

*Hey,
schön
dass du
da bist!*

HERRN GARTENCAFE



BY BANTSCHOW

*Erfrischend anders,
herzlich vertraut.*

www.hgc-bantschow.de

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine
Karte inkl. Allergenkennzeichnung wünschen.



Bio Nummer: DE-HE-006-00247-V
zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Unsere Vision

... ist es, regionale hessische Spezialitäten und kreative vegane Gerichte anzubieten, die mit frischen, lokalen Zutaten zubereitet werden.

Wir glauben an Nachhaltigkeit und regionale Vielfalt, um unseren Gästen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten. Dabei soll das HGC ein lebendiger Treffpunkt sein, der durch herzliche Gastfreundschaft und eine gemütliche Atmosphäre überzeugt.

Tessali & Ben Bantschow



Frühstück - Bowls & Joghurt

Frühstück
bis 14.00 Uhr

Frischer Start in den Tag!

Waldfrucht bowl

Fruchtige Bowl mit frischen Beeren, Äpfeln, Chiasamen & Haferflocken



11.50

Mangobowl

Mit Chiasamen, Mango, Kokosflocken, verschiedenen Beeren und frischer Minze



11.50

Bens Fruity Joghurt

Frische Beeren & Früchte auf Honig, Himbeermark & Naturjoghurt mit karamellisiertem Knusperjoghurt



9.90

Monis Homemade Birchermüsli

Feines hausgemachtes Birchermüsli mit frischen Früchten á la Moni



9.90

Schnitten

Lachsschnitte

Geröstetes Frankfurter Malzbrot, geräucherter Lachs, Sauce Hollondaise, Meerrettich, sautierter Spinat, Ei, Zwiebelchen, Fenchel-Senfsalz, Frischkäse, frische Kräuter

14.90

Vegane Schnitte

Geröstetes Frankfurter Malzbrot, Paprika Humus, Mallorquinisches Olivenöl, Mangosalsa, Neuseeländischer Rotkrautslaw, Falaffelerde, Zwiebelchen, gegrillte Gemüse, veganes Rührei, Ponzusauce, Kakao-roter Pfeffersalz, Cap Ferratrelish



15.90

Roastbeefsnitte

Geröstetes Frankfurter Malzbrot, Frischkäse, Sauce Hollondaise, Niedertemperatur gegartes Roastbeef, Rucola, Kirschtomaten, geschmorte Pfannenzwiebeln, sautierter Spinat, Spiegelei, Ponzusauce, über Buchenholz geräuchertes Black-BBQ Salz

15.90

Pancakes

Mit karamellisierten Beeren, Cream, Crunchy-Nutcrumble, Vanilleespuma, Ahronsirup



9.90

Frühstück

Frühstück
bis 14.00 Uhr

Breakfast for 2 Meat & Greet

Die imposante Etagere für euch zwei kommt daher mit ... Marmelade, Butter, frischen Gemüsen & Dip, Käsevariation mit fruchtigem Birnensenf, frischem Obst, Brötchenvariation, Croissant, Nutella, feine Trüffelsalami, Aufschnitt, geräucherter & Wachholderschinken, Niedertemperatur gegartes Roastbeef, Sauce Hollandaise, Honig, gekochten Eiern, & frischem Orangensaft

17.90
pro Person

Breakfast for 2 Vegi

Die imposante Etagere für euch zwei kommt daher mit...Marmelade, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, orientalischem Schafskäsedip, Olivenpaté, Pestofrischkäse, Bulgur-Gemüsesalat, Butter, frischen Gemüsen & Dip, Käsevariation mit fruchtigem Birnensenf, frischem Obst, Brötchenvariation, Croissant, Nutella, Honig, gekochten Eiern, & frischem Orangensaft



16.90
pro Person

Easy Cheesy

Brötchenvariation, Butter, Frischkäse, Käsevariation mit fruchtigem Birnensenf, orientalischer Schafskäsedip, Honig



11.90

Honey Bunny

Croissant, Brötchenvariation, Nutella, Honig, Frischkäse, Butter, Marmelade



11.90

Straight Morning

Brötchenvariation, Butter, Wurst- & Käsevariation, Marmelade, Frischkäse, gekochtes Ei

