

Speisekarte



**Herzlich Willkommen im Restaurant
HERZENSLUST.**

Wir bewirten mit Leidenschaft, bieten gutbürgerliche deutsche Küche und arbeiten mit ausgewählten Händlern aus der Region zusammen.

Der angrenzende Saal bietet die optimale Möglichkeit, Ihre Feier auszurichten. Sprechen Sie uns einfach an und wir kreieren Ihren unvergesslichen Moment zusammen.

Auf unserer kleinen gemütlichen Terrasse können Sie bei gutem Wetter den Alltag vergessen und die Zeit verstreichen lassen.

Genießen Sie bei uns die mit Herz gekochten Gerichte und stillen die Lust auf gutes Essen.

**Guten Appetit
Leslie und Sascha Pohl**

SUPPEN und BROTZEIT

Kartoffel-Lauch-Suppe mit geröstetem Weißbrot	7,00€
Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln	9,00€
Dips mit hausgebackenem Weißbrot Knobi, Grie Soß, Kräuterdip	7,50€
Hüttenberger Handkäse (2 Stück) mit Musik Brot und Butter	9,00€
Hüttenberger Handkäse mit Radieschenschmand Brot und Butter	9,50€
Allendorfer Krüstchen Schnitzel, Brot, Schmorzwiebeln, Spiegelei +Salat	12,00€ 6,00€
Vesperbrett mit Käse und Wurst Eingelegtem Gemüse, Brot und Butter	15,50€

Auf dem Vesperbrett befindet sich Edamer, Camembert, Handkäse, Blutwurst, Leberwurst, Mettwurst und Schwarzwälder Schinken

FISCH

Backfisch mit Pommes, Zitrone und Knobidip	18,00€
Lachs aus dem Ofen mit Gemüse, Kartoffeln und karamellisierten Nüssen	26,00€

Weitere Speisen- und Getränkeempfehlungen können Sie unsern Tafeln entnehmen, oder sprechen Sie unser Servicepersonal an.
Allergene entnehmen Sie unsern Aushang, oder fragen Sie unser Personal.

SALATTELLER

Unsere Salatteller werden mit Blattsalaten, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Radieschen, Schlotten zubereitet und mit hausgebackenem Weißbrot serviert.

Salatteller „Maßstab“	11,00€
Salatteller „Ziege“ mit gratiniertem Ziegenkäsetaler	17,50€
Salatteller „Allendorf“ mit Bratkartoffeln und Spiegelei	18,00€
Salatteller „Huhn“ mit gebratener Hühnerbrust	19,00€
Salatteller „Hessisch“ mit mariniertem Handkäse und Zwiebeln	16,50€

Zu unseren Salattellern gibt es wahlweise Sauerrahmdressing, oder Balsamicodressing. Beides selbstverständlich hausgemacht

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Gratinierte Rahmspätzle mit Käse mit Edamerkäse, Sahne und Röstzwiebeln	14,00€
Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Kartoffeln	12,00€
Kartoffel-Gemüsepfanne mit karamellisierten Nüssen und 7 Kräuterpesto	14,00€

Weitere Speisen- und Getränkeempfehlungen können Sie unsern Tafeln entnehmen, oder sprechen Sie unser Servicepersonal an.
Allergene entnehmen Sie unsern Aushang, oder fragen Sie unser Personal.

SCHNITZEL

Unsere Schnitzel werden aus dem Rücken geschnitten und von Hand geklopft

Schnitzel „Wiener Art“ mit Brot, Zitrone und Salatgarnitur	14,00€
Frankfurterschnitzel mit Brot, Grießsoß und Salatgarnitur	17,50€
Rahmschnitzel mit Brot, Rahmsoße und Salatgarnitur	17,50€
Champignonschnitzel mit Brot, Champignonrahmsoße und Salatgarnitur	17,50€
Zwiebelschnitzel mit Brot, Schmorzwiebeln und Salatgarnitur	18,00€
Schmandschnitzel mit Brot, Speck, Zwiebeln und Salatgarnitur	18,00€
Cordon Bleu gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Edamer mit Brot, Zitrone und Salatgarnitur	18,50€
<u>Extrawünsche:</u>	
Pommes groß	5,00€
klein	4,00€
Bratkartoffeln	8,00€
Sauerkraut	4,00€
Gemüse	5,00€
Soßen	3,50€
kleiner Salatteller	6,00€
Krautsalat	5,00€
Dips	2,50€

Weitere Speisen- und Getränkeempfehlungen können Sie unsern Tafeln entnehmen, oder sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Allergene entnehmen Sie unsern Aushang, oder fragen Sie unser Personal.

HAUSSPEZIALITÄTEN

Allendorfer Bellschou (280g Rohgewicht) Hackbraten mit Schmorzwiebeln und Brot	14,50€
Rinderbraten aus dem Bug mit Sauerkraut, Spätzle und Soße	23,00€
Gegrillte Knochen aus der Rippe mit Krautsalat, Knobidip und hausgebackenem Weißbrot	18,00€
Schäufele mit Krautsalat, Soße und Brot	22,00€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hähnchennuggets mit Pommes und Ketchup	9,00€
Kleines Schnitzel mit Pommes und Ketchup	12,00€
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	8,00€
Gebratene Spätzle mit Bratensoße	9,00€
Portion Pommes mit Ketchup	5,00€

Weitere Speisen- und Getränkeempfehlungen können Sie unsern Tafeln entnehmen, oder sprechen Sie unser Servicepersonal an.
Allergene entnehmen Sie unsern Aushang, oder fragen Sie unser Personal.

