



UNSERE EMPFEHLUNG

(pro Person)

- 1-2 HESSISCHE TABBAS = Vorspeise
- 3 HESSISCHE TABBAS = Hauptgang
- 1 HESSISCHE TABBAS = Dessert

Nur Kartenzahlung!

Damit alle Gäste ihre Zeit genießen können,
ist der Tisch für Euch 2 Stunden reserviert.



LOW

Hauswein | 0.1l · 3 | 0.2l · 5.8 | 1l · 25
trocken

Riesling | 0.1l · 4.6 | 0.2l · 7.9 | 1l · 31
feinherb | Weingut Jäger

Weinschorle | 0.2l · 4.5 | 0.4l · 7.7
weiß oder rosé

Eindrittel | 0.1l · 4.9 | 0.2l · 7.8 | 0.75l · 26
feinherb | Weingut Jäger

Rosé | 0.1l · 4.4 | 0.2l · 7.9 | 0.75l · 26
trocken | Weingut Jäger

Der Cabernet-Sauvignon Weißherbst | 0.1l · 4.4 | 0.2l · 7.9 | 0.75l · 26
trocken | Hanno Rothweiler

Riesling | 0.1l · 4.6 | 0.2l · 7.9 | 1l · 28
trocken | Weingut Simon-Bürkle

Grauburgunder | 0.1l · 4.3 | 0.2l · 7.3 | 0.75l · 26
trocken | Weingut Simon-Bürkle

Der Weißburgunder (Fürstenlager) | 0.1l · 4.8 | 0.2l · 8.1 | 0.75l · 28
trocken | Hanno Rothweiler

Das H'Weilers Rot | 0.1l · 4.9 | 0.2l · 7.8 | 0.75l · 27
trocken | Hanno Rothweiler

Spätburgunder Bensheimer Kirchberg | 0.1l · 4.7 | 0.2l · 7.6 | 0.75l · 26
trocken | Weingut Jäger

PERLIQ

Secco | 0.1l · 2.9 | 0.2l · 5.5

Brombeerblatt & Apfel | Eisenkraut & Quitte | 0.1l · 5.7 | 0.7l · 38
von Wiesen *alkoholfrei* | Griesel & Compagnie

Blanc et Noir | 0.1l · 5.7 | 0.7l · 38
Griesel & Compagnie

St. Laurent Brut Rosé | 0.1l · 5.7 | 0.7l · 38
Hanno Rothweiler

Rosé Brut | 0.1l · 5.7 | 0.7l · 38
Griesel & Compagnie

Apfelschaumwein | 0.1l · 5.7 | 0.7l · 38
BEMBEL-WITH-CARE

ABBERO

Aperitiv

Ängel'rol Spritz - Ängelchen *sanft* | 0.4l · 7.5
Spirituosenschmiede

Ängel'rol Spritz - Teufelchen *kräftig* | 0.4l · 7.5
Spirituosenschmiede

Orange Spritz *alkoholfrei* | 0.4l · 7.5
Bitter Orange Sirup, Secco alkoholfrei, Soda

Bergstraße Limoncello Spritz | 0.4l · 7.5
Limoncello, Secco, Soda

"APEROL" SPRITZ
UFF HESSISCH



WASSER

still · sprudel | 0.2l · 2 | 0.4l · 3.5 | 0.75l · 5.6
Tafelwasser

HAUSLIMO

Johannisbeere · Rhabarber · Holunder | 0.4l · 5.6

SAFT+NEKTAR

Alles auch als Schorle möglich

Apfel · Orange · Johannisbeere · Sauerkirsch | 0.2l · 2.9 | 0.4l · 4.9
Kelterei Krämer

Rhabarber | 0.2l · 2.9 | 0.4l · 4.9

SOFTDRINK

Coca-Cola · Fanta · Sprite · Mezzomix | 0.2l · 2.5 | 0.4l · 4.7

BIER

Pils | 0.3l · 3.7 | 0.5l · 5.3
Hepprumer Brauerei

Radler | 0.3l · 3.7 | 0.5l · 5.3
Hepprumer Brauerei

Kellerbier *alkoholfrei* | 0.5l · 5.3
Biermanufaktur Engel

Hefeweizen | 0.3l · 3.7 | 0.5l · 5.3
Biermanufaktur Engel

Helles *mit oder ohne Alkohol* | 0.3l · 3.7 | 0.5l · 5.3
Biermanufaktur Engel

Hefeweizen *alkoholfrei* | 0.5l · 5.3
Erdinger

ÄBBLER

Apfelwein von BEMBEL-WITH-CARE

Pur · Schorle *süß · sauer* · Cola · Kirsche · Pfirsich | 0.25l · 2.8 | 0.5l · 4.9

