

**HERRN  
GARTENCAFE**  
BY BANTSCHOW



*Erfrischend anders,  
herzlich vertraut.*

[www.hgc-bantschow.de](http://www.hgc-bantschow.de)

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

## *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



10.90

### Mangobowl

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



10.90

### 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



6.90

# Frühstück

Frühstück  
bis 14.00 Uhr

## Breakfast for 2 Meat & Greet

17.90  
pro Person

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 Hollondaise, Honig, gekochten Eiern, & frischem  
Orangensaft

## Breakfast for 2 Vegi

17.90  
pro Person

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



## Easy Cheesy

10.90

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



## Honey Bunny

10.90

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



## Straight Morning

10.90

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

## Gianni Vegani

12.90

Brötchenvariation, Magarine, Marmelade, Olivenpate, Humus,  
vegane Wurstspezialitäten, Bulgur-Gemüsesalat,  
frisches Gemüse



# Schnittchen

Frühstück  
bis 14.00 Uhr

## Lachsschnitte

14.90

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

## Vegane Schnitte



15.90

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

## Roastbeefsnitte

16.90

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

## The Sweetest Thing



12.90

French Brioche Toast, karamellierte Beeren, Cream, Crunchy-Nutcrumble, Vanilleespuma, Ahronsirup

## Individuell zusammenstellen

Frühstück  
bis 14.00 Uhr

Marmelade   verschiedene Sorten	1.90
Butter Bonbon	1.00
Frischer Orangensaft   200 ml	4.90
Honig   2 Stück	1.90
Brötchen	1.40
Croissant	3.00
Nutella   2 Stück	1,90
Käsevariation	5.50
verschiedene Käsesorten & Käsebruch	
Wurstvariation	5.90
Mit feinen Wurstspezialitäten von Schinken bis Trüffelsalami	
Omelette	6.90
Mit verschiedenen Zutaten. Wähle: Zwiebeln, Käse, Speck, Tomaten, Paprika, Pilze, Kräuter	
Rührei	3.90
Veganes Rührei	3.90
Gekochtes Ei	1.90
Frisch gebratener Bacon	2.50
Birnensenf	1.90
Frischkäse   2 Stück	1.50
Pestofrischkäse	3.00
Orientalischer Schafskäsedip	3.00
Olivenpaté	3.00
Paprika Hummus	3.00
Frische Gemüse mit Kräutersourcream	5.90
Kuchen nach Wahl	4.90

# Mittagstisch

MO - FR  
11.30 - 14.00 Uhr

<b>Großer Salatteller*</b> Frische, bunte Blattsalate mit marinierten Gurken- und Krautsalaten & hausgemachter Vinaigrette, mit Brötchen		8.50
<b>Mit mediterranem Schafskäse</b> Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl		10.90
<b>Flammkuchen hausgemacht</b> <b>Elsässer Art</b> mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		9.50
<b>Alpengenuss</b> mit Bergkäse & Birnensenf		9.50
<b>Mediterran</b> mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern & Kalamata Oliven		9.90
<b>Vegan</b> mit Oliven, Tomaten, Humus, Zucchini Würfeln & Cap Ferrat Soße		9.90
<b>Semmel-Brezknödeltaler mit Rahmschwammerl</b> Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln		9.90
<b>Pasta mit cremiger Trüffelsoße</b> Mit geschmolzenen Kirschtomaten & Basilikum		13.90
<b>Mediterraner Schafskäse in der Tonschale</b> Mit gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		12.90
<b>Falaffeln an gegrilltem Kartoffelgemüse</b> Mit Cap Ferrat Relish, Mangosalsa & Paprikahumus		14.90
<b>Beefstripes mit Ponzu-Ingwerglaze</b> An gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		18.90
<b>Beefstripes auf Amarena-Kirschjus</b> Mit mediterranem Kartoffelgratin		18.90

## Mittagstisch

MO - FR  
11.30 - 14.00 Uhr

<b>Pasta mit Kräutern</b> Mit Pistazienpesto, Mallorkonischem Olivenöl & geschmolzenen Kirschtomaten		12.90
<b>Saftiges Schnitzel „Wiener Art“</b> Mit knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat		12.90
<b>Kochkäseschnitzel „Wiener Art“</b> Mit Inas cremigem Kochkäse, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren		13.90
<b>Jägerschnitzel „Wiener Art“</b> Mit feinem Schwammerlrahm, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren		13.90
<b>Mediterranes Kartoffelgratin</b> Mit Pistazienpesto, Kirschtomatensalsa & Cream		12.90

## Vorspeisen | Kalte Speisen

Küche  
bis 21.00 Uhr

Brezn		3.00
Brezn mit Butter		3.40
<b>Würziger Obatzter</b>		9.50
Mit Brezn, Zwiebeln & Paprika		
<b>Hausgemachter Kessel-Kochkäse</b>		9.50
Mit frischen Kräutern, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette		
<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b>		5.10
Mit Kräutervinaigrette		
<b>Vorspeisenetagere für 2 Personen</b>		13.90
Mit Couscoussalat, Mango-Gurkensalat, gegrillte Aubergine, Paprika-Schafskäsedip, Oliven, Käsebruch mit Feigensenf, gegrilltes und mariniertes Gemüse, Sourcream, Falaffelbällchen mit Cap Ferrat Relish & Mangosalsa, Olivenpaté		pro Person

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

## Suppen & Eintöpfe

### Zitronengrascurrysuppe

Mit Zucchini-zoodles, geröstetem Sesam & frischen Kräutern



7.00

### Daniels kräftiges Gulasch

Mit gebutterten Knöpfle & Preiselbeeren

15.90

## Salate

<b>Neuseeländischer Rotkrautsalat*</b> Mit fruchtiger Mangosalsa, Cap Ferrat Soße & frisch gebackenen Falaffeln		11.20
<b>Rote Beete Salat</b> Mit karamellisiertem Ziegenkäse Oder Nuss-Tofucrumble	 	11.50
<b>Beilagensalat*</b> Mit frischem & eingelegtem Gemüse, Salat & hausgemachter Vinaigrette		5.90
<b>Großer Salatteller*</b> Frische, bunte Blattsalate mit marinierten Gurken- und Krautsalaten & hausgemachter Vinaigrette, mit Brötchen		11.20
<b>Mit mediterranem Schafskäse</b> Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl		15.90

## Warme Speisen

<b>Würzige fränkische Rindsbratwurst oder grobe Bratwurst</b> im Brötchen		6.00
+ knusprige Pommes oder Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette		5.00
<b>Currywurst</b>		7.00
Grobe fränkische Bratwurst oder Rindsbratwurst mit hausgemachter, fruchtiger Currysoße und Brötchen		5.00
+ knusprige Pommes oder Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette		
<b>Flammkuchen hausgemacht</b>		
<b>Elsässer Art</b> mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		11.00
<b>Alpengenuss</b> mit Bergkäse & Birnensenf		11.00
<b>Mediterran</b> mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern & Kalamata Oliven		12.00
<b>Vegan</b> mit Oliven, Tomaten, Humus, Zucchini Würfeln & Cap Ferrat Soße		12.00
<b>Semmel-Brezknödeltaler mit Rahmschwammerl</b>		12.90
Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln		
<b>Pasta mit cremiger Trüffelsoße</b>		18.90
Mit geschmolzenen Kirschtomaten & Basilikum		
<b>Mediterraner Schafskäse in der Tonschale</b>		16.90
Mit gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		
<b>Falaffeln an gegrilltem Kartoffelgemüse</b>		18.90
Mit Cap Ferrat Relish, Mangosalsa & Paprikahumus		
<b>Beefstripes mit Ponzu-Ingwerglaze</b>		22.90
An gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		
<b>Beefstripes auf Amarena-Kirschjus</b>		22.90
Mit mediterranem Kartoffelgratin		
<b>Pasta mit Kräutern</b>		17.90
Mit Pistazienpesto, Mallorkonischem Olivenöl & geschmolzenen Kirschtomaten		

Alle Preise in Euro.

