



...natürlich Essen & Trinken !

Kreative, leichte  
*auch*  
vegetarische Küche  
mit  
mediterranen &  
exotischen Einflüssen

- Berücksichtigen Sie die Saison-Gerichte auf der Extra-Tafel
- Zutaten weitgehend aus kontrolliert biologischem Anbau
- Alles frisch zubereitet
- Konventionelles ist immer deklariert
- Berücksichtigung aller Unverträglichkeiten
- Essen wie zu Hause: Bestellen Sie mehrere Gerichte und Extrateller und probieren Sie von allem...

Liebe Gäste,  
willkommen in und an der hausbar – zum *natürlich* Essen & Trinken, zum Entspannen & Genießen, zum Feiern & Plaudern. Schön, dass Sie da sind!

Wir bieten Ihnen in unserer kleinen, feinen Küche eine doch große Auswahl an kreativen leichten, saisonalen Gerichten - vegetarisch, vegan und natürlich mit Fleisch.

Die Zutaten unserer Speisen stammen weitgehend aus kontrolliert biologischen Anbau (k.b.A.), vorzugsweise anerkannter Bioland- oder Demeter-Qualität (Ausnahme: Champignons). Das Fleisch beziehen wir aus artgerechter Tierhaltung und grundsätzlich bevorzugen wir natürlich Produkte aus der Region.

Was die Zubereitung betrifft: Wir benutzen keine Fertigprodukte und keine Geschmacksverstärker, arbeiten ohne Mikrowelle und Friteuse. Unsere Suppen und Soßen bereiten wir generell ohne Mehl zu, sind also glutenfrei. Bei anderen Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an – wir gehen gerne auf Ihre Bedürfnisse ein.

Auch bei Wein, Bier und antialkoholischen Getränken servieren wir eine große Auswahl in Bio-Qualität – bieten aber auch alle Standardgetränke an; bei Kaffee, Tee und Kakao achten wir außerdem auf fairen Handel.

Aber bei aller Sorgfalt in Sachen Herkunft und Qualität geht es uns vor allem darum, dass Sie in der hausbar lecker essen & trinken können.

Wir wünschen Ihnen eine gemütliche und genussvolle Zeit bei uns!  
Ihre Corinna Trappe-Stieme & das hausbar-Team

# Speisen



# Salate

*Alle Salate mit Joghurtdressing, auf Wunsch mit Essig/Öl, Balsamico/Olivenöl oder auch glutenfreiem Brot*

## Hausbärchen

kleiner gemischter Salat mit Baguette (vegan mgl.) 3,50

## Hausbar

gemischter Salatteller nach Saison mit Baguette (vegan mgl.) 6,50

## Hausdame

Salatteller zusätzlich mit Tofucroutons, Oliven und Baguette (vegan mgl.) 8,50

## Hausmann

Salatteller zusätzlich mit Putenstreifen, Oliven und Baguette 10,20

## Hausfreund

Salatteller zusätzlich mit Schafskäse, Oliven, Pep. und Baguette 10,20

## Hausfisch

Salatteller zus. mit Thunfisch, Garnelen, Oliven, Ei und Baguette 10,80

# Pizza

*Pizzaböden wahlweise aus hellem Weizenteig oder Vollkornweizen  
oder: glutenfrei plus 0,50*

*- \*oder Rinderhackfleisch*

*- jede Pizza mit zusätzlich Rinderhackfleisch:*

*plus 1,50*

## Ares

Rindersalami\*, Käse, Tomatensoße

6,80

## Pan

Champignons, Rindersalami\*, Käse, Tomatensoße

7,80

## Zeus

Rindersalami\*, Gemüse, Champignons, Käse, Tomatensoße

9,20

## Neptun

Garnelen, Zwiebeln, Knoblauch, Käse, Tomatensoße

9,80



# Pizza Vegetarisch

## Galatea

Käse, Tomatensoße

5,50

## Penelope

Champignons, Käse, Tomatensoße

6,50

## Gaja

Gemüse, Käse, Tomatensoße

7,50

## Aphrodite

Schafskäse, Gemüse, Oliven, Käse, Tomatensoße

9,20

## Tyche

Spinat, Schafskäse, Tomatensoße, Tomaten, Käse, Sonnenblumenkerne

8,80



# Kleines

Portion Kalamata-Oliven <i>oder</i> Peperoni mit Baguette	3,50
Aioli <i>oder</i> Kräuterquarkdip hausgemacht, mit Baguette	3,80
Kräuterknobiöl-Baguette aus dem Backofen	3,80
Mais-Chips mit Aioli <i>oder</i> Kräuterquarkdip	5,00
Ofenbratkartoffelteller mit Aioli <i>oder</i> Kräuterquarkdip	5,80
Portion gebratenes mariniertes Gemüse mit Baguette	5,50
Haus-Kreation Oliven, Peperoni, Hausdip, Schafskäse, Käse und Baguette - mit zusätzlich Rindersalami	8,80 9,80



