



Wir bieten Ihnen ein besonderes kulinarisches Erlebnis, das alle Generationen und Geschmäcker an einem Tisch vereint.

Alle an einen Tisch – im modernen Gasthaus!

Regionalität, Saisonküche und Nachhaltigkeit sind für uns keine kurzlebigen Trends, sondern feste Werte. Deshalb arbeiten wir eng mit regionalen Bauern und Lieferanten zusammen und stellen in regelmäßigen Abständen die Erzeuger unserer Produkte vor.

Ein Großteil unserer Zutaten stammt aus kontrolliert biologischem Anbau oder von Partnern, die ebenfalls auf Ressourcenschonung und kurze Transportwege setzen.

Wir laden Sie herzlich ein, in entspannter Atmosphäre zu genießen – im Einklang mit der Natur und für eine nachhaltige Zukunft.

Eine wunderschöne Zeit im DinkelRind wünschen Ihnen Nicole und Thomas Emmel sowie das gesamte DinkelRind-Team



Mit dem Prädikat „Hessen à la Carte“ steht unser Haus für höchste Qualität und echte hessische Genusskultur.

Unsere regionalen Partner

*Wir arbeiten eng mit regionalen Erzeugern zusammen, denen Qualität und Nachhaltigkeit
genauso am Herzen liegen wie uns.*

Dinkelmehl, Äpfel, Johannisbeeren & Kräuter

Familie Emmel vom eigenen Acker und Garten

Heimische Gemüsesorten & Kartoffeln

Ackerlei Bioland, Bruchköbel

Schafskäse & Lammfleisch / -wurst

Bioland Kapellenhof, Hammersbach

Schweinefleisch (Schinken & Speck)

Hofgut Marienborn, Büdingen

Forellen

Gründau Tal, Haingründau

Wagyu Steaks & Fleisch

Helgenhof Freigericht

Premium Steaks

Landmetzgerei Eidmann, Bruchköbel

Freilandgänse

Lärchenhof Bruchköbel

Hirsch

Ralf Weissbecker Bad Orb

Spargel & Erdbeeren

Bauer Würfl aus Gründau

Reh und Wildschwein

Hubert Lenz, Neuberg

Obst, Gemüse & Pilze

Speidel Gastro, Kleinmarkthalle Frankfurt

Espresso & Kaffeebohnen

W&S Linsengericht

Apfelwein & Apfelsaft

Walther, Bruchköbel

Biersorten

Glaabsbräu, Seligenstadt / Bayer Bräu, Rothenfels

Säfte und Nektar

Rapps Säfte, Karben / Rhönsprudel, Ebersburg

Spirituosen & Wein

Dirker Brennerei Mömbris / Weinhandlung Jochim,

Fam. Pohlmann, Schotten



Hausaperitif

Emmelchen Sprizz

8,00

saisonal wechselnd. Auch alkoholfrei möglich, mit Obst und Kräutern

Sprizz alkoholfrei

Aperol Sprizz

8,00

San Bitter / alkoholfreier Secco / Soda / Orange · *alkoholfrei*

Grün Tonic Sprizz

8,00

alkoholfreier Wein / Tonic Water / Soda / Minze / Zitrone / Gurke ·
alkoholfrei

Limonello Sprizz

8,00

Dr.Jaglas Limonello / alkoholfreier Secco / Zitrone / Minze · *alkoholfrei*

Hugo

8,00

Secco / Hollunderblütensirup / Soda / Zitrusfrüchte / Minze · *alkoholfrei*

Wildberry Olala

8,00

Freikopf Pink / alkoholfreier Secco / Schweppes Wildberry / Beeren ·
alkoholfrei

Sprizz

Hugo

8,00

Secco / Hollunderblütensirup / Soda / Zitrusfrüchte / Minze

Aperol Sprizz

8,00

Aperol / Secco / Soda / Orange / Minze

Limoncello Sprizz

8,00

Limoncello / Secco / Soda / Zitrone / Rosmarin

Sarti Lemon Sprizz

8,00

Sarti Aperitivo/ Bitterlemon / Lime / Limette / Rosmarin

Vin Tonic Sprizz

8,00

Weißwein / Tonic Water / Soda / Minze / Zitrone / Gurke

Solero Sprizz

8,00

Maracujalikör/ Maracujanektar / Secco / Vanille / Orange / Minze

Dragon Kiss

8,00

Lillet / Dragonfruit und Guave / Wildberry Schweppes / Lime / Zitrone
/ Minze · *alkoholfrei*

