# Ebbes Kaldes

## BIERE VOM FASS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Licher Pilsner | 0,3 l | 4,50 € | 0,5 l | 5,90 € |
| als Radler *oder* Colabier | 0,3 l | 4,50 € | 0,5 l | 5,90 € |
| Benediktiner Weissbier | | | 0,5 l | 5,90 € |
| als Russ oder Cola-Weizen | | | 0,5 l | 5,90 € |
| Benediktiner Hell | 0,3 l | 4,50 € | 0,5 l | 5,90 € |

## FLASCHENBIERE

| | | |
|---|---|---|
| Licher Pilsner alkoholfrei | 0,33 l | 4,50 € |
| Licher Radler alkoholfrei | 0,33 l | 4,50 € |
| Benediktiner Weissbier alkoholfrei | 0,5 l | 5,90 € |
| Benediktiner Weissbier dunkel | 0,5 l | 5,90 € |

## APFELWEIN VON POSSMANN AUS FRANKFURT

| | | |
|---|---|---|
| Apfelwein *(auch rosé oder alkoholfrei)* | 0,25 l | 3,50 € |
| pur, sauer, süß | 0,5 l | 5,20 € |

## SÄFTE AUS DEM TAUNUS

| | | |
|---|---|---|
| Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft | 0,3 l | 4,10 € |
| als Schorle | 0,3 l | 3,90 € |

## UNSER GUTES TAFELWASSER, DIREKT AUS DEM TAUNUS, GEFILTERT, GEKÜHLT UND FRISCH GEZAPFT

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| mit oder ohne Kohlensäure | 0,3 l | 2,50 € | 0,5 l | 3,90 € | 1 l | 6,50 € |

## SELTERS MINERALWASSER

| | | |
|---|---|---|
| medium \| naturell | 0,75 l | 6,90 € |

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

| | | |
|---|---|---|
| pepsi[1, 3, 9], pepsi zero[1, 3, 9, 11, 13] | 0,3 l | 3,90 € |
| Schwip Schwap[1, 3, 9, 11, 13], Mirinda[1, 3], Seven Up[1, 3] | | |

## Haase Sache

| | |
|---|---|
| Pott Kaffee[9] | 3,80 € |
| Espresso[9] | 2,60 € |
| Doppelter Espresso[9] | 3,80 € |
| Cappuccino[8, 9] | 3,90 € |
| Latte Macchiato[8, 9] | 4,20 € |
| Milchkaffee[8, 9] | 4,60 € |
| Glas Tee (verschiedene Sorten) | 3,50 € |
| Heiße Schokolade[8] | 4,20 € |
| Heiße Schokolade mit Sahne[8] | 4,80 € |

**Zusatzstoffe:** 1. Farbstoff | 2. Konservierungsstoffe | 3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker | 5. Geschwefelt | 6. Geschwärzt | 7. Phosphat | 8. Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig | 10. Chinin | 11. Süßungsmittel | 12. Gewachst | 13. Enthält eine Phenylaninquelle

# Woi

## OFFENE WEISSWEINE

| | | |
|---|---|---|
| Riesling SE | 0,2 l | 7,30 € |
| trocken \| Weingut Sohns \| Rheingau | 0,75 l | 26,80 € |

*animierend frisch mit viel rieslingtypischer Frucht*

| | | |
|---|---|---|
| Grauburgunder | 0,2 l | 6,90 € |
| trocken \| Weingut Weinreich \| Rheinhessen | 0,75 l | 24,90 € |

*cremig mit feinen Aromen von Stachelbeere*

| | | |
|---|---|---|
| Mittelheimer Edelmann Gelber Orleans | 0,2 l | 6,90 € |
| trocken | 0,75 l | 24,90 € |

Weingut Josef Schönleber | Rheingau

*Diese heute fast vergessene Rebsorte war schon lange vor dem Riesling im Rheingau verbreitet. Das Aroma dieses leichten Weins erinnert an Äpfel und Quitten.*