Apfelwein *naturtrüb oder alkoholfrei* | 0.25l · 2.8 | 0.5l · 4.9
Kelterei Krämer Schoppen

Apfelwein im Bembel | 1l · 9 | 2l · 17 | 3l · 26



KÄFFCHEN

Kaffee Crema | 3
Espresso | 2.5
Doppelter Espresso | 3.9
Espresso Macchiato | 2.8
Cappuccino | 3.8
Latte Macchiato | 4.4
Iced Coffee | 4.9
Milchkaffee | 4.7

Trinkschokolade Zotter | 4.1

*Unsere Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich.
Zubereitung wahlweise mit Kuhmilch, Mandel- oder Haferdrink.*

TEE

Wir beziehen unseren Tee vom Tea Time Bensheim

Darjeeling First Flush schwarzer Tee | 3.9
Earl Grey schwarzer Tee | 3.9
Nebeltee grüner Tee | 3.9
Bensheimer Früchtekorb Früchtetee | 3.9
Almkräuter Kräutertee | 3.9

HINNENACH

Digestivs und Spirituosen von der Spirituosenschmiede Bensheim

Back to the Roots Kräuterlikör - herb, fein würzig | 2cl · 3.4 | 4cl · 6.2

Roter Weinbergpfirsich fruchtig, spritzig, frisch | 2cl · 3.4 | 4cl · 6.2

Lunatic! Pfefferminzlikör - intensiv, minzig, mild | 2cl · 3.4 | 4cl · 6.2

Mispelchen Mispel mit 4cl Calvados | 4cl · 5.8

LONGDRINK

Lunatic! Gin - würzig, kräuterig, intensiv
mit Tonic | 0.3l · 9.8
mit Bitter Lemon | 0.3l · 9.8

Grasbrook Rum - vanillig, rauchig
pur | 4cl · 7.1
mit Cola | 0.3l · 9.6

Freiheit Whisky - würzig, charaktervoll
pur | 4cl · 6.9
mit Cola | 0.3l · 9.4

Lunatic! Wodka - mild, weich, angenehm
mit Orangensaft | 0.3l · 9
mit Bitter Lemon | 0.3l · 9.6



Unsere Empfehlung (pro Person)

1-2 HESSISCHE TABBAS = Vorspeise
3 HESSISCHE TABBAS = Hauptgang
1 HESSISCHE TABBAS = Dessert

 vegetarisches Gericht

 rein pflanzliches Gericht

VORWINE

Vorspeisen

Rindviehsalat midd Gummern un Ei

Rindfleischsalat mit sauren Gurken und Ei | 4.9

REZEPT VON
OMA LENI

Spaschelsupp

Spargelcremesuppe mit Bärlauchcroutons | 3.8

Bergsträsser Brodsalat

Bauernbrotsalat mit Kohlrabi, Radieschen, Sellerie, Tomate, Gurke | 4.4

Handkäs midd Musigg

Handkäse mit eingelegten roten Zwiebeln | 4.2

Grie Soß midd Grünkern Grindköpp

Frankfurter grüne Soße mit Grünkern-Sauerteigbratlingen | 4.6

Rindviehbrie midd Margglesjäh

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen | 3.8

Spaschelsalat midd Ei

Salat aus weißem Spargel mit Radieschen und Ei | 4.9

Gummernsalad

Cremiger Gurkensalat | 3.5

Kochkäs midd Musigg

Käsezubereitung aus Sauermilchkäse und Handkäse mit eingelegten roten Zwiebeln | 3.9

Spundekäs midd Musigg

Rheinhessische Frischkäsezubereitung mit eingelegten rote Zwiebeln | 4.3

Griener Salad un siese Nüssjer

Grüner Salat mit karamellisierten Walnüssen | 3.9

Handkässalat midd Äbbeln und Nüssjer

Salat aus Handkäse mit Äpfeln und Walnüssen | 4.4

MAMA STEFFIS
FAVORIT

Griesoßpannekuche midd nem Dubbe Quack

Grüne Soße Pfannkuchen mit Kräuterquark | 4.2

Unsere Hand-, Koch- und Spundekäsvariationen servieren wir mit Bauernbrot.