NACHTISCH UND KAFFEE

Heiße Liebe 9,00€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Hausgebackene Kuchen ab 4,00€
+Sahne 0,50€
+Vanilleeis 2,50€

Käseplatte mit Nüssen, Trauben und Brot 12,50€
dazu Butter

Eis von der Familie Görlach aus Lich-Eberstadt 2,50€
Vanille
Erdbeer
Schokolade
Stracciatella
Nuss
Zitrone
Himbeere

Wir verwenden Kaffeebohnen mit 60% Arabica und 40% Robusta Bohnen.

Röstung ist Stufe 3 von 5

Säure 2 von 5

Intensität 3 von 5

Er ist ausgewogen und cremig mit dem Aroma von Kakao und Mandel

Espresso 2,50€
Doppelter Espresso 4,00€
Kaffee Crema 3,00€
Cappuccino 3,50€
Milchkaffee 4,00€
Latte Macchiato 4,00€
Kakao 3,50€

Unsere Kaffeespezialitäten sind auch mit veganer Milch (laktosefrei), sowie entkoffeiniert möglich

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Naturell oder Sprudel	0,25l	3,00€	0,75l	6,00€
Coca Cola oder Cola Zero	0,2l	3,00€	0,4l	4,00€
Fanta/Sprite/Mezzo Mix	0,2l	3,00€	0,4l	4,00€
Schweppes	0,2l	3,50€		
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wildberry				
Kandi Malz	0,33l	3,50€		

SÄFTE UND SCHORLE

Alle Säfte werden bei der Rapps Kelterei hergestellt

Apfel	0,3l	3,50€	Kirsche	0,3l	3,50€
Schwarze Johannisbeere	0,3l	3,50€	Banane	0,3l	3,50€
Maracuja	0,3l	3,50€	Orange	0,3l	3,50€
Rhabarber	0,3l	3,50€			

Alle Säfte auch in 0,4l möglich 5,00€

Saftschorlen	0,3l	3,50€	0,4l	5,00€
--------------	------	-------	------	-------

GEBRAUTES

Licher Pils vom Fass	0,25l	3,50€	0,4l	4,50€
Radler/Cola Bier	0,25l	3,50€	0,4l	4,50€
Licher Isotonisch o. Grapefruit	0,33l	4,00€		
Radler alkoholfrei	0,33l	4,00€		
Benediktiner Weizen vom Fass	0,3l	4,00€	0,5l	5,00€
Cola Weizen/Bananenweizen/Russ			0,5l	5,00€
Benediktiner Weizen Alkoholfrei o. Dunkel			0,5l	5,00€
Heineken	0,25l	3,00€		

ÄPPLER

Apfelwein pur	0,25l	3,00€	0,5l	5,00€
Sauer-Gespritzt	0,25l	3,00€	0,5l	5,00€
Süß-Gespritzt	0,25l	3,00€	0,5l	5,00€
mit Cola	0,25l	3,00€	0,5l	5,00€
mit Kirschsaft	0,25l	3,00€	0,5l	5,00€
mit Johannisbeersaft	0,25l	3,00€	0,5l	5,00€

SPRITZIGES

Aperol Spritz	7,50€	Prosecco	0,1l	4,00€
Lillet Wildberry	7,50€	Hugo		7,50€
Weinschorle sauer/süß	0,25l 6,00€			

WEIN

Landhaus Riesling Rheinhessen, 2025, halbtrocken	0,2l 6,00€
Achkarren Grauer Burgunder Baden Kaiserstuhl, 2024, trocken	0,2l 7,50€
Landhaus Portugieser Rose Rheinhessen, 2024, lieblich	0,2l 5,50€
Landhaus Spätburgunder Baden, 2023, trocken	0,2l 6,00€
Il Passo Primitivo Italien, 2024, trocken	0,2l 7,50€
Valmarone Secco Italien, trocken	0,75l 25,00€

TEE

Assam	3,00€	Grüner Tee	3,00€
Englisch Breakfast	3,00€	Minze	3,00€
Kräuter	3,50€	Früchte	3,00€
Rooibusch Vanille	3,00€		

HOCHPROZENTIGES

Ouzo	2cl 3,50€	Sambucca	2cl 3,50€
Jägermeister	2cl 4,00€	Kümmel mit Rum	2cl 3,50€
Ramazzotti	2cl 3,50€	Branca Menta	2cl 4,00€
Jack Daniels	2cl 4,00€	Vodka	2cl 3,50€
Asbach Uralt	2cl 3,50€	Licor 43	2cl 3,50€
Williams Gold	2cl 6,00€	Kirschwasser	2cl 5,00€
Himbeergeist	2cl 5,00€	Obstler	2cl 5,00€
Haselnuss	2cl 6,00€		

LONGDRINKS

Jacky Cola	7,50€	Rum Cola	7,00€
Jacky Sprite	7,50€	Asbach Cola	7,00€
Gin Tonic	7,50€	Licor 43 mit Milch	7,50€
Vodka Lemon	7,50€		

MISPELCHEN

Probieren Sie unser Mispelchen. Gemacht mit Apfelschnaps und Mispelsaft.

4,50€