



## GETRÄNKE

### | Alkoholfrei

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix  
0,33l [3€]

Wasser - Still, Sprudel 0,5l [3€]

Wasser - Still, Sprudel 1l [5€]

Goldberg – Tonic Water, Ginger Beer 0,2l [4€]

### | Säfte & Schorlen

Apfelsaft 0,5l [5€]

Apfelschorle 0,5l [4,50€]

Schwarze Johannisbeere Saft 0,5l [5€]

Schwarze Johannisbeere Schorle 0,5l [4,50€]

Grapefruit Saft 0,5l [5€]

Grapefruit Schorle 0,5l [4,50€]

### | Bier

Tegernseer Hell vom Fass, Radler 0,5l € [4,50€]

Tegernseer Hell vom Fass, Radler 0,3l [3,50€]

Büble Hefeweizen 0,5l [4,50€]

### | Bier - alkoholfrei

Büble Hefeweizen 0,5l [4,50€]

Jever Fun 0,5l € [4,50€]

### | Weißwein

Metzger - Hauswein – halbtrocken, 0,2l [5,50€]

Metzger - Grauburgunder – trocken, fruchtig, frisch –  
passt immer

0,2l [6,50€] 0,75l [22€]

Kastell – Sauvignon Blanc – trocken, wunderbar  
duftig und frisch

0,2l [6€] 0,75l [19€]

Kastell – Muskateller – trocken, anregend, würzig  
und verführerisch

0,2l [6€] 0,75l [19€]

Hilgert – Weißburgunder Prestige – trocken, fruchtig,  
klassischer Weißburgunder 0,2l [6,50€] 0,75l [22€]

Hilgert – Riesling Prestige – trocken, lebendig mit  
Finesse, duftige Früchte 0,2l [6,50€] 0,75l [22€]

Hilgert – Gelber Muskateller Prestige – trocken,  
saftig aromatisch mit langem Finale - 0,2l [8€] 0,75l  
[28€]

### | Rose Wein

Metzger - Hauswein –trocken / mild 0,2l [5,50€]

Kastell – Baron von Bingen – trocken, beschwingt,  
leicht und frisch

0,2l [6€] 0,75l [19€]

Hilgert – Spätburgunder Blanc de Noir – trocken,  
elegant & saftig – Sommer pur 0,2l [6€] 0,75l [19€]

### | Rotwein

Kastell – Carbernet Sauvignon– trocken, würziger  
Duft nach Waldkräutern 0,2l [6,50€] 0,75l [20€]

SUD – Primitivo di Manduria – halbtrocken – gereift  
im Eichenfass, Geschmack intensiv nach dunklen  
Früchten. 0,2l [6,50€] 0,75l [20€]

### | Sekt

Schloss Koblenz – Jahrgangssekt – trocken 0,2l [5€]  
0,75l [18€]

| Äppelwoi Meisterschoppen “pur oder gespritzt”

0,25l [2,50€],

0,5l [4,50€]

Bembel 1l [8,50€], Bembel 2l [16€],

Wasser Sprudel 0,5l [3€], 1l [5€], Zitronen Limo 0,75l  
[5€]

### | Longdrinks

Cuba Libre - Havana Club 3 Jahre, Coca Cola,  
Limette [6,50€]

Gin Tonic mit Goldberg Tonic - Gordon's Dry Gin  
[6,50€]

Hendrick's Gin [9€]

Moscow Mule - Vodka, Goldberg Ginger Beer,  
Limette [6,50€]

Aperol Spritz [6,50€]

Limoncello Spritz [6,50€]

Lillet Wild Berry [6,50€]

Jack Daniels, Coca Cola [6,50€]

### | Brände

Prinz Williams Birne / Haselnuss / Marille 2cl [4€]

Calvados 2cl [3,50€] - Mispelchen 4cl [4,50€]

Ramazotti 2cl € [3,50€]

Hamburger Helbing 2cl [3,50€]

Jägermeister [3,50€]

### | Whisky & Rum

Bruichladdich Scottich Barley - Single Malt Whisky –  
Erfrischend und rund auf der Zunge. Maritime Töne

viel Frucht und süßer Eichennoten. Dahinter süßes  
Malz 4cl [9€]

Don Papa Rum Im Eichenfass gereift - vollmundig  
und cremig auf der Zunge. Kandierte Tropenfrüchte  
gepaart mit Honig, Vanille und Gewürzen. Serviert  
mit Zartbitter Schokolade 4cl [9€]