Unsere Empfehlung (pro Person)

1-2 HESSISCHE TABBAS = Vorspeise
3 HESSISCHE TABBAS = Hauptgang
1 HESSISCHE TABBAS = Dessert


 vegetarisches Gericht

 rein pflanzliches Gericht

MIDDE

Hauptspeisen

Spaschel midd Kardöffelscher, Schnitzelsche un Hollondäs

Spargel mit kleinem Schweineschnitzel / veganes Schnitzel  Kartoffeln und Sauce Hollandaise | 9.6 · ohne Schnitzel | 6.6

Grünkern Grindköpp un Wersching

Grünkern-Sauerteigbratlinge mit Rahmwirsing | 6.8

Schnitzelsche un Kartoffelsalad

Kleines Schweineschnitzel / veganes Schnitzel  mit hausgemachtem Kartoffelsalat | 7.4

Grie Soß midd Kardöffelscher un Ei

Frankfurter grüne Soße mit Kartoffeln und Ei | 5.9

Tafelspitz midd Wersching, Meerreddisch un Kardöffelscher

Rindertafelspitz mit Rahmwirsing, Meerrettichsoße und Salzkartoffeln | 8.1

Forell uff de Haut gebrode midd Kardöffelscher

Forelle auf der Haut gebraten mit Kartoffeln und Estragonsauce | 8.7

Forellefilee midd nem Dubbe Quack un Kartoffelsalad

Geräuchertes Forellenfilet mit Kräuterquark und Kartoffelsalat | 8.7

Quellkartoffel un Dupp Dupp

Salzkartoffel mit Kräuterquark | 5.6

Rullaade un Werschinggemies

Rinderrouladen mit Rahmwirsing | 9.5

Bergsträsser Aligot

Kartoffelpüree mit Kochkäse und Sauerteigcrunch | 5.8

**ACH NEDD
SCHLEESCHD**

Bergsträsser Aligot midd Kochkäsbratwoscht

Kochkäsebratwurst auf Kartoffelpüree mit Kochkäse | 7.6

Äbbelwoihinkelsche midd Gemies

In Apfelwein geschmortes Hähnchen mit Gemüse | 8.6



Unsere Empfehlung (pro Person)

1-2 HESSISCHE TABBAS = Vorspeise
3 HESSISCHE TABBAS = Hauptgang
1 HESSISCHE TABBAS = Dessert

 vegetarisches Gericht

 rein pflanzliches Gericht

HINNE

Nachspeisen

Bensemer Kränzje

Kleiner Bensheimer Kranz nach Frankfurter Art mit Apfelwein-Kirsch-Gel | 7.3

Äbbelwoitiramisu

Apfelweintiramisu (enthält Alkohol) mit Haselnusskrokant | 5.8

Rhabarberkuche

Rhabarberkuchen mit Streuseln | 4.7

Bembällchen

rotes und weißes Apfelweinsorbet (enthält Alkohol) | 5.4

Rhabarbertiramisu

Rhabarbertiramisu | 6.3

Gebronnte Mondle Eis

gebrannte Mandel Eis mit Sahne, gebrannten Mandeln und Engels Eierlikör | 8.1
ohne Engels Eierlikör | 5.9

Engels Eiscreme

wechselndes Angebot - fragt gerne unser Personal | 2.6 pro Kugel

KÄFFCHEN

Unsere gesamte Kaffeeauswahl findet Ihr in der Getränkekarte

Espresso | 2.5

doppelter Espresso | 3.9

Kaffee Crema | 3

Cappuccino | 3.8

Milchkaffee | 4.7

Heiße Trinkschokolade | 4.1

Zubereitung wahlweise mit Kuhmilch oder Mandel-/Haferdrink.

HINNENACH

Digestiv

Back to the Roots Kräuterlikör | 4cl · 6.2

Roter Weinbergpfirsich | 4cl · 6.2

Lunatic! Pfefferminzlikör | 4cl · 6.2