## OFFENER ROSÉWEIN

| | | |
|---|---|---|
| Cuvée Pudelwohl | 0,2 l | 7,60 € |
| trocken \| Weingut Krämer \| Rheinhessen | 0,75 l | 27,70 € |

*saftig süffiger Wein mit Aromen von Erdbeere und Johannisbeere*

## OFFENE ROTWEINE

| | | |
|---|---|---|
| Spätburgunder | 0,2 l | 7,80 € |
| trocken \| Weingut Manz \| Rheinhessen | 0,75 l | 28,20 € |

*intensive Aromen von Kirsche und dunklen Beerenfrüchten*

| | | |
|---|---|---|
| Cuvée ROT | 0,2 l | 6,90 € |
| trocken \| Weingut Weinreich \| Rheinhessen | 0,75 l | 24,90 € |

*schlanker, fruchtiger Wein mit weichem Abgang und zurückhaltenden Gerbstoffen*

## Schnäppssche ausm Taunus

| | 2 cl |
|---|---|
| Aprikosen Edelbrand | 4,90 € |
| Obstwasser | 4,90 € |
| Williams Christ Birne | 4,90 € |
| 'Uffgesetzter' *(schwarzer Johannisbeerlikör)* | 4,90 € |
| 'Taunüsschen' *(Haselnuss-Sahnelikör)* | 4,90 € |
| ReichsPost Bitter | 4,90 € |
| Taunustropfen Kräuterlikör | 4,90 € |

## Mispelchen

Kultiger Klassiker: Ein Schuss Apfelwein mit einer in Calvados eingelegten Mispel - unverwechselbar hessisch!

5,20 €

WIRTSHAUS

# Zum Adler

IM HESSENPARK

# Fier de Hunger & Geje de Dorschd!

SPEISEN UND GETRÄNKE

## Hessisches Gericht des Monats*

*März 2026*
Rippche mit Kraut

*April 2026*
Schepperlinge mit Grie Soß'

*Mai 2026*
Frankfurter Pudding

*Juni 2026*
Nesterhebbes m. Lauchgemüse

*Juli 2026*
Zanderfilet Frankfurter Art

*August 2026*
Gestovtes Kalbfleisch

*September 2026*
Kasseläner Windbeutel

*Oktober 2026*
Hackbraten mit Spitzkohl

*im Wirtshaus zum Adler - immer vom 1. bis zum Monatsletzten

# Geschichte genießen ...

SOMMER 2026

## Erfrischung gefällig?

Lust auf einen echten Durstlöscher? Unsere frisch zubereitete, **hausgemachte Limonade** ist die perfekte Erfrischung - nicht nur an heißen Tagen!
Eiskalt serviert und ganz ohne künstliche Zusätze - für den puren Genuss.

Zitrone-Minze *oder* Waldbeere
0,4 l ..... 4,90 €

## Suppe unn Salate

Tagessüppchen *(Bitte fragen Sie unseren Service)* ..... 6,80 €

Beilagensalat im Glas vegan ..... 6,50 €
G, L, 3

Großer Wirtshaus-Salat mit bunten Blattsalaten vom Markt in Hausdressing mariniert und hausgemachter Rohkost, Tomaten und Gurken vegan ..... 12,50 €
G, L, 3

Wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust ..... + 7,90€

## Ebbes Klaanes

Hausgemachter Spundekäs
mit ofenfrischer Laugenbrezel ..... 5,90 €
D, G, I

Doppelter Wetterauer Handkäs mit Musik,
Kümmel und frischem Hessenpark-Brot ..... 8,90 €
D, I

Hessenpark Wurstsalat mit Zwiebeln,
Gewürzgürkchen und knusprigen Bratkartoffeln ..... 14,50 €
D, E, 2, 3, 7

## Ohne Flaasch

Kräftige Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und Frühlingslauch ..... 14,90 €
A, D, I

Graupenrisotto mit den sieben Frankfurter Kräutern,
Roter Bete und veganem Feta vegan ..... 16,90 €
N, E, 2