## HESSISCHE & BAYRISCHE TAPAS

| **Brot & Butter** Auswahl von verschiedenen  
Brotsorten [4€] 🌱

| **Handkäs mit Musik** – 1 Handkäs eingelegt in Öl,  
Essig und etwas Äpfel, dazu Zwiebel und Kümmel  
[4€] 🌱

| **Hoabach Handkäs-Salat** mit rosa Zwiebel, Apfel  
und Sonnenblumenkernen [4€] 🌱

| **Kochkäs Bratwurst** mit Senf [5€]

| **Grüne Sauce Kräuter Salat** mit Radieschen und  
Landei [4,50€] 🌱

| **2 kleine Schnitzelchen** mit hausgemachtem  
Kartoffelsalat [5€]

| **Frankfurter Rindswurst** mit Senf [4,50€]

| **Landeil mit grüner Sauce** [4€] 🌱

| **Obatzda** – Obatzda mit Zwiebel & Radieschen [4€]  
🌱

| **Frankfurter Fleischwurstsalat** mit  
Gewürzgürkchen, Zwiebel und Schnittlauch [4,50€]

## BROTZEIT & SALAT

*Zur Brotzeit servieren wir eine Auswahl von frisch  
gebackenem Brot*

| **Handkäs mit Musik** – 2 Handkäs eingelegt in Öl,  
Essig und etwas Äpfel, dazu Zwiebel und Kümmel  
[8,50€] 🌱

| **Obatzda** – 2 Obatzda Bällchen mit Zwiebel &  
Radieschen [7,50€] 🌱

| **Frankfurter Fleischwurstsalat** mit  
Gewürzgürkchen, Zwiebel und Schnittlauch [10€]

| **Grüne Sauce Kräuter – Romana Salat** in  
Balsamico-Vinaigrette, Ei, Tomaten, Gurke,  
Radieschen und knusprigen Kernen [12€] 🌱

| **Gemischter Gartensalat** mit Gartengurken,  
Tomaten, Radieschen, buntem Krautsalat,  
knusprigen Kernen und  
gebackenen Champignons [groß 11€ - klein 7,50€]  
🌱

### Toppings:

| Hähnchen, mariniert und ausgebacken [+6€]

| karamellierter Ziegenkäse mit Feigensenf  
[+5,50€] 🌱

| 2 lauwarme Kaspressknödel [+6,50€] 🌱

| **Beilagen Salat** [7,50€] 🌱

## ZWISCHENDRIN

| **Knuspriges Stangenbrot** belegt mit  
Béchamelsauce, Speck, Raclettekäse und frischen  
Kräutern [7,50€]

| **Grüne Sauce** mit 2 Spiegeleiern und Drillings-  
Bratkartoffeln [10,50€]

| **Knödel Duo** Spinatknödel mit Bergkäse Herz auf  
Kohlgemüse und Semmelknödel auf Rahmsoße  
[9,50€]

## AUS DEM STEINOFEN

| **Flammkuchen Elsässer Art** - Crème fraîche,  
geräucherter Speck & Zwiebeln [12€]

| **Flammkuchen Wildlachs & Lauch** - Crème  
fraîche, Wildlachs &  
frischer Lauch [14€]

| **Flammkuchen „vegan“** – Zucchini, rote Zwiebeln,  
Paprika und Spitzkohl [14,50€] 🌱

vegetarisch = 🌱    vegan = 🌱🌱

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal



## MITTENDRIN

| **Schnitzel „Wiener Art“ [15,50€]**

| **Cordon bleu** —mit Landschinken, Emmentaler & Bergkäse gefüllt [18,50€]

...mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Drillings-Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat oder Hausfritten

### Toppings:

Grüne Sauce [4,50€] – Käsesauce [3,50€] –

Rahmsauce [3,50€] – Bratensauce [3,50€]

| **Backhendl**– marinierte und ausgelöste Hähnchenoberkeule, paniert und ausgebacken [15,50€]

...mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Drillings-Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat oder Hausfritten

| **Gegrillter Schweinebauch** in kräftiger Dunkelbiersauce, Bayrisch Kraut und Semmelknödel [18€]

| **Allgäuer Käsespätzle** mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebeln [12€] 🌱

| **Tiroler Gröstl aus der Pfanne** mit deftigen Drillings-Bratkartoffeln, Speck und Zwiebel, Kassler Würfel und Spiegelei [15€]

| **Omas Sonntagsbraten vom Rind** in kräftiger Rotweinjus, Saison Gemüse und gebackenen Kaspