

TAGESKARTE

VORSPEISEN

Spargelsalat mit Garnele 12€

Weißer & Grüner Spargel | Garnelen im Kartoffelmantel | Erdbeeren

Spargelcremesuppe  10€

Spargelstücke | Croutons | Schnittlauch

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak auf Spargelgemüse 36€

Spätburgundersauce | Kartoffel-Nocken | Bärlauch

Lachmedaillon im Bärlauch-Mantel 29€

Spätburgundersauce | Spargelgemüse | Kartoffel-Nocken | Bärlauch

DESSERTS

Frische Erdbeeren 10€

Pistazieneis | Cornflakes Hippe

Mousse au Chocolat 10€

Weißer Spargel | Eierlikör

Tagesmenü in drei kleinen Gängen 38€

Vorspeise , Hauptgang & Dessert nach Wahl

SPARGELKARTE

VOM 26. MÄRZ BIS 24. JUNI 2026
SPARGELHOF MERLAU | DARMSTADT

Spargelcremesuppe

Spargelstücke | Croutons | Schnittlauch

10€

Spargel-Kartoffel-Gratin

Spargel weiß & grün 1 Pfund | Kartoffeln | Weinkäse-Cremé
Frankfurter Kräuter Öl | geröstete Saaten

23€

Kalbstafelspitz

Spargel-Kartoffel-Gemüse | Spargelfond | Meerrettich
Frankfurter Grüne Soße

27€

Stangenspargel

ein Pfund deutscher Spargel | Sous vide gegart | Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise **oder** Flüssige Butter **oder** Frankfurter Grüne Soße

24€

Extra's zum Spargel oder Gratin

drei gebratene Kikok Hähnchenbrust Innenfilet's	6€
Gekochter & Schwarzwälder Schinken	6€
Schnitzel "Wiener Art"	7€
Zanderstreifen im Backteig	6€
kleines Rumpsteak	14€
gebratenes Zandermedallion	8€
3 Riesen Garnelen 6/8er gebraten	12€

Alle Preise in Euro inklusive
Mehrwertsteuer und Service

SALATE

Wildkräutersalat mit gebratenem Ziegenkäse 14€

Wildkräutersalat | Balsamico Dressing | gebratener Ziegenkäse
Wiesenblütenhonig | Rote Bete Crunch

Ceasar Salat 12€

Romanasalat | Ceasar Dressing | Sardelle | Kirschtomate
Parmesan | Knoblauchcroutons

- Beilagen Portion 6€

Weingutssalat 12€

Frühlingsfrische Blattsalate | Karotte | Tomate | Salatgurke
Zwiebel | Radieschen | Kresse | Kräuter | Geröstete Kerne
Croutons | Erbacher-Riesling-Vinaigrette

- Beilagen Portion 6€

Extra's zu den Salaten

drei gebratene Kikok Hähnchenbrust Innenfilet's 6€

gebratene Pilze mit Frankfurter Kräutern  4€

drei gebackene Kürbis Falafel  6€

Zanderstreifen im Backteig mit
Frankfurter Grüne Soße 6€

mit Spätburgundersauce glasierte Rumpsteak-Würfel 8€

Gebackener Stangenspargel mit 
Frankfurter Grüne Soße 8€

VORSPEISEN

Klassisches Rindertatar 14€

Rinderfilet handgeschnitten & angemacht
mit Zwiebeln, Kräutern, Eigelb, Kapern und Sardellen
Frankfurter Grüne Soße | Wachtelspiegelei

Räucherlachstatar 16€

Buchenholz-Räucherlachs fein gewürfelt | Pumpernickel | Frischkäse
Zitronenschmand | Forellen Kaviar | Erbsensproßen

Rheingauer Spundekäs 10€

Mit Butter, Paprika und Quark angemac^hter Frischkäse
Rote Zwiebeln | Weintrauben | Laugenbrezel

Handkäs

Sauermilchkäse^{er} Käserei Horst aus Groß Gerau
in Apfelessig und Riesling eingelegt | Rote Zwiebeln | Roggenbrot