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Ebbes Rischdisches

Kross gebratener Fleischkäse* mit Senf,
lauwarmem Kartoffelsalat und Frühlingszwiebeln ..... 16,90 €
L, 5, 7

Riesen Rinds-Currywurst* (180 g) mit hausgemachter Currysoße, gerösteten Zwiebeln und Pommes frites ..... 15,50 €
L, 3

Saftiges Rinder-Gulasch vom Roten Höhenvieh aus dem Hessenpark in Dunkelbiersoße mit Butterspätzle und Blaukraut
26,90 €
I, G

Gesottener Rindertafelspitz* mit Meerrettichsoße
**oder** Frankfurter Grüner Soße, dazu
Dampfkartoffeln aus der Wetterau ..... 25,90 €
D, I, 3

In aufsteigender Butter gebratenes Schnitzel*

... "Wiener Art" mit Zitrone, Preiselbeeren
und Pommes frites ..... 19,90 €
A, D, I

... Jäger Art mit kräftiger Pilzrahmsoße
und Pommes frites ..... 21,90 €
A, D, I

... mit Frankfurter Grüner Soße
und Wetterauer Bratkartoffeln ..... 24,90 €
A, D, I

*Diese Fleisch-Spezialitäten liefert uns die weniger als zehn Kilometer entfernte Metzgerei Timo Sommer. Die Familie Sommer legt größten Wert auf Fleisch höchster Qualität und regionaler Herkunft.
So geht Fleischgenuss mit gutem Gewissen!

### Tagesempfehlung

Von der Bioland zertifizierten Landwirtschaft im Freilichtmuseum Hessenpark werden verschiedene Fleisch- und Gemüsesorten produziert. Aus diesen und anderen Produkten werden in unserer Küche stets frische und leckere Gerichte zubereitet.

*Fragen Sie nach unseren wechselnden Tagesgerichten!*

*Sie haben nicht alles geschafft und/oder möchten etwas mitnehmen? Unsere nachhaltige und kompostierbare To-Go-Verpackung berechnen wir mit 1,50 € pro Stück.*

**Allergene:** A. Eier | B. Fisch | C. Krebs/Schalentiere | D. Milch | E. Sellerie | F. Sesam
G. Schwefeldioxid/Sulphite | H. Erdnüsse | I. Glutenhaltiges Getreide | J. Lupine
K. Schalenfrüchte | L. Senf | M. Weichtiere | N. Soja

## Ebbes Süßes hinnerher

Unsere hausgemachten Hessenpark-Waffeln

... mit Zucker und Zimt ..... 7,90 €
A, D, I

... mit Vanilleeis und Sahne ..... 9,50 €
A, D, I

... mit Nutella und Sahne ..... 9,50 €
A, D, H, I, 1, 2, 8, 11

## Eis-Spezialidäde

Unser leckeren Eissorten: Schokolade[D], Vanille[D], Erdbeere
je Kugel 1,90 €
+ Portion Sahne 0,90 €

Eiskaffee[D, 9]
6,90 €

Eisschokolade[D]
6,90 €

## Leckere Kuchen vom Hessenpark-Bäcker

Neben dem einzigartigen Sauerteigbrot gibt's bei uns auch den leckeren Kuchen vom Hessenpark Bäcker Schmidt. Bester Blechkuchen, wie von de Omma!

Bitte fragen Sie unser Service-Team nach den aktuellen Sorten.

3,80 € je Stück
+ Portion Sahne 0,90 €

## Schon gewusst? - Bei uns können Sie feiern!

Informieren Sie sich auf unserer Webseite:

HESSENPARK GASTRONOMIE

@hepa_gastro @hepagastro

Hessenpark Gastronomie GmbH | Laubweg 1, 61267 Neu-Anspach
**06081 949 89 69 | www.hepa-gastro.de | info@hepa-gastro.de**
Geschäftsführer: Peter H. Stürtz
Gastron. Gesamtleitung: Janina Nake | Küchendirektor: Raphael Reichardt

Wir akzeptieren Bitcoin.