11.90

Gianni Vegani

Brötchenvariation, Margarine, Marmelade, Olivenpate, Humus, vegane Wurstspezialitäten, Bulgur-Gemüsesalat, frisches Gemüse & veganes Rührei



14.90

Individuell zusammenstellen

Frühstück
bis 14.00 Uhr

Aufstriche und Beläge

Marmelade verschiedene Sorten	1.90
Butter Bonbon	1.20
Honig 2 Stück	1.90
Nutella 2 Stück	1.90
Frischkäse	1.50
Pestofrischkäse	3.00
Orientalischer Schafskäsedip	3.00
Olivenpaté	3.00
Paprika Hummus	3.00
Käsevariation	5.90
verschiedene Käsesorten & Käsebruch	
Wurstvariation	5.90
Mit feinen Wurstspezialitäten von Schinken bis Trüffelsalami	

Backwaren

Brötchen	1.50
Croissant	3.00
Schinken-Käse-Croissant	5.90

Eierspeisen

Omelette	5.50
Mit verschiedenen Zutaten. Wähle: Zwiebeln, Käse, Speck, Tomaten, Paprika, Pilze, Kräuter	je Zutat + 0.50
Rührei	3.90
Veganes Rührei	4.70
Gekochtes Ei	1.90

Sonstiges

Frisch gebratener Bacon	3.00
Birnensenf	2.00
Frische Gemüse mit Kräutersourcream	6.00
Kuchen nach Wahl	4.90
Frischer Orangensaft 200 ml	4.90




Mittagstisch

MO - FR
11.30 - 14.00 Uhr

Großer Salatteller* Frische, bunte Blattsalate mit marinierten Gurken- und Krautsalaten & hausgemachter Vinaigrette, mit Brötchen		8.90
Mit mediterranem Schafskäse Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl		11.50
Flammkuchen hausgemacht Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		9.90
Alpengenuss mit Bergkäse & Birnensenf		9.90
Mediterran mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern & Kalamata Oliven		10.50
Vegan mit Oliven, Tomaten, Humus, Zucchini Würfeln & Cap Ferrat Soße		10.50
Semmel-Brezknödeltaler mit Rahmschwammerl Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln		9.90
Pasta mit cremiger Trüffelsoße Mit geschmolzenen Kirschtomaten & Basilikum		14.50
Mediterraner Schafskäse in der Tonschale Mit gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		13.50
Falaffeln an gegrilltem Kartoffelgemüse Mit Cap Ferrat Relish, Mangosalsa & Paprikahumus		14.90
Beefstripes mit Ponzu-Ingwerglaze An gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		18.90
Beefstripes auf Amarena-Kirschjus Mit mediterranem Kartoffelgratin		18.90
Pasta mit Kräutern Mit Mallorquinischem Olivenöl, gerösteten Pistazien, 3-Kräuterpesto & geschmolzenen Kirschtomaten		14.40
Saftiges Schnitzel „Wiener Art“ Mit knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat		12.90
Kochkäseschnitzel „Wiener Art“ Mit Inas cremigem Kochkäse, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren		13.90
Jägerschnitzel „Wiener Art“ Mit feinem Schwammerlrahm, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren		13.90
Mediterranes Kartoffelgratin Mit Pistazienpesto, Kirschtomatensalsa & Cream		12.90

Vorspeisen | Kalte Speisen

Küche
bis 21.00 Uhr

Brezn		2.90
Brezn mit Butter		3.40
Würziger Obatzter Mit Brezn, Zwiebeln & Paprika		9.50
Hausgemachter Kessel-Kochkäse Mit frischen Kräutern, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette		9.50
Hausgemachter Kartoffelsalat Mit Kräutervinaigrette		5.50
Vorspeisenetagere für 2 Personen Mit Büffelmozzarella, Tomatensalsa, Couscoussalat, Mango-Gurkensalat, gegrillte Aubergine, Paprika-Schafskäsedip, Oliven, Käsebruch mit Feigensenf, gegrilltes und mariniertes Gemüse, Sourcream, Falaffelbällchen mit Cap Ferrat Relish & Mangosalsa, Olivenpaté, Schafskäsepfännchen	 <i>NEU mit Schafskäse- pfännchen</i>	18.90 pro Person
Vorspeisenetagere für 2 Personen Mit Beefstripes in Ponzusoße, Couscoussalat, Mango-Gurkensalat, gegrillte Aubergine, Paprika-Schafskäsedip, Oliven, Käsebruch mit Feigensenf, gegrilltes und mariniertes Gemüse, Sourcream, Falaffelbällchen mit Cap Ferrat Relish & Mangosalsa, Olivenpaté, Garnelenpfännchen	<i>NEU mit Garnelen- pfännchen</i>	19.90 pro Person
Bruschettavariation Kalamata Oliventatar mit Ponzu-Ingwerglace, Tomatensalsa mit frischen Kräutern, Schafskäse mit Tomatendip		9.50
Würziger Käsebruch zum snacken Mit süßem Senf und gerösteten Laugencrackern		9.50
Knobi-Kräuterbaguette		8.90

„Eine Ehe ist wie ein Restaurantbesuch - man denkt immer, man hat das Beste gewählt, bis man sieht, was der Nachbar bekommt.“

Bernd Stelter

Salate

Neuseeländischer Rotkrautsalat*

Mit fruchtiger Mangosalsa, Cap Ferrat Soße & frisch gebackenen Falaffeln



12.50

Rote Beete Salat

Mit karamellisiertem Ziegenkäse
Oder Nuss-Tofucrumble



12.90



Beilagensalat*

Mit frischem & eingelegtem Gemüse, Salat & hausgemachter Vinaigrette



5.90

Großer Salatteller*

Frische, bunte Blattsalate mit marinierten Gurken- und Krautsalaten & hausgemachter Vinaigrette, mit Brötchen



12.90

Mit mediterranem Schafskäse

Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl











16.90

Mit würzigen Beefstripes

17.90

Warme Speisen


Würzige fränkische Rindsbratwurst oder grobe Bratwurst Mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachter Bratenjus Wahlweise mit knusprigen Pommes, Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette oder hausgemachtem Kartoffelstampf		13.90
Currywurst Grobe fränkische Bratwurst oder Rindsbratwurst mit hausgemachter, fruchtiger Currysoße Mit knusprigen Pommes oder Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette		12.90
Flammkuchen hausgemacht Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern Alpengenuss mit Bergkäse & Birnensenf Mediterran mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern & Kalamata Oliven Vegan mit Oliven, Tomaten, Humus, Zucchini Würfeln & Cap Ferrat Soße		11.90 11.90 12.90 12.90
Semmel-Brezknödeltaler mit Rahmschwammerl Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln		13.90
Pasta mit cremiger Trüffelsoße Mit geschmolzenen Kirschtomaten & Basilikum		18.90
Mediterraner Schafskäse im Pfännchen Mit gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		17.90
Falaffeln an gegrilltem Kartoffelgemüse Mit Cap Ferrat Relish, Mangosalsa & Paprikahumus		17.90
Beefstripes mit Ponzu-Ingwerglaze An gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		21.90
Beefstripes auf Amarena-Kirschjus Mit mediterranem Kartoffelgratin		21.90
Pasta mit frischen Kräutern Mit Mallorquinischem Olivenöl, gerösteten Pistazien, 3-Kräuterpesto & geschmolzenen Kirschtomaten		17.90
Mediterranes Kartoffelgratin Mit Pesto, Pistaziencrumble, geschmolzenen Kirschtomaten & Cream		17.90
Portion knusprige Pommes mit Ketchup & Mayo + cremiger, lauwarmer hausgemachter Kochkäse		5.90 3.90
Knusprige Süßkartoffel-Pommes Mit Trüffel-Vanille-Mayo		8.90

Alle Preise in Euro.