“Frankfurter Art” mit Frankfurter Grüne Soße 10€

“Mediterran” mit Oliven | getrockneten Tomaten | Kapern 10€

“Musik” mit viel Sud und Zwiebeln | Kümmel 9€

Mini Vorspeisen 5€

Unsere Vorspeisen als Kleine Portion im Schälchen
zum teilen, probieren oder schlemmen

- Gebratener Ziegenkäse
- Rindertatar Frankfurter Grüne Soße
- Garnele im Kartoffelmantel auf Spargelsalat
- Lachstatar
- Spundekäs
- Handkäs nach Wahl

Unsere 6 Mini Vorspeisen im Sortiment 26€

SUPPEN

Wildkraftbrühe

8€

Gemüwestreifen | frische Kräuter | Rehfleisch | Pilze

Bärlauchschaumsuppe

8€

Erbacher-Riesling-Rahm | Bärlauch | Buttercroutons

- mit zwei Garnelen im Kartoffelmantel

12€

VEGETARISCH

Ravioli mit Waldpilzen und Trüffel

25€

Nudelteig gefüllt mit Waldpilzen, Trüffel und Käse | Sherryrahmsauce
Petersilien Öl | frisch gehobelter Sommertrüffel

Spinatknödel

19€

drei Knödel aus Brötchen, Spinat und Käse | Salzeibutter
geschmorte Kirschtomaten | Beilagen Salat

FISCH

Fish & Chips

22€

Zanderstreifen im Riesling-Backteig | Frankfurter Grüne Soße
Pommes Frites |

Forelle “Müllerin Art”

25€

im ganzen gebratene Forelle | Butterkartoffeln | Mandelbutter
Zitrone | Beilagensalat

FLEISCH

Schweinelende

29€

vom Schwäbisch Hällischem Schweinerücken | Kräuter-Senf-Kruste
Grüner Spargel | geschmorte Tomaten | Spinatknödel
Spätburgundersauce

Kikok Hähnchenbrust gebraten

32€

gebratene Brust vom Kikok Hähnchen | Tagliatelle
Gebratene Pilze | Bärlauch-Rieslingrahm-Sauce

Frikadellen von Reh & Wildschwein

21€

Zwei Frikadellen gebraten | Bratkartoffeln | Senf Kaviar | Rosmarinsauce

Duett vom Maibock

39€

Rücken rosa gebraten | Ragout von Keule | Kartoffelwaffel
Babyspinat |

SCHNITZEL

In Butter gebratenes Pfannenschnitzel

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken
frisch paniert und in Butterschmalz ausgebraten
Pommes Frites **oder** Bratkartoffeln **oder** Krokette **oder** Butterkartoffeln

“Wiener Art” Preiselbeeren | Zitrone 19€
kleine Portion 16€

“Frankfurter” Frankfurter Grüne Soße | Spiegelei 24€
kleine Portion 21€

“Jägerrahm” Champignons | Zwiebeln | Speck | Rahm 24€
kleine Portion 21€

“Spargel” Spargelgemüse | Bärlauch 26€
kleine Portion 23€

Cordon Bleu 27€

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken gefüllt, paniert und in
Butterschmalz ausgebraten | Weinkäse | Rotweinschinken
Prelbeeren | Zitrone | Pommes Frites

Spargel Cordon bleu 32€

Stangenspargel | Schweinerücken | Weinkäse | Rotweinschinken
paniert und in Butterschmalz ausgebraten | Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise

DESSERT

Frische Erdbeeren

Pistazieneis | Cornflakes Hippe

10€

Mousse au Chocolate

Weißer Spargel | Eierlikör

12€

Cremé Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert | frische Beeren

10€

Mini Dessert

4€

Unsere Desserts als Kleine Portion im Schälchen zum probieren oder schlemmen

- **Mini Schokotörtchen mit Vanillesauce**
- **Creme Brûlée**
- **Mousse au chocolate**
- **Frische Erdbeeren**
- **Mini Chesseecake**

Mini Dessert nach Wahl plus Espresso

6€

Drei Mini Desserts nach Wahl

10€