Ibiza Sprizz

8,00

Rotwein / Orangenlikör / Lime / Zitronenlimo / Minze / Orangen /
Zitrone

Aperitif

Belzasar Vermouth pur

4,90

Vermout aus Berlin – Rosé / Dry / White / Red 5cl

Negroni 9cl

9,80

Vermouth Red / Belzasar / Gin

Campari 5cl

7,50

Orange, Tonic oder Soda · *alkoholfrei möglich*

Secco

5,00 / 20,00

halbtrocken, 0,1l / 0,75l · *alkoholfrei möglich*

Cocktails & Longdrinks

Neuberg Mule

9,80

Absolut Vodka / Limette / Gingerale

Espresso Martini

9,00

Vodka Absolut / Kaffeeликör / Vanille Sirup / Espresso

Mojito

9,00

Havana Club Rum / Limettensaft / brauner Zucker / frische Limette
und Minze · *alkoholfrei möglich*

Mojito Drachenfrucht

9,00

Havana Club Rum / Drachenfrucht / brauner Zucker / frische Limette
und Minze · *alkoholfrei möglich*

Cuba Libre

8,50

Havana Club Rum / Cola (auch Zero) / Limettensirup / Limette ·
alkoholfrei möglich

Vodka Lemon

8,50

Vodka Absolut / Bitterlemon



Vorspeisen / Kleine Speisen

Beilagensalat ✓*	4,90
<i>glutenarm / vegan möglich*</i>	
Dreierlei vegane Dips ✓	7,00
Pesto, Chutney, Hummus, hausgebackene Dinkelbrotvariation · <i>glutenarm möglich / vegan</i>	
Loaded Süßkartoffel Fries ✓*	9,00
Kräutercreme mit Speck oder Greens · <i>glutenarm / vegan möglich*</i>	
Backhendl Bites	10,90
hausgemachte Hähnchennuggets mit Kräuterrahm und Zitrone	
Kleine Köstlichkeiten Vorspeisenplatte zum Teilen – Garten ✓*	21,90
Wassermelone mit Schafskäse, Sizilianische Caponata, Süßkartoffelfritter, Grüne Soße mit knusperigem Drilling, Gemüse – Linsensalat dazu hausgebackenes Dinkelbrot. Für 2 Personen. · <i>glutenarm möglich / vegan möglich*</i>	
Kleine Köstlichkeiten Vorspeisenplatte zum Teilen – Gasthaus	24,90
Silkes Kochkäs', hausgeräucherte Wildschwein-Canapés, Tafelspitz mit Grüner Soße, Sizilianische Caponata, Wassermelone mit Schafskäse, dazu hausgebackenes Dinkelbrot. Für 2 Personen. · <i>glutenarm möglich</i>	
Lieblingshäppchen extra	4,50
Portion einer Köstlichkeit nach Wahl	
Rindertatar	17,00
Filet vom Simmentaler Rind, Kapern, Gewürzgürkchen, Tomatenmark, Parmesanchip, Wachteleigelb, Dinkelbaguette · <i>glutenarm möglich</i>	
+ Upgrade Surf and Turf Garnelenspieß	4,00

Snack

Hausgemachte Knabbereien	4,90
Geröstete Nüsse mit Honig & Chilli · <i>glutenarm</i>	
Hausgemachte Knabbereien ✓	3,90
BBQ Popcorn · <i>glutenarm / vegan</i>	



