

Unser

TAGESMENÜ

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

Schwarzwälder-Schinkenstreifen | Roggenbrotdröckchen



KALBSRÜCKENSTEAK

Spätburgundersauce | frische Pfifferlinge
Kartoffelwaffel

oder

MAISCHOLLE

Filet | Rieslingrahmsauce | frische Pfifferlinge
Kartoffelwaffel



FRISCHE ERDBBEREN

Pistazieneis | Cornflakes Hippe

45€

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€

Bandnudeln Garnele

Bandnudeln | Spargel | gebratene Garnelen | Spinat

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 Lachsmedallion	10€
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 angemachter Frischkäse
Rote Zwiebeln | Weintrauben | Laugenbrezel

Handkäs

Sauermilchkäse der 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€

KINDERKARTE

VORSPEISEN

Buchstabensuppe 6€

Rinderbrühe | Buchstabennudeln | Gemüse | Rindfleisch

Spundekäse 5€

Rheingauer Spundekäs | Laugenbrezel | Gurke | Tomate

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Tagliatelle mit Tomatensaue 8€

Bandnudeln | Kirschtomaten | Tomatensauce

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites 12€

Kleines Schweineschnitzel paniert | Pommes Frites
Ketchup | Mayonnaise | Zitrone

Fish & Chips 12€

Zanderstreifen im Backteig | Pommes Frites | Frankfurter Grüne Soße

DESSERTS

Vanilleeis 5€

Hausgemachtes Vanilleeis | Bunte Marshmallow

Wackelpudding 5€

Himbeer-Wackelpudding | Vanillesauce

VEGETARISCH

Ravioli mit Waldpilzen und Trüffel

25€

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

Spinatknödel

19€

drei Knödel aus Brötchen, Spinat und Käse | Salbeibutter
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

Rumpsteak

36€

Grüner Spargel | Geschmorte Kirschtomaten | Pinienkerne
Spätburgundersauce & Zwiebeln | Kroketten

Zweierlei Landschwein

Geschmortes Bäckchen | gebratene Lende | Pilze
Erbsenpüree | Sommertrüffel

29€

SCHNITZEL

In Butter gebratenes Pfannenschnitzel

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken
frisch paniert und in Butterschmalz ausgebraten
Pommes Frites **oder** Bratkartoffeln **oder** Kroketten **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
Preiselbeeren | Zitrone | Pommes Frites

Spargel Cordon bleu 32€

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

Weinguts Beilagensalat 6€

DESSERT

Frische Erdbeeren

Pistazieneis | Cornflakes Hippe

10€

Mousse au Chocolate

Weißer Spargel | Eierlikör

10€

Cremé Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert | frische Beeren

12€

Mini Dessert

Unsere Desserts als Kleine Portion im Schälchen zum probieren oder schlemmen

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

4€

Mini Dessert nach Wahl plus Espresso

6€

Drei Mini Desserts nach Wahl

10€