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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner mit oder ohne Sprudel	0,25l	3,00€	0,75l	6,00€
Afri Cola oder Afri Cola Zero	0,2l	3,00€	0,4l	4,00€
Bluna/Bluna Zitrone/Afri Cola 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

<u>Alle Säfte werden bei der Rapps Kelterei hergestellt</u>

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€			

<u>Alle Säfte auch in 0,4l möglich</u> 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€		
Naturradler 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€

ÄPPLER VOM FASS

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€		
Weinschorle sauer/süß	0,25l	6,00€		

WEIN

Landhaus Riesling Rheinhessen, 2025, halbtrocken	0,2l	6,00€
Achkarren Grauer Burgunder Baden Kaiserstuhl, 2025, trocken	0,2l	7,50€
Landhaus Portugieser Rose Rheinhessen, 2025, lieblich	0,2l	5,50€
Landhaus Spätburgunder Baden, 2024, trocken	0,2l	6,00€
Il Passo Primitivo Italien, 2025, trocken	0,2l	7,50€
Haussecco 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€	Kümmel	2cl 3,50€
Willi	2cl 6,00€	Kirschwasser	2cl 5,00€
Himbeergeist	2cl 5,00€	Obstler	2cl 5,00€
Haselnuss	2cl 6,00€		

LONGDRINKS

Jacky Cola	0,2l 7,50€	Rum Cola	0,2l 7,00€
Jacky Sprite	0,2l 7,50€	Asbach Cola	0,2l 7,00€
Gin Tonic	0,2l 7,50€	Licor 43 mit Milch	0,2l 7,50€
Vodka Lemon	0,2l 7,50€		

MISPELCHEN

Probieren Sie unser Mispelchen. Gemacht mit Calvados und Mispelsaft.

4,50€

SUPPEN und BROTZEIT

Kürbiscremesuppe 7,00€
mit geröstetem Weißbrot

Rinderbrühe 9,00€
mit Gemüse und Brot

Gratinierte Weißbrotscheiben 7,50€
mit Schmand, Speck, Zwiebeln

Hüttenberger Handkäse (2 Stück) mit Musik 9,00€
Brot aus dem Brotkasten und Butter

Hüttenberger Handkäse mit Grie Soß 9,50€
Brot aus dem Brotkasten und Butter

Allendorfer Krüstchen 12,00€
Schnitzel, Brot aus dem Brotkasten, Schmorzwiebeln, Spiegelei
+Salat 4,50€

Vesperbrett mit Käse und Wurst 15,50€
Eingelegtem Gemüse, Brot aus dem Brotkasten und Butter

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

FISCH

Backfisch 18,00€
mit Pommes, Zitrone und Knobidip

Lachs aus dem Ofen 26,00€
mit Gemüse, Kartoffeln und karamellisierten Nüssen

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 Weißbrot serviert.

Salatteller „Maßstab“ 11,00€

Salatteller „Camembert“ 17,50€
mit knusprigem Käse und Preiselbeeren

Salatteller „Allendorf“ 18,00€
mit Bratkartoffeln und Spiegelei

Salatteller „Huhn“ 19,00€
mit gebratener Hühnerbrust

Salatteller „Hessisch“ 16,50€
mit mariniertem Handkäse und Zwiebeln

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

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Gratinierte Rahmspätzle mit Käse 14,00€
mit Edamerkäse, Sahne und Röstzwiebeln

Frankfurter Grüne Soße 12,00€
mit Ei und Kartoffeln

Kartoffelknödel mit Rahmchampignons 16,00€
Käsesplitter und kleinem Salat

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

<u>Unsere Schnitzel werden aus dem Rücken geschnitten und von Hand geklopft</u>

Schnitzel „Wiener Art“ 14,00€
mit Brot aus dem Brotkasten, Zitrone, Salatdekor

Frankfurterschnitzel 17,50€
mit Brot aus dem Brotkasten, Grie Soß, Salatdekor

Paprikaschnitzel 17,50€
mit Brot aus dem Brotkasten, Paprikasoße, Salatdekor

Champignonschnitzel 17,50€
mit Brot aus dem Brotkasten, Champignonrahmsoße, Salatdekor

Zwiebelschnitzel 18,00€
mit Brot aus dem Brotkasten, Schmorzwiebeln, Salatdekor

Schmandschnitzel 18,00€
mit Brot aus dem Brotkasten, Speck, Zwiebeln, Salatdekor

Cordon Bleu 18,50€
gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Edamer
mit Brot aus dem Brotkasten, Zitrone, Salatdekor

<u>Extrawünsche:</u>

Dippers Pommes groß	5,00€
klein	4,00€
Bratkartoffeln	8,00€
Sauerkraut	4,00€
Gemüse	5,00€
Soßen	3,50€
kleiner Salatteller	4,50€
Krautsalat	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.

HAUSSPEZIALITÄTEN

Allendorfer Bellschou (280g Rohgewicht) 14,50€
Hackbraten mit Schmorzwiebeln und Brot aus dem Brotkasten

Tafelspitz vom Jungbullen aus dem Sud 23,00€
mit Kartoffeln und Grie Soß

Schweinebraten aus dem Nacken 19,00€
mit Sauerkraut, Kartoffelknödel und Soße

Schäufele (halbes Schulterstück vom Schwein) 23,50€
mit Sauerkraut, Kartoffelknödel und Soße

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hähnchennuggets 9,00€
mit Pommes

Kleines Schnitzel 12,00€
mit Pommes

Kartoffelpuffer 8,00€
mit Apfelmus

Kartoffelknödel 9,00€
mit Bratensoße

Portion Pommes 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

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus	10,00€
Dessert der Woche Wöchentlich wechselnd	ab 4,00€
Käseplatte mit Nüssen, Trauben und Brot dazu Butter	12,50€
Eis von der Familie Görlach aus Lich-Eberstadt Vanille Erdbeer Schokolade Stracciatella Nuss Zitrone Himbeere	2,50€

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