinaigrette, mit Brötchen



8.90

Mit mediterranem Schafskäse

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, roten Zwiebeln & Kalamata Oliven

10.50

Vegan mit Oliven, Tomaten, Humus, Zucchini Würfeln & Cap Ferrat Soße



10.50

Semmel-Brezknödeltaler mit Rahmschwammerl

Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln



14.90

Pasta mit cremiger Trüffelsauce

Mit geschmolzenen Kirschtomaten & Basilikum



14.50

Mediterraner Schafskäse in der Tonschale

Mit gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream



13.50

Falafel an gegrilltem Kartoffelgemüse

Mit Cap Ferrat Relish, Mangosalsa & Paprikahumus



14.90

Beefstripes mit Ponzu-Ingwerglaze

An gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream

18.90

Pasta mit Kräutern

Mit Mallorquinischem Olivenöl, gerösteten Pistazien, 3-Kräuterpesto & geschmolzenen Kirschtomaten



14.40

Saftiges Schnitzel „Wiener Art“

Mit knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat

12.90

Kochkäseschnitzel „Wiener Art“

Mit Inas cremigem Kochkäse, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren

13.90

Jägerschnitzel „Wiener Art“

Mit feinem Schwammerlrahm, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren

13.90

Erdbeertiramius

Mit frischen Beeren

7.90

Würzige fränkische Rindsbratwurst oder grobe Bratwurst		13.90
Mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachter Bratenjus		
Wahlweise mit knusprigen Pommes oder Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette		
Currywurst		12.90
Grobe fränkische Bratwurst oder Rindsbratwurst mit hausgemachter, fruchtiger Currysoße		
Mit knusprigen Pommes oder Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette		
Flammkuchen hausgemacht		
Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		13.90
Alpengenuss mit Bergkäse & Birnensenf		13.90
Mediterran mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern, roten Zwiebeln & Kalamata Oliven		16.50
Vegan mit Oliven, Tomaten, Humus, Zucchini Würfeln & Cap Ferrat Soße		16.50
Semmel-Brezknödeltaler mit Rahmschwammerl		14.90
Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln		
Pasta mit cremiger Trüffelsoße		18.90
Mit geschmolzenen Kirschtomaten & Basilikum		
Mediterraner Schafskäse in der Tonschale		17.90
Mit gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		
Falafel an gegrilltem Kartoffelgemüse		17.90
Mit Cap Ferrat Relish, Mangosalsa & Paprikahumus		
Beefstripes mit Ponzu-Ingwerglaze		21.90
An gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		
Pasta mit Kräutern		17.90
Mit Mallorquinischem Olivenöl, gerösteten Pistazien, 3-Kräuterpesto & geschmolzenen Kirschtomaten		
Saftiges Schnitzel „Wiener Art“		15.90
Mit knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat		
Kochkäseschnitzel „Wiener Art“		17.90
Mit Inas cremigem Kochkäse, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren		
Jägerschnitzel „Wiener Art“		17.90
Mit feinem Schwammerlrahm, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren		
Portion knusprige Pommes mit Ketchup & Mayo		5.90
Knusprige Süßkartoffel-Pommes		8.90
Mit Trüffel-Vanille-Mayo		

Süßes

Saftiger Kuchen | verschiedene Sorten

Vegane und glutenfreie Sorten

+ cremige Schlagsahne



4.50

1.10

Kugel Eis

verschiedene Sorten

+ cremige Schlagsahne

2.00

1.10

Erdbeertiramisu

Mit frischen Beeren

9.90

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

Henri de Toulouse-Lautrec

französischer Maler und Grafiker

Alkoholfreie Getränke

Wasser still oder classic		0.4l	4.20
Spessartwald		0.75l	7.50
Orangensaft pur		0.2l	3.50
Rapps		0.4l	5.90
Apfelsaftschorle naturtrüb		0.4l	5.50
Apfelsaft pur		0.4l	6.50
Demeter Obsthof Michel			
Johannisbeer-Apfelsaftschorle		0.4l	5.50
Johannisbeer-Apfelsaft pur		0.4l	6.50
Demeter Obsthof Michel			
Maracujaschorle		0.4l	4.90
Maracujasaft pur		0.4l	5.90
Krämer			
Cola Fanta Sprite Spezi		0.4l	4.50
Cola Zero			

Heißgetränke

Kaffee Braun

Kaffee	3.70
Cappuccino	4.20
Espresso	3.20
Espresso Macchiato	3.80
Doppelter Espresso	5.00
Latte Macchiato	4.70
Milchkaffee	4.20

+ koffeinfrei	0.50
+ Hafermilch	0.90
+ Schuss Eierlikör oder Rum	2.90
+ Schlagsahne	1.10