# Vegetarische Gerichte

## Schafskäsetöpfchen

mit gebratenem Gemüse, Kräuter-Knobi-Olivenöl  
aus dem Backofen mit Baguette

8,20

## Gefüllte Champignons (Champis aus konv. Anbau)

mit Spinat-Schafskäse aus dem Backofen und Salatbeilage mit Baguette

9,20

## Kartoffel-Gemüsegratin

mit Tofucroutons und Käse-Sesamkruste in Sahnesoße (vegan mögl.)

9,20

## Gemüse-Tortellini in frisch zubereiteter Soße\*

9,50

## Spätzlepfanne (hausgemachte Maisspätzle, glutenfrei) mit Spinat,

Schafskäse, Kräuter der Provence, Tomatenstücken, Sonnenblumenkernen

9,20

## Mediterran gebratenes Saisongemüse

dazu Ofenbratkartoffeln und Kräuterquarkdip

9,50

## Gemüse-Curry-Reispfanne, vegan (mild, scharf, sehr scharf?)

Reispfanne mit *zusätzlich* Tofucroutons

8,80

9,90

\* wahlweise Champignonrahmsauce oder Tages-Angebot

## Mit Fleisch & fischigem

Kartoffel-Gemüsegratin, s.o.	mit zusätzlich Rinderhackfleisch	10,80
Gemüse-Curry-Reispfanne, s.o.	mit zusätzlich Putenbruststreifen	12,80
Gemüse-Curry-Reispfanne, s.o.	mit zusätzlich Garnelen	12,80
Hackfleischgemüseknobitöpfchen mit Baguette		8,20
Garnelentöpfchen		
mit gebratenem Gemüse und Kräuter-Knobi-Olivenöl aus dem Backofen mit Baguette		8,80
Gegrillte Calamaresteile (konv.A.) in Kräuter-Knobi-Olivenöl, dazu Salatbeilage, Aioli und Baguette		9,50
Frankfurter Würstchen mit Senf und Brot		3,90
Rindswurst mit Senf und Brot		4,10
Schweinebratwurst mit Senf, dazu Ofenbratkartoffeln		6,80



# Mit Fleisch

Auf Wunsch anstatt Ofenbratkartoffeln mit gebratenem Gemüse oder Salat

## Lammbratwurst

mit Senf, dazu Ofenbratkartoffeln

7,90

## Schweinerückensteaks

in frisch zubereiteter Soße\*, dazu Ofenbratkartoffeln

12,90

## Putenbrustfilet

in frisch zubereiteter Soße\*, dazu Basmatireis

13,90

## Rumpsteak (ca. 180-200g)

mit Kräuterquarkdip und Ofenbratkartoffeln

16,90

mit frisch zubereiteter Soße\* und Ofenbratkartoffeln

18,50

\* wahlweise Champignonrahmsauce oder Tages-Angebot



# Dessert

Obstsalat frisch zubereitet	4,90
mit Naturjoghurt	5,40
<b>Portion Eis</b>	
Sorten je nach Angebot	3,50
Portion Sahne	0,40
<b>Panna Cotta</b> , hausgemacht (glutenfrei) mit Früchten, Sahne, Likör oder Agavensirup	5,50
<b>Früchtebecher</b>	
Vanilleeis mit frischem Obstsalat und Sahne	6,50
Extra-Dessert oder Kuchen	je nach Angebot

## Für die Kleinen

Nach Möglichkeit variieren wir unsere Gerichte kindgerecht !



# Getränke



## Mineralwasser

Azur-Quelle, spritzig	0,2l	1,20	0,4l	2,00	Flasche 1,0l	4,00
St. Leonhardsquelle medium oder still	0,2l	1,60	0,4l	3,00	Flasche 1,0l	5,90

## Spritziges

Bionade Holunder, Litschi, Ingwer-Orange, Kräuter				0,33l	2,20
Bitter Lemon Bio-Zisch				0,33l	2,20
Guaranacola Bio-Zisch (enthält Coffein)				0,33l	2,20
Blutorange Bio-Zisch	0,2l	1,80	0,4l	3,10	
Afri-Cola (konv., enth. Coffein, Phosphat, Farbst.)	0,2l	1,70	0,4l	3,00	
Coca Cola light (")	0,2l	1,70	0,4l	3,00	
Spezi (")	0,2l	1,70	0,4l	3,00	
Zitronen-od. Orangenbluna (konv., Phos., Farbst.)	0,2l	1,70	0,4l	3,00	
Tonic Water / Ginger Ale-Schweppes (Chinin)	0,2l	1,80	0,4l	3,10	