Warme Speisen


Saftiges Schnitzel „Wiener Art“	15.90
Mit knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren	
Kochkäseschnitzel „Wiener Art“	17.90
Mit Inas cremigem Kochkäse, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren	
Jägerschnitzel „Wiener Art“	17.90
Mit feinem Schwammerlrahm, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren	
Geschmorter Bantschato vom Rind	23.50
Butterzart und saftig, mit karamellisierten Kirschtomaten, hausgemachter Jus, Trüffelerdapfelstampf & glasierten Vichymöhren	

Suppen & Eintöpfe


Zitronengrascurrysuppe		7.90
Mit Zucchini-zoodles, geröstetem Sesam & frischen Kräutern		
Daniels kräftiges Gulasch		16.90
Mit gebutterten Knöpfle & Preiselbeeren		

Zu unseren hausgemachten Suppen servieren wir jeweils knusprig gebackenes Obernauer Wagenradbrot & rustikales Baguette.

Kinderkarte

Kinderschnitzel mit Pommes		9.90
Portion Pommes		5.90
Pasta mit Parmesan & Butter		6.90
Gemüsesticks mit Dip		5.90



Süßes

Hausgemachtes Schokomousse im Glas Mit karamellisierten Beeren	7.90
Himbeerdeath Mit Kokosbaiser, Himbeeren, Mascarpone, Haselnüssen & Teigstücken	7.90
Saftiger Kuchen verschiedene Sorten Vegane und glutenfreie Sorten  + cremige Schlagsahne	4.50 1.10
Saftiger Brownie Mit karamellisierten Kirschen, aufgeschlagener Mascarponecreme & cremigem Eis	10.90
Kugel Eis Schokolade Vanille Stracciatella Zitrone Erdbeer + cremige Schlagsahne	2.00 1.10

**„Die Ehe ist eine lange Mahlzeit,
die mit dem Dessert beginnt.“**

Henri de Toulouse-Lautrec
französischer Maler und Grafiker

Alkoholfreie Getränke

Wasser still oder classic		0.4l	4.20
Spessartwald		0.75l	7.50
Orangensaft pur		0.2l	3.50
Rapps		0.4l	5.90
Apfelsaftschorle naturtrüb		0.4l	5.50
Apfelsaft pur		0.4l	6.50
Demeter Obsthof Michel			
Johannisbeer-Apfelsaftschorle		0.4l	5.50
Johannisbeer-Apfelsaft pur		0.4l	6.50
Demeter Obsthof Michel			
Maracujaschorle		0.4l	4.90
Maracujasaft pur		0.4l	5.90
Krämer			
Cola Fanta Sprite Spezi Cola Zero		0.4l	4.50
Trade Islands Iced Tea		0.33l	4.90
Sunny Peach			

Heißgetränke

Kaffee Braun

Kaffee	3.70	Chai Latte	4.90
Cappuccino	4.20	Pumpkin Spice Latte	6.50
Espresso	3.20	Heiße Zitrone	4.80
Espresso Macchiato	3.80	Frische Minze	4.80
Doppelter Espresso	5.00	Frischer Ingwer	4.80
Latte Macchiato	4.70	Minze-Ingwer	4.80
Milchkaffee	4.20	jeweils mit Honig	
+ koffeinfrei	0.50	Alkoholfreier Punsch	4.00
+ Hafermilch	0.90	Glühapfelwein	4.50
+ Schuss Eierlikör oder Rum	2.90	Hausgemachter roter Glühwein - nach Bens Spezialrezept	5.90
+ Schlagsahne	1.10	Weißer Glühwein	5.00
Heiße Schokolade	4.10		
+ cremige Schlagsahne	1.10		
Tee Strength (Kräuter) Jasmin Kamille	3.80		
Darjeeling Summerfruits Grün			
Pfefferminze Earl Grey			

Aperitifs | Sekt

Rhabarber secco Piccolo	0.2l	7.90
Rhabarber secco	0.75l	28.50
Prosecco Chin Chin Weingut Schott weißer Pfirsich rote Stachelbeere	0.2l	7.90
Grand Cuvee Secco	0.1l	5.50
Serena	0.75l	38.00
Sarti Spritz	0.2l	7.00
Perlwein, Limette, Sarti, Spritz		
Lillet Wild Berry	0.2l	7.00
Lillet, Schweppes Wildberry & Beeren		
Aperol Spritz	0.2l	7.00
Perlwein, Orange, Aperol, Spritz		
Aperol Spritz alkoholfrei	0.2l	7.00
Mit Monin Orange Spritz		
Gin Tonic alkoholfrei	0.2l	9.00
Mit Gordons 0.0%		
Champagner rosé	0.75	69.00