## Warme Speisen

Portion knusprige Pommes mit Ketchup & Mayo		5.00
+ cremiger, lauwarmer hausgemachter Kochkäse		3.50
Knusprige Süßkartoffel-Pommes		7.00
Mit Trüffel-Vanille-Mayo		
Saftiges Schnitzel „Wiener Art“		14.90
Mit knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat		
Kochkäseschnitzel „Wiener Art“		16.90
Mit Inas cremigem Kochkäse, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren		
Jägerschnitzel „Wiener Art“		16.90
Mit feinem Schwammerlrahm, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren		
Mediterranes Kartoffelgratin		17.90
Mit Pistazienpesto, Kirschtomatensalsa & Cream		

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

Bernd Stelter

## Süßes

Saftiger Kuchen   verschiedene Sorten	3.90
Vegane und glutenfreie Sorten 	4.20
+ cremige Schlagsahne	1.10
<b>Saftiger Brownie</b>	9.90
Mit karamellisierten Kirschen & aufgeschlagener Mascarponecreme	

**„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	3.90
Spessartwald		0.75l	6.90
Orangensaft pur		0.2l	3.20
Rapps		0.4l	4.50
Apfelsaftschorle   naturtrüb		0.4l	5.00
Apfelsaft pur		0.4l	6.00
Johannisbeer-Apfelsaftschorle		0.4l	5.00
Johannisbeer-Apfelsaft pur		0.4l	6.00
Demeter   Obsthof Michel			
Maracujaschorle		0.4l	4.90
Maracujasaft pur		0.4l	5.90
Krämer			
Cola   Fanta   Sprite   Spezi   Cola Zero		0.4l	4.20
Trade Islands Iced Tea		0.33l	4.70
Sunny Peach			

## Aperitifs | Sekt

Rhabarber secco Piccolo	0.2l	7.50
Rhabarber secco	0.75l	27.90
Prosecco   Chin Chin   Weingut Schott weißer Pfirsich   rote Stachelbeere	0.2l	7.90
Grand Cuvee Secco	0.1l	5.00
Serena	0.75l	32.00
Komma nix, alkoholfrei	0.2l	6.50
Weißwein   eleganter Duft   feine Säure		
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		

## *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
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	5.90
Weißwein Schorle alkoholfrei	0.2l	5.90
Müller Thurgau 2022   Weingut Höflich fruchtig   tropische Früchte   Sommerwein	0.2l	5.90
Heiligenthal Silvaner 2023   Weingut Höflich	0.2l	5.90
trocken   fruchtig   leichte Säure	0.75l	21.90
Weißburgunder 2022   Weingut Neuberger	0.2l	6.90
trocken   Zitrusnote   kräftig im Abgang	0.75l	24.90
Riesling   Weingut Schott	0.2l	6.90
trocken   fruchtig   angenehme Säure   gelber Apfel   Birne	0.75l	24.90
Chardonnay   Weingut Kremer	0.2l	8.50
harmonisch   Aroma Vanille   körperreich	0.75l	28.50

## Rosé

Sommer Rosé 2023   Weingut Neuberger	0.2l	6.90
feinfruchtig   Erdbeere   frisch   gute Laune Wein	0.75l	24.90

## Rot

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

## Longdrinks

Jacky Cola	0.4l	8.00
Gin Tonic	0.4l	9.00
Cuba Libre	0.4l	9.00

## Spiritousen

Ramazotti	2cl	3.90
Malteser	2cl	3.90
Haselnuss	2cl	3.90
GUDE Nacht	0.5l	69.00
20 Shots GUDE Nacht		60.00
Kräuterlikör mit Honig	2cl	3.90
GUDE KRÄUTER Likör	0.5l	69.00

## Bachgau Destille

Weinbergspfirsich	2cl	4.90
Williams	2cl	4.90

### DAMEN GEDECK

Rhabarber Secco  
& Weinbergspfirsich **10.90**

### HERREN GEDECK

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

# Heißgetränke

## Kaffee Braun

Kaffee	3.50
Cappuccino	4.00
Espresso	3.20
Espresso Macchiato	3.60
Latte Macchiato	4.50
Milchkaffee	4.10

Chai Latte	4.70
------------	------

Heiße Schokolade	3.90
+ cremige Schlagsahne	1.10

Tee   Strength (Kräuter)   Jasmin   Kamille   Summerfruits   Grün   Pfefferminze   Earl Grey	3.50
---	------

Heiße Zitrone	4.70
Frische Minze	4.70
Frischer Ingwer	4.70
Minze-Ingwer	4.70
jeweils mit Honig	