## Fruchtiges k.b.A.

Apfelsaft	0,2l	1,80	0,4l	3,00
Orangensaft	0,2l	2,00	0,4l	3,50
Ananassaft	0,2l	2,40	0,4l	4,60
Apfel-Cranberrysaft	0,2l	2,30	0,4l	4,40
Apfel-Kirschsaft	0,2l	2,20	0,4l	4,00
Apfel-Mangosaft	0,2l	2,20	0,4l	4,00
Apfelsaftschorle	0,2l	1,80	0,4l	3,00
Saftschorle aus allen anderen Säften	0,2l	2,20	0,4l	4,00
Eistee Pfirsich-Zitrone			0,3l	2,00



## Heisse Getränke Transfair und k.b.A.

Tasse Kaffee		2,00
Tasse Kaffee koffeinfrei (instant)		2,00
Espresso		1,90
Doppelter Espresso		2,80
Espresso Machiato		2,00
Großer Kaffee		3,50
Cappuchino*		2,20
Milchkaffee*		2,60
Latte Macchiato*		2,60
Latte mit Sirup (Vanille, Caramel, Pfefferminz, Kirsch)		3,00
Tasse Getreidekaffee		2,00
Tasse Getreide-Milchkaffee*		2,60
Becher Kakao*		2,60
Lumumba Kakao* mit Rum und Sahne		4,20
Heisse Milch mit Honig*		2,60
Heisse Zitrone	0,25l	2,00
Heisser Apfelwein mit Zimt	0,25l	2,00
Heisser Apfelsaft mit Zimt	0,25l	2,20
Heisser Orangensaft mit Zimt und Vanillesirup	0,25l	3,20
Portion Sahne		0,40
* auch mit Sojamilch erhältlich		plus 0,30

## Tee Transfair und k.b.A. im Becher

Darjeeling Schwarztee	2,00
Assam Schwarztee	2,00
Grüner Tee	2,00
Grüner Tee mit Jasmin	2,00
Grüner Engel Grüntee mit Kombucha und Holunder	2,00
Roibusch Natur	1,80
Pfefferminztee	1,70
Kamilletee	1,70
Kräutertee	1,70
Früchtetee	1,70
Ingwer-Zitronen Gewürztee	2,00
Yogitee Klassik Gewürztee mit Milch* und Honig	2,20
Yogitee Sweet Chai Gewürztee mit Milch* und Honig	2,20
Yogitee Schoko Gewürztee mit Milch* und Honig	2,20
Yogitee Sweet Chili mit Milch* und Honig	2,20
Portion Honig	0,20



## Bier

Darmstädter Pils <i>vom Fass</i>	0,3l	2,10	0,4l	2,60
Darmstädter Hefeweizen hell <i>vom Fass</i>	0,3l	2,10	0,5l	3,10

### Flaschenbiere:

Schmucker Bio Pils naturtrüb			0,33l	2,20
Lammsbräu Edelpils Ökobier			0,33l	2,10
Jever Pils			0,33l	2,10
Schlappeseppel Bügel Spezial			0,33l	1,90
Lammsbräu Urtyp Ökobier			0,5l	3,10
Darmstädter Hefeweizen dunkel			0,5l	3,10
Darmstädter Kristallweizen			0,5l	3,10
Lammsbräu Hefeweizen hell Ökobier			0,5l	3,10
Radler / Colabier	0,3l	2,10	0,4l	2,60

## Alkoholfreies Bier

Jever fun			0,33l	2,10
Lammsbräu Ökobier			0,33l	2,10
Darmstädter Hefe alkoholfrei			0,5l	3,10

---

Apfelwein pur/ süß/ sauer	0,25l	1,70	0,5l	3,10
---------------------------	-------	------	------	------



## Rotwein k.b.A.

Le Pavot Rouge klassischer französischer Landwein	0,1l	1,50	0,2l	2,80
Montepulciano Abruzzo fruchtbetont, trocken	0,1l	1,70	0,2l	3,30
Chianti feinwürzig trocken	0,1l	2,40	0,2l	4,70
Caballero de Mesasrubias Crianza 2006, trocken	0,1l	2,60	0,2l	5,00

## Weißwein k.b.A.

Chardonnay trocken	0,1l	1,60	0,2l	3,00
Weinschorle	0,2l	2,60	0,3l	3,60

## Rosé k.b.A.

Le Corbeau feinmundiger Südfranzose, trocken	0,1l	1,50	0,2l	2,80
--	------	------	------	------