Pflanzlich gedacht

Für einen Austausch der Beilage berechnen wir jeweils 1,00 €

Erdnuß Sommerbowl ✓

16,00

Glasnudeln, Gurken, Karotten, Rotkraut, Koriander, Erdnussdressing · *glutenarm / vegan*

+ gebratener Tofu ✓

+4,00

vegan

+ Garnelenspieß

+4,00

+ Rinderfiletstreifen

+10,00

Hausgemachtes Tofu-Pilzschnitzel ✓

18,00

in Dinkel-Knusperpanade, Pommes vom Bruchköbler Ackerlei, Zitrone, Preiselbeeren · *vegan*

+ Grüne Soße ✓

+3,00

vegan

Sommersonne ✓

20,00

Zitronenrisotto, gegrilltes mediterranes Gemüse, gebratene Pfifferlinge, eingelegte rosa Zwiebelchen · *glutenarm / vegan*



Hauptgerichte

Für einen Austausch der Beilage berechnen wir 1,00 €

Weidmannsheil

Tagespreis

Wildgerichte aus unseren Wäldern – z. B. Rehmedallions, Hirschgulasch, Wildkoettbullar. Je nach Saison.

Gebratenes Lachsfilet

27,00

Norwegischer Lachs, Zitronenrisotto, gegrilltes mediterranes Gemüse, gebratene Pfifferlinge, eingelegte rosa Zwiebelchen · *glutenarm*

Wildkoettbullar

18,00

mit Kartoffelpüree, Gurkensalat und Preiselbeeren

DinkelRind Grillteller

28,00

Schaschlik Spieß, knuspriger Schweinebauch, kleines Hüftsteak, Schmortomaten hausgemachte Pommes, BBQ – Soße und Kräuterbutter · *glutenarm*

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

26,00

mit hausgemachter Dinkel-Knusperpanade, hausgemachte Pommes, Zitrone, Preiselbeeren · *glutenarm möglich*

+ Grüne Soße 

+3,00

vegetarisch

Steaks

Für einen größeren Cut fragen Sie gerne unseren Service

Steak Fries

28,00

gegrilltes Hüftsteak-dünn aufgeschnitten auf hausgemachten Pommes, mit Zwiebeljus begoßen, Schmortomaten, Jalapenomayo & Röstzwiebeln

Rinderfilet

38,00

200gr, mit frischen Rosmarinkartöffelchen und Kräuterbutter · *glutenarm*

Tomahawk

130,00

saftiges Rumpsteak am Rippenknochen gegrillt für Fleischliebhaber oder zum Teilen ca. 900g – 1100 g (Zubereitungszeit ca. 30 Min) · *glutenarm*

Add on

+ Zwiebeljus

3,00

+ Gebratene Pfifferlinge

6,00

+ Pfifferlinge ala Creme mit Gemüse

6,00

+ Garnelenspieß

4,00



Burger

Eine Portion Pommes ist bei allen Burgern inkludiert.
Mit Buchweizen Bun (glutenarm) +1,00 oder ohne Bun -1,00

Signature Burger der Woche

Immer donnerstags gibt es ein Highlight. Einen Burger den es sonst nicht bei uns gibt. Auf Instagram wird er angekündigt.

Veganer Pulled Pilz Burger ✓ 19,90

Dinkelbun, gezupfte Pilze in veganer BBQ Sauce, Kraut & Rübensalat, Röstzwiebeln, eingelegte Gurke · *vegan*

Otto Normal Burger ✓* 19,90

Dinkelbun, hausgemachter Rindfleischpatty, Käse, Wildkräutersalat, Tomate, Gewürzgurke, Ketchup und Mayo · *vegan möglich**

Sommerburger ✓* 19,90

Dinkelbun, hausgemachter Rindfleischpatty, hausgeräucherter Speck vom Bioschwein, Himbeerchutney, Camembert, Wildkräutersalat, Balsamicomayo · *vegetarisch möglich**