Heiße Schokolade	4.10
+ cremige Schlagsahne	1.10

Tee Strength (Kräuter) Jasmin Kamille	3.80
Darjeeling Summerfruits Grün	
Pfefferminze Earl Grey	

Chai Latte	4.90
------------	------

Heiße Zitrone	4.80
Frische Minze	4.80
Frischer Ingwer	4.80
Minze-Ingwer	4.80
jeweils mit Honig	

Aperitifs | Sekt

Rhabarber secco Piccolo	0.2l	7.90
Rhabarber secco	0.75l	28.50
Prosecco Chin Chin Weingut Schott weißer Pfirsich rote Stachelbeere	0.2l	7.90
Grand Cuvee Secco	0.1l	5.50
Serena	0.75l	38.00
Sarti Spritz	0.2l	7.00
Perlwein, Limette, Sarti, Spritz		
Lillet Wild Berry	0.2l	7.00
Lillet, Schweppes Wildberry & Beeren		
Aperol Spritz	0.2l	7.00
Perlwein, Orange, Aperol, Spritz		
Aperol Spritz alkoholfrei	0.2l	7.00
Mit Monin Orange Spritz		
Gin Tonic alkoholfrei	0.2l	9.00
Mit Gordons 0.0%		
Champagner rosé	0.75	69.00

Biere

vom Fass

GUDE Helles	0.5l	5.00
GUDE Pils	0.5l	5.00
GUDE Weizen	0.5l	5.00
GUDE Radler	0.5l	5.00
GUDE Radler alkoholfrei	0.5l	5.00
GUDE Weizen alkoholfrei	0.5l	5.00
Maß Bier alle Sorten	1.0l	9.50
GUDE Dunkel	0.5l	5.00
Flaschenbier		

Alkoholfreies Flaschenbier

Schlappeseppel Pils alkoholfrei	0.5l	5.00
Schlappeseppel Weißbier hell alkoholfrei	0.5l	5.00

Apfelwein

Apfelwein GUDE pur sauer süß Cola	0.5l	4.90
Bembel	1.5l	13.90
Maß Apfelwein	1.0l	9.30

Weißweine

Weißwein Schorle	0.2l	6.30
Weißwein Schorle alkoholfrei	0.2l	6.30
Müller Thurgau 2022 Weingut Höflich fruchtig tropische Früchte Sommerwein	0.2l	6.50
Heiligenthal Silvaner 2023 Weingut Höflich	0.2l	6.50
trocken fruchtig leichte Säure	0.75l	22.90
Komma nix, alkoholfrei	0.2l	6.90
Weißwein eleganter Duft feine Säure		
Weißburgunder 2022 Weingut Neuberger	0.2l	7.50
trocken Zitrusnote kräftig im Abgang	0.75l	27.50
Riesling Weingut Schott	0.2l	7.50
trocken fruchtig angenehme Säure gelber Apfel Birne	0.75l	27.50
Chardonnay Weingut Kremer	0.2l	8.90
harmonisch Aroma Vanille körperreich	0.75l	29.50
Grauburgunder Weingut Höflich	0.2l	7.50
trocken harmonisch weich	0.75l	27.50
Sauvignon St. Valentin 2023 Kellerei St. Michael Eppan	0.75l	49.00
Gelbe Frucht Stachelbeere Holunder		
Memòries de Biniagual 2022 Finca Biniagual	0.2l	8.00
trocken Zitrusnote weiße Blüten	0.75l	29.50

Rosé

Sommer Rosé 2023 | Weingut Neuberger
feinfruchtig | Erdbeere | frisch |
gute Laune Wein

0.2l 7.50
0.75l 27.50

Miraval Côtes de Provence rosé
trocken | mineralisch

0.75l 49.00

Rot

Cabernet Sauvignon | Montes
trocken | Brombeere | gehaltvoll

0.2l 8.50
0.75l 30.90

Amarone della Valpolicella 2020 | Torre Dorti
intensive Würze | Pfeffer- und Kirschnote

0.2l 15.00
0.75 59.00

Longdrinks

Jacky Cola	0.2l	9.90
Gin Tonic	0.2l	9.00
Gin Tonic alkoholfrei	0.2l	9.00
Cuba Libre	0.3l	9.90

Spirituosen

Ramazzotti	2cl	4.20
Malteser	2cl	4.20
Haselnuss	2cl	4.20
GUDE Nacht	0.5l	69.00
20 Shots GUDE Nacht		60.00
Kräuterlikör mit Honig	2cl	4.20
GUDE KRÄUTER Likör	0.5l	69.00

Bachgau Destille

Weinbergspfirsich	2cl	5.50
Williams	2cl	5.50

DAMEN GEDECK

Rhabarber Secco
& Weinbergspfirsich

10.90

HERREN GEDECK

Bier nach Wahl 0,5l
& Williams

8.90