## Flaschenweine k.b.A.

Rioja Azabache 2006, trocken	0,75l	17,50
Merlot schoko-beerig trocken (Walter Merk, Pfalz)	0,75l	19,50
Pfälzer Rosé, fruchtig-trocken (Walter Merk, Pfalz)	0,75l	13,50
Weißburgunder trocken (Walter Merk-Pfalz)	0,75l	17,50
Riesling Kabinett trocken fruchtig (Walter Merk-Pfalz)	0,75l	17,50

## Sekt

Tango, brut - k.b.A.	Glas 0,1l	2,50	Flasche 0,75l	15,00
----------------------	-----------	------	---------------	-------



## Umstädter Wein

Weine der Odenwälder Winzergenossenschaft (OWG), sowie vom Weingut Emmerich, letztere sind Umstellungsweine!

GLP = Goldene Landesprämierung

### Weißwein

Umstädter Riesling QbA trocken (OWG)	0,1l	1,60	0,2l	3,00
Umstädter Müller Thurgau QbA halbtrocken (OWG.)	0,1l	1,60	0,2l	3,00
Umstädter Riesling Kabinett trocken (Emmerich)	0,1l	2,40	0,2l	4,60

### Rotwein

Umstädter Odino QbA Rotwein trocken-fruchtig (OWG)	0,1l	1,60	0,2l	3,00
Emmerich-Rotweine				z.Z. ausverkauft

### Rosé/Weißherbst

Umstädter Spätburgunder Weißherbst trocken (OWG)	0,1l	2,20	0,2l	4,30
Umstädter Portugieser Weißherbst halbtrocken (OWG)	0,1l	2,20	0,2l	4,30

### Flaschenweine

Umstädter Riesling Spätlese feinherb (Emmerich)			0,75l	18,00
Umstädter <u>Bio</u> -Johanniter Weißwein, trocken, leicht (OWG)			0,75l	17,00
Umstädter Regent "Gänsewein" Rotwein, trocken GLP (Emmerich)			0,75l	19,00
Umstädter <u>Bio</u> -Spätburgunder Weißherbst mild (OWG)				z.Z. ausverkauft

## Spirituosen

Martini bianco, doro, rosso	5cl	2,50	Edle Obstbrände Zwetschge,	2cl	3,00
Portwein Royal Oporto 10 y	5cl	2,50	Birne, Joh./Stach., Kräuter (Hans Fritsch, Habitzheim)		
Baileys	2cl	2,00	Grappa Cellini	2cl	2,50
Amaretto Disaronno	2cl	2,00	Veterano, span. Brandy	2cl	2,20
Batida de Coco	2cl	2,00	103 Osborne	2cl	2,20
Ramazotti	2cl	2,00	Remy Martin VSOP	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	2,00	Jameson irischer Whisky	2cl	3,00
Averna	2cl	2,00	Jack Daniels Whisky	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	2,00	Glennfiddich Single Malt Whisky	2cl	3,50
Otzberg	2cl	2,00	Lagavulin Scotch Whisky, 16years	2cl	5,80
Malteser	2cl	2,00			
Linie Aquavit	2cl	2,50			
Pernod, Pastis, Absinth Tabu	2cl	2,50			
Ouzo	2cl	2,00			
Sambucca	2cl	2,00			
Tequila weiß mit Zitrone	2cl	2,20			
Wodka Wyborowa	2cl	2,00			
Gin Bombay	2cl	2,50			
Barcadi Rum	2cl	2,00			



## Longdrinks / Cocktails

Whisky-Cola 2cl	3,50
Barcadi-Cola 2cl	3,00
Campari-Soda 4cl	3,50
Campari-Orange 4cl	4,00
Batida-Kirsch 4 cl	4,20
Spritz Weißwein 0,1l, Aperol 2cl, Soda	4,00
Gin Tonic 4cl	4,20
Wodka Orange 4cl	4,20
Cuba Libre Havana-Club 4cl, Limette, Cola	4,20
Caipirinha Cacaca 5cl, Limette, brauner Rohrzucker	5,60
Tequila Sunrise Tequila 4cl, Orangensaft, Grenadine	4,80
Pina Colada Havana-Club 4cl, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	5,60
Hausbaronin Havana-Club 4cl, Baileys, Mangosaft, Cranberrysaft, Karamelsirup, Sahne	6,50

## Alkoholfreie Cocktails

Pina Virgin Ananassaft, Sahne, Kokossirup	4,00
Mango Macchiato Mangosaft, Cranberrysaft, Vanillesirup, Sahne	4,50
Kirschenkuss Kirschsft, Ananassaft, Zitronensaft, Kirschsirup	4,00
Apfelrinha Apfelsaft, Limette, brauner Rohrzucker, Soda	4,00