Feierabend Burger ✓* 19,90

Dinkelbun, hausgemachter Rindfleischpatty, gebratene Pilze, hausgemachter Chili-Käse, Wildkräutersalat, Schmorzwiebeln, Trüffelmayo · *vegetarisch möglich**

+ hausgemachte Soßen ✓

BBQ-Soße, Mayo, Trüffelmayo, Zitronenmayo, Ketchup, Jalapenochutney, Jalapenomayo, Balsamicomayo · *vegan*

Add on

+ extra Käse 3,00

+ hausgeräucherter Speck 3,00

+ zweiter Patty 6,00

+ Garnelenspieß 4,00



Beilagen & Extras

Alles frisch und hausgemacht

Frische Pommes ✓ <i>glutenarm / vegan</i>	4,50	Süßkartoffelpommes ✓ <i>glutenarm / vegan</i>	5,50
Rosmarinkartoffeln ✓ <i>glutenarm / vegan</i>	4,50	Zitronenrisotto ✓ <i>glutenarm / vegan</i>	4,80
Körbchen Dinkelbrotvariation ✓ <i>vegan</i>	4,40		

Soßen & Dips

Alles frisch und hausgemacht

Gebratene Pfifferlinge ✓ <i>glutenarm / vegan</i>	6,00	Pfifferlinge à la Crème ✓ <i>glutenarm / vegetarisch</i>	6,00
Vegane Pfifferlinge à la Crème ✓ <i>glutenarm / vegan</i>	6,00	Grüne Soße ✓ <i>glutenarm / vegetarisch</i>	3,00
Vegane grüne Soße ✓ <i>glutenarm / vegan</i>	3,00	Zwiebeljus ✓ <i>glutenarm / vegetarisch</i>	3,00
Kräuterbutter ✓ <i>glutenarm / vegetarisch</i>	2,00	Schmorzwiebeln ✓ <i>glutenarm / vegan</i>	2.5
Dips & Chutneys ✓ BBQ-Soße, Mayo, Trüffelmayo, Zitronenmayo, Ketchup, Jalapenochutney, Jalapenomayo, Grüne Soße Pesto, Mispelchenchutney · <i>glutenarm / vegan</i>	1,80		



Desserts

Tobleronemousse ✓	10,50
Mousse aus der Schweizer Gipfel Schokolade mit Vanillesoße · <i>glutenarm / vegetarisch</i>	
Sommertraum ✓	10.50
Erdbeersorbet mit Limoncello- Sabayon und Pistaziencrunch · <i>glutenarm, alkoholhaltig / vegetarisch</i>	
Tonkabohnen Kokos Panna-Cotta ✓	10.50
mit Mango - Maracuja Sauce und Mandelcrunch · <i>glutenarm / vegan</i>	
Espresso Affogato ✓*	6,80
Vanilleeis & Espresso · <i>glutenarm / vegan möglich*</i>	
Hausgemachtes Eis & Sorbets ✓*	4,80 / 6,80 / 8,50
1 Kugel / 2 Kugeln / 3 Kugeln – Erdbeersorbet, Zitrone-Minze, Vanilleeis, Schokoladeneis · <i>glutenarm / vegan möglich*</i>	
<i>Extras zu Espresso Affogato & Eis / Sorbets</i>	
alkoholische Spezialitäten 2cl	2,90
Matcha Liqueur, Schwarzwälder Cream Liqueur, Salted Caramel Haselnuss Liqueur, Orange Biscuit Sahne-Liqueur, Kaffeeликör	



Hausgemachte DinkelRind Limonaden

Simons Maracuja Sunrise mit Orange und Minze · 0,5 l / Karaffe	5,90 / 12,90
Holunderblütenlimonade mit Zitrusfrüchten und Minze · 0,5 l / Karaffe	5,90 / 12,90
Dragonfruit - Yuzu - Zitronen Limonade mit Zitrone und Minze · 0,5 l / Karaffe	5,90 / 12,90

