

*Hey,  
schön  
dass du  
da bist!*

# 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. 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, Magarine, 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

<b>Großer Salatteller*</b> Frische, bunte Blattsalate mit marinierten Gurken- und Krautsalaten & hausgemachter Vinaigrette, mit Brötchen		8.90
<b>Mit mediterranem Schafskäse</b> Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl		11.50
<b>Flammkuchen hausgemacht</b> <b>Elsässer Art</b> mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		9.90
<b>Alpengenuss</b> mit Bergkäse & Birnensenf		9.90
<b>Mediterran</b> mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern, roten Zwiebeln & Kalamata Oliven		10.50
<b>Vegan</b> mit Oliven, Tomaten, Humus, Zucchini Würfeln & Cap Ferrat Soße		10.50
<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		14.50
<b>Mediterraner Schafskäse in der Tonschale</b> Mit gegrilltem Kartoffelgemüse & Kräutersourcream		13.50
<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
<b>Pasta mit Kräutern</b> Mit Mallorquinischem Olivenöl, gerösteten Pistazien, 3-Kräuterpesto & geschmolzenen Kirschtomaten		14.40
<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		9.90

## 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		18.90
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, Schafskäsepfännchen		pro Person
Vorspeisenetagere für 2 Personen		19.90
Mit Beefstripes in Ponzusauce, Couscoussalat, Mango-Gurkensalat, gegrillte Aubergine, Paprika-Schafskäsedip, Oliven, Käsebruch mit Feigensenf, gegrilltes und mariniertes Gemüse, Sourcream, Falaffelbällchen mit Cap Ferrat Relish & Mangosalsa, Olivenpaté, Garnelenpfännchen		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
		

NEU mit  
Schafskäse-  
pfännchen

NEU mit  
Garnelen-  
pfännchen

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









Bernd Stelter



# Salate

<b>Neuseeländischer Rotkrautsalat*</b> Mit fruchtiger Mangosalsa, Cap Ferrat Soße & frisch gebackenen Falaffeln		12.50
<b>Rote Beete Salat</b> Mit karamellisiertem Ziegenkäse Oder Nuss-Tofucrumble	 	12.90
<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		12.90
<b>Mit mediterranem Schafskäse</b> Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl		16.90
<b>Mit würzigen Beefstripes</b>		17.90

## Warme Speisen


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

Alle Preise in Euro.

## Warme Speisen


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

## Suppen & Eintöpfe


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

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

## Kinderkarte

<b>Kinderschitzel mit Pommes</b>		9.90
<b>Portion Pommes</b>		5.90
<b>Pasta mit Parmesan &amp; Butter</b>		6.90
<b>Gemüsesticks mit Dip</b>		5.90



## Süßes

<b>Hausgemachtes Schokomousse im Glas</b> Mit karamellisierten Beeren	7.90
<b>Himbeerdeath</b> Mit Kokosbaiser, Himbeeren, Mascarpone, Haselnüssen & Teigstücken	7.90
<b>Saftiger Kuchen</b>   verschiedene Sorten Vegane und glutenfreie Sorten  + cremige Schlagsahne	4.50 1.10
<b>Saftiger Brownie</b> Mit karamellisierten Kirschen, aufgeschlagener Mascarponecreme & cremigem Eis	10.90
<b>Kugel Eis</b> 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	Heiße Zitrone	4.80
Espresso	3.20	Frische Minze	4.80
Espresso Macchiato	3.80	Frischer Ingwer	4.80
Doppelter Espresso	5.00	Minze-Ingwer	4.80
Latte Macchiato	4.70	jeweils mit Honig	
Milchkaffee	4.20	Alkoholfreier Punsch	4.00
+ koffeinfrei	0.50	Glühapfelwein	4.50
+ Hafermilch	0.90	Hausgemachter roter Glühwein -	5.90
+ Schuss Eierlikör oder Rum	2.90	nach Bens Spezialrezept	
+ 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
<b>Müller Thurgau 2022</b>   Weingut Höflich fruchtig   tropische Früchte   Sommerwein	0.2l	6.50
<b>Heiligenthal Silvaner 2023</b>   Weingut Höflich trocken   fruchtig   leichte Säure	0.2l 0.75l	6.50 22.90
<b>Komma nix, alkoholfrei</b> Weißwein   eleganter Duft   feine Säure	0.2l	6.90
<b>Weißburgunder 2022</b>   Weingut Neuberger trocken   Zitrusnote   kräftig im Abgang	0.2l 0.75l	7.50 27.50
<b>Riesling</b>   Weingut Schott trocken   fruchtig   angenehme Säure   gelber Apfel   Birne	0.2l 0.75l	7.50 27.50
<b>Chardonnay</b>   Weingut Kremer harmonisch   Aroma Vanille   körperreich	0.2l 0.75l	8.90 29.50
<b>Grauburgunder</b>   Weingut Höflich trocken   harmonisch   weich	0.2l 0.75l	7.50 27.50
<b>Sauvignon St. Valentin 2023</b>   Kellerei St. Michael Eppan Gelbe Frucht   Stachelbeere   Holunder	0.75l	49.00
<b>Memòries de Biniagual 2022</b>   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**