Biere

vom Fass

GUDE Pils	0.5l	5.00
GUDE Helles	0.5l	5.00
GUDE Weizenbier Hefe hell	0.5l	5.00
Brauhaus Pils	0.5l	5.90
Radler	0.5l	5.00
Radler alkoholfrei Schmucker	0.5l	5.00
Russ	0.5l	5.00
Maß Bier alle GUDE Sorten	1.0l	9.50
Maß Bier Brauhaus Pils	1.0l	11.00
Schmucker Dunkel Flaschenbier	0.5l	5.00

Alkoholfreies Flaschenbier

Schmucker Pils alkoholfrei	0.5l	5.00
Schmucker Weizen alkoholfrei	0.5l	5.00

Apfelwein

Apfelwein GUDE pur sauer süß Cola	0.5l	4.90
Bembel	1.5l	13.90
Maß Apfelwein	1.0l	9.30

Weißweine

Weißwein Schorle	0.2l	6.30
Weißwein Schorle alkoholfrei	0.2l	6.30
Müller Thurgau 2022 Weingut Höflich fruchtig tropische Früchte Sommerwein	0.2l	6.50
Heiligenthal Silvaner 2023 Weingut Höflich trocken fruchtig leichte Säure	0.2l 0.75l	6.50 22.90
Komma nix, alkoholfrei Weißwein eleganter Duft feine Säure	0.2l	6.90
Weißburgunder 2022 Weingut Neuberger trocken Zitrusnote kräftig im Abgang	0.2l 0.75l	7.50 27.50
Riesling Weingut Schott trocken fruchtig angenehme Säure gelber Apfel Birne	0.2l 0.75l	7.50 27.50
Chardonnay Weingut Kremer harmonisch Aroma Vanille körperreich	0.2l 0.75l	8.90 29.50
Grauburgunder Vinum autmundis trocken harmonisch weich	0.2l 0.75l	7.50 27.50
Sauvignon St. Valentin 2023 Kellerei St. Michael Eppan Gelbe Frucht Stachelbeere Holunder	0.75l	49.00
Memòries de Biniagual 2022 Finca Biniagual trocken Zitrusnote weiße Blüten	0.2l 0.75l	8.00 29.50

Rosé

Sommer Rosé 2023 Weingut Neuberger	0.2l	7.50
feinfruchtig Erdbeere frisch gute Laune Wein	0.75l	27.50

Miraval Côtes de Provence rosé	0.75l	49.00
trocken mineralisch		

Rot

Cabernet Sauvignon Montes	0.2l	8.50
trocken Brombeere gehaltvoll	0.75l	30.90

Biniagual Negre 2018 Finca Biniagual	0.2l	8.50
trocken fruchtig intensiv	0.75l	30.90

Amarone della Valpolicella 2020 Torre Dorti	0.2l	15.00
intensive Würze Pfeffer- und Kirschnote	0.75l	59.00

Longdrinks

Jacky Cola	0.2l	9.90
Gin Tonic	0.2l	9.00
Gin Tonic alkoholfrei	0.2l	9.00
Cuba Libre	0.3l	9.90

Spirituosen

Ramazotti	2cl	4.20
Malteser	2cl	4.20
Haselnuss	2cl	4.20
GUDE Nacht	0.5l	69.00
20 Shots GUDE Nacht		60.00
Kräuterlikör mit Honig	2cl	4.20
GUDE KRÄUTER Likör	0.5l	69.00

Bachgau Destille

Weinbergspfirsich	2cl	5.50
Williams	2cl	5.50

DAMEN GEDECK

Rhabarber Secco
& Weinbergspfirsich **10.90**

HERREN GEDECK

Bier nach Wahl 0,5l
& Williams **8.90**