Erfrischungsgetränke aus Hamburg

Seicha Sparkling Green Matcha Limonade ✓ Yuzu, Ginger, Mint 0,33l · <i>vegan</i>	4,90	Seicha Black Matcha Ice Tea ✓ Peach, Tonka Bean 0,33l · <i>vegan</i>	4,90
--	------	--	------

Saftschorlen & Säfte

Apfelsaft Apfelwein Walther, Bruchköbel · 0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,90	Maracuja Nektar Rapps · 0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,90
Johannisbeere Nektar Rapps · 0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,90	Fläschchen Rapps Roter Traubensaft 0,25 l	3,90

Softdrinks

Bad Brückenauer Orangenlimonade 0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,90	Bad Brückenauer Zitronenlimonade 0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,90
Coca-Cola 0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,90	Coca Cola Zero 0,33 l	4,40

Mineralwasser aus der Region

Rhön Sprudel naturell 0,25 l / 0,75 l	2,50 / 5,90	Rhön Sprudel medium 0,25 l / 0,75 l	2,50 / 5,90
Energetisiertes Wasser Gesprudeltes oder stilles Wasser aus dem Neuberger Hahn, aufgewertet mit Bergkristall, Rosenquarz, Amethyst und Karneol sowie Obst und Minze · 1,0 l Karaffe	4,90		

Alkoholfreie Weine

III Freunde – Alkoholfreies Rosé oder Riesling ✓

8,00 / 20,00

Rheinhessen · Alkohol 0,0 %, 100 % Geschmack · 0,2 l / 0,75 l · *alkoholfrei / vegan*

„Der Scheinheilige“ – Alkoholfreier Rotwein ✓

8,00 / 20,00

Baden, Sasbachwalden, Alde Gott Winzer Schwarzwald · 0,2 l / 0,75 l · *alkoholfrei / vegan*



Apfelwein

Naturtrüber Apfelwein

3,60 / 4,60

Apfelwein Walther, Bruchköbel · pur oder gespritzt · 0,25 l / 0,5 l

4er Bembel

8,90

Naturtrüber Apfelwein · 1,0 l

6er Bembel

12,50

Naturtrüber Apfelwein · 1,5 l

Alkoholfreier Apfelwein

3,60 / 4,60

Apfelwein Walther, Bruchköbel · pur oder gespritzt · 0,25 l / 0,5 l · *alkoholfrei*



Bier

Bayer Bräu Pils

3,80 / 5,00

vom Fass · Rothenfelser Bayer Bräu, Unterfranken · 0,3 l / 0,5 l

Bayer Bräu Naturtrübes Kellerbier

3,80 / 5,00

vom Fass · Rothenfelser Bayer Bräu, Unterfranken · 0,3 l / 0,5 l

Bayer Bräu Hefeweizen

5,00

vom Fass · Rothenfelser Bayer Bräu, Unterfranken · 0,5 l

Bayerbräu Dunkles Festmärzen

5,00

aus der Flasche · Rothenfelser Bayer Bräu, Unterfranken · 0,5 l

Glaabsbräu Helles alkoholfrei

4,20

aus der Flasche · Glaabsbräu, Seligenstadt · 0,3 l · *alkoholfrei*

Glaabsbräu Hefeweizen alkoholfrei

5,00

vom Fass · Glaabsbräu, Seligenstadt · 0,5 l · *alkoholfrei*

Neumarkter Lammsbräu glutenfrei

4,20

aus der Flasche · 0,3 l · *glutenfrei*



Unsere Weinauswahl

Unsere Weinkarte folgt derselben Idee wie unsere Küche: Regional, handwerklich, ehrlich. Wir arbeiten ausschließlich mit deutschen Weinen, bevorzugt bio-zertifiziert oder naturnah, mit Charakter statt Beliebigkeit.

Offene Weißweine

	0,1l	0,2l
2023er Rivaner, halbtrocken ✓	5,50	7,50
Rheinhessen, Aabenheim, Weingut Hemer – Feinfruchtig, weich und ausgewogen mit zarter Restsüße – unkompliziert, charmant und angenehm rund im Glas. • <i>Bioland / vegan</i>		
2023er Riesling, trocken	6,00	8,00
Rheingau, Martinsthal, Weingut Paul Kessler – Frisch, lebendig und mit feiner Säure – perfekt als Aperitif oder zu leichten Gerichten.		
2023er Grauburgunder, trocken ✓	6,50	8,50
Rheinhessen, Aabenheim, Weingut Hemer – Saftig, rund und ausgewogen. – passt einfach immer. Unser meistempfohlener Wein im Service 0,1l 6,50 0,2l 8,50 • <i>EcoVin / vegan</i>		
2022er Silvaner, trocken	5,50	7,50
Franken, Dettelbach, Weingut Apfelbacher. Angenehm kräuterig, perfekt zu Schnitzel und unserer regionalen Küche. Unser Essensbegleiter aus Franken		

Offener Roséwein

	0,1l	0,2l
2023er Weißherbst ✓	6,50	8,50
Baden, Salsbachwalden, Alde Gott Winzer – ideal für Terrasse & Feierabend. Unser Terrassenliebling • <i>vegan</i>		

Offene Rotweine

	0,1l	0,2l
2024 Spätburgunder rot & süß, lieblich		9,00
Baden, Salsbachwalden, Alde Gott Winzer – Kleinflasche 0,25l		
2021er Domina, trocken	6,50	8,50
Franken, Dettelbach, Weingut Apfelbacher – Kraftvoll, würzig und regional. – ideal zu Fleisch und kräftigen Gerichten.		
2022er Rufus Cuvée Löss, trocken ✓	7,50	9,50
Baden, Kaiserstuhl, Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Regent und Monarch – Weich, rund und angenehm vollmundig – unkompliziert und sehr beliebt. • <i>Bioland / vegan</i>		

Flaschenweine Rose

0,75 l

2023 Pink Zeug, lieblich ✓

28,00

Reinhessen, Abenheim · *Bioland* / *vegan*



Flaschenweine Weiß

0,75 l

2023 Rivaner, halbtrocken ✓

28,00

Rheinhessen, Abenheim, Weingut Hemer – Leicht, weich und zugänglich. · *EcoVin* / *vegan*

2022 Weissburgunder trocken ✓

35,00

Nahe, Langenlonsheim, Weingut im Zwölberich – histamingeprüft · *Demeter* / *vegan*

