

*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. 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



8.90

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

16.90
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

14.90

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



Schnittchen

Frühstück
bis 14.00 Uhr

Lachsschnitte

13.90

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

Vegane Schnitte



14.90

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

Roastbeefsnitte

15.90

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



11.90

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

Individuell zusammenstellen

Frühstück
bis 14.00 Uhr

Aufstriche und Beläge

Marmelade verschiedene Sorten	1.90
Butter Bonbon	1.00
Honig 2 Stück	1.90
Nutella 2 Stück	1.90
Frischkäse 2 Stück	1.50
Pestofrischkäse	3.00
Orientalischer Schafskäsedip	3.00
Olivenpaté	3.00
Paprika Hummus	3.00
Käsevariation	5.50
verschiedene Käsesorten & Käsebruch	
Wurstvariation	5.90
Mit feinen Wurstspezialitäten von Schinken bis Trüffelsalami	

Backwaren

Brötchen	1.40
Croissant	3.00
Schinken-Käse-Croissant	5.50

Eierspeisen

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

Sonstiges

Frisch gebratener Bacon	2.50
Birnensenf	1.90
Frische Gemüse mit Kräutersourcream	5.90
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		8.50
Mit mediterranem Schafskäse Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl		10.90
Flammkuchen hausgemacht Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		9.50
Alpengenuss mit Bergkäse & Birnensenf		9.50
Mediterran mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern & Kalamata Oliven		9.90
Vegan mit Oliven, Tomaten, Humus, Zucchini Würfeln & Cap Ferrat Soße		9.90
Semmel-Brezknödeltaler mit Rahmschwammerl Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln		9.90
Pasta mit cremiger Trüffelsoße Mit geschmolzenen Kirschtomaten & Basilikum		13.90
Mediterraner Schafskäse in der Tonschale Mit gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		12.90
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

Mittagstisch

MO - FR
11.30 - 14.00 Uhr

Pasta mit Kräutern Mit Pistazienpesto, Mallorquinischem Olivenöl & 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		9.50
Mit Brezn, Zwiebeln & Paprika		
Hausgemachter Kessel-Kochkäse		9.50
Mit frischen Kräutern, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette		
Hausgemachter Kartoffelsalat		5.50
Mit Kräutervinaigrette		
Vorspeisenetagere für 2 Personen		15.90
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		pro Person
Vorspeisenetagere für 2 Personen		17.90
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		pro Person
Bruschettavariation		9.50
Kalamata Oliventatar mit Ponzu-Ingwerglace, Tomatensalsa mit frischen Kräutern, Schafskäse mit Tomatendip		
Würziger Käsebruch zum snacken		9.50
Mit süßem Senf und gerösteten Laugencrackern		
Knobi-Kräuterbaguette		8.90

Alle Preise in Euro.

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

***„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		11.20
Rote Beete Salat Mit karamellisiertem Ziegenkäse Oder Nuss-Tofucrumble	 	11.50
Beilagensalat* Mit frischem & eingelegtem Gemüse, Salat & hausgemachter Vinaigrette		5.90
Großer Salatteller* Frische, bunte Blattsalate mit marinierten Gurken- und Krautsalaten & hausgemachter Vinaigrette, mit Brötchen		11.20
Mit mediterranem Schafskäse Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl		15.90

KULINARISCHE WEIHNACHTEN

1/4 saftige Gans - Brust oder Keule

24.90

Mit würziger Soße, Kartoffelklöße, Preiselbeerrotkraut & karamellisiertem Maronengemüse

Eine saftige Gans - für ca. 4 Personen

129.00

Mit würziger Soße, Kartoffelklöße, Preiselbeerrotkraut & karamellisiertem Maronengemüse

Gans bitte zwei Tage vorher bestellen!

Halbe saftig-resche Ente

19.90

Mit würziger Soße, Bratapfel-Gewürzfüllung, Kartoffelklöße, Preiselbeerrotkraut & karamellisiertem Maronengemüse

Ente auch im Menü erhältlich mit Vorspeise & Dessert:

29.90

Frischer Feldsalat mit gebrannten Nüssen & Bergkäsespänen

Gewürzschokoladenmousse mit Pflaumenröster & Vanilleespuma

Warme Speisen

Würzige fränkische Rindsbratwurst oder grobe Bratwurst		10.20
Mit geschmorten Zwiebeln, knusprigen Pommes oder Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette		
Currywurst		10.90
Grobe fränkische Bratwurst oder Rindsbratwurst mit hausgemachter, fruchtiger Currysoße		
Mit knusprigen Pommes oder Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette		
Flammkuchen hausgemacht		
Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		11.00
Alpengenuss mit Bergkäse & Birnensenf		11.00
Mediterran mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern & Kalamata Oliven		12.00
Vegan mit Oliven, Tomaten, Humus, Zucchini Würfeln & Cap Ferrat Soße		12.00
Semmel-Brezknödeltaler mit Rahmschwammerl		12.90
Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln		
Pasta mit cremiger Trüffelsoße		18.90
Mit geschmolzenen Kirschtomaten & Basilikum		
Mediterraner Schafskäse in der Tonschale		16.90
Mit gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		
Falaffeln an gegrilltem Kartoffelgemüse		16.90
Mit Cap Ferrat Relish, Mangosalsa & Paprikahumus		
Beefstripes mit Ponzu-Ingwerglaze		19.90
An gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		
Beefstripes auf Amarena-Kirschjus		19.90
Mit mediterranem Kartoffelgratin		
Pasta mit frischen Kräutern		17.90
Mit Pistaziencrumble, Mallorquinischem Olivenöl & geschmolzenen Kirschtomaten		

Warme Speisen

Portion knusprige Pommes mit Ketchup & Mayo + cremiger, lauwarmer hausgemachter Kochkäse		5.50 3.50
Knusprige Süßkartoffel-Pommes Mit Trüffel-Vanille-Mayo		7.90
Saftiges Schnitzel „Wiener Art“ Mit knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren		14.90
Kochkäseschnitzel „Wiener Art“ Mit Inas cremigem Kochkäse, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren		16.90
Jägerschnitzel „Wiener Art“ Mit feinem Schwammerlrahm, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren		16.90
Bäckchen vom Rind Mit Trüffelerdapfelstampf & glacierten Vichymöhren		25.90

Süßes

Hausgemachtes Schokomousse im Glas Mit karamellisierten Beeren	6.90
Himbeerdeath Mit Kokosbaiser, Himbeeren, Mascarpone, Haselnüssen & Teigstücken	6.90
Saftiger Kuchen verschiedene Sorten Vegane und glutenfreie Sorten  + cremige Schlagsahne	4.50 1.00
Saftiger Brownie Mit karamellisierten Kirschen, aufgeschlagener Mascarponecreme & cremigem Eis	9.90
Kugel Eis Schokolade Vanille Stracciatella Zitrone Erdbeer + cremige Schlagsahne	1.80 1.00

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

Henri de Toulouse-Lautrec
französischer Maler und Grafiker



Kinderkarte

Kinderschitzel mit Pommes		8.90
Portion Pommes		5.50
Pasta mit Parmesan & Butter		5.90
Gemüsesticks mit Dip		5.00

**„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
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	0.4l	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 Maß Apfelwein	1.5l	13.90
	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
Komma nix, alkoholfrei	0.2l	6.50
Weißwein eleganter Duft feine Säure		
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
Grauburgunder Weingut Schott	0.2l	6.90
trocken harmonisch weich	0.75l	24.90
Sauvignon St. Valentin 2023 Kellerei St. Michael Eppan	0.75l	45.00
Gelbe Frucht Stachelbeere Holunder		

Rosé

Sommer Rosé 2023 | Weingut Neuberger
feinfruchtig | Erdbeere | frisch |
gute Laune Wein

0.2l 6.90
0.75l 24.90

Miraval Côtes de Provence rosé
trocken | mineralisch

0.75l 45.00

Rot

Cabernet Sauvignon | Montes
trocken | Brombeere | gehaltvoll

0.2l 8.50
0.75l 30.90

Amarone della Valpolicella 2020 | Torre Dorti
intensive Würze | Pfeffer- und Kirschnote

0.75 59.00

Longdrinks

Jacky Cola	0.4l	8.00
Gin Tonic	0.4l	9.00
Gin Tonic alkoholfrei	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
Doppelter Espresso	5.00
Latte Macchiato	4.50
Milchkaffee	4.10

+ koffeinfrei	0.50
+ Hafermilch	0.90
+ Schuss Eierlikör oder Rum	2.50
+ Schlagsahne	1.10

Chai Latte	4.90
Pumpkin Spice Latte	6.50

Heiße Schokolade	3.90
+ cremige Schlagsahne	1.10

Tee Strength (Kräuter) Jasmin Kamille Darjeeling 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	

Alkoholfreier Punsch	4.00
Glühapfelwein	4.50
Hausgemachter roter Glühwein - nach Bens Spezialrezept	5.90
Weißer Glühwein	5.00