2022er Muskateller, feinherb ✓

30,00

Baden, Kaiserstuhl, Bioland Weingut Höfflin · *Bioland* / *vegan*

2023 Sauvignier Gries, trocken Piwi ✓

32,00

Baden Keiserstuhl · *Bioland* / *vegan*

2022 Müller-Thurgau, trocken ✓

28,00

Baden, Kaiserstuhl, Bioland Weingut Höfflin · *Bioland* / *vegan*

2023 NApurTUR trocken ✓

35,00

Baden, Weingut Höfflin – Maischevergoren, Naturwein · *Bioland* / *vegan*

Flaschenweine Rot

0,75 l

Spätburgunder alte Reben, Spätlese

35,00

Baden, Sasbachwalden, Alde Gott Winzer



Digestifs

Schlitzer Destillerie Himbeergeist aus dem Vogelsberg, 2cl	4,70	Ziegler Walnuss Edelbrände aus Baden, 2cl	9,00
Ziegler No1 Wildkirsche Edelbrände aus Baden, 2cl	9,00	Alter Trester (Deutscher Grappa) vom Merlot im Holzfass gereift, 2cl	4,70
1843 AhA Kräuter-Liqueur Kräuterlikör aus Fulda, 40 Kräuter nach Rezeptur der Franziskaner Mönche	4,70	Scotch Glenmorangie Single Malt 10 Jahre, 5cl	9,00
Schwarzwald Whisky 48,2 Single Malt, im Holzfass gelagert, bernsteinfarben	9,00	Alter Weinbrand V.S.O.P Cognac aus Deutschland, Weingut Paul Keßler, Rheinau Martinsthal	8,00
Riese Beerenliköre ✓ Heidelbeer-Vanille-Zimt / Yellow Fire / Ingwer-Zitrone / Dattel Balsamico · <i>vegan</i>	4,70	Dr. Jaglas Artischocken Elixir ✓ Geschmackserlebnis aus der Klosterapotheke, 2cl · <i>vegan</i>	5,50
Dr. Jaglas Maca Ginseng Elixier ✓ 2cl · <i>vegan</i>	5,50		

Gin

Frankfurt Kräuter Gin Gurke / Minze / Zitrone / Eis, 5cl	9,00	Windspiel Premium Gin Orange / Zimt / Eis, 5cl	10,50
Steinhäuser SEE Gin im Holzfass gereift, Zitrone / Minze / Eis, 5cl	10,50	François Hanau Dry Gin Orange / Eis, 5cl	9,00
Thomas Henry Tonic Water 0,2l	3,60		

Sonstiges

Hopp und weg... Jägermeister / Sambuca / Ramazotti / Ouzo / Fernet 2cl	4,50	Schladerer Spezialitäten Schwarzwälder Cream / Salted Caramel / Matcha / Orange Biscuit, 4cl	4,50
--	-------------	--	-------------

Tee

ChariTea

3,50

Wild Fruit / Ginger Lemon / Arabische Minze / Good night / African Earl Grey / Happy Belly / Green Himalaya / Red Roiboos / Black Darjeeling / Clean Green

Ceremonial Matcha Latte

6,00

mit Milch oder Hafermilch / auch Iced

Pink Superfood Latte

6,00

mit Milch oder Hafermilch / auch Iced

Kaffeespezialitäten

Espresso

2,80

auch koffeinfrei möglich

Espresso Macchiato

3,00

Milch / Hafermilch

Tasse Kaffee

2,80

auch koffeinfrei möglich

Cappuccino

3,80

Milch / Hafermilch

Großer Cappuccino

4,80

Milch / Hafermilch

Milchkaffee

4,80

Milch / Hafermilch

Latte Macchiato

4,80

Milch / Hafermilch



Zum Aufwärmen

+ Aufgegossen mit 2cl

2,90

Kaffeeликör / Nusslikör / Baileys / Matcha Creme / Schwarzwälder Creme / Orange Biscuit / Salted Caramel

Kalender

So. 09.08.

Sonnenzeit Brunch

Sommerliche, leichte Highlights

Sa 05.09

Geschlossene Gesellschaft

So. 13.09

Geschlossene Gesellschaft

Do. 17.09

Geschlossene Gesellschaft

So. 04.10.

Erntedankbrunch

Herbstlich, köstlich, gemütlich

So 18.10

Klavierkonzert in der Kommende Rüdigheim

Kulianrische 5- Gänge Begleitung vom DinkelRind

Mi.11.11

Gänsebuffett ab 18:00

Klassische Spezialitäten, Gänse vom Bauer Haas aus Bruchköbel

Mi.11.11

Gänsegerichte und ganze Gänse im Restaurant

Ganze Gans ToGo auch für zu Hause

Mitte November

Festtagsschmaus für zu Hause

Vorbestellungen für Ihre Weihnachtsbestellungen sind möglich

So.06.12

Nikolausbrunch

Weihnachtlicher Brunch

Do 24.12

09.30-13:00 Uhr

Abholung Festtagsschmaus

Fr 25.12

1.Weihnachtsfeiertag geschlossen

Sa 26.12

2.Weihnachtsfeiertag

12:00 -15:00 / 17:00 - 22:00

So. 27.12

geöffnet

Silvester und Januar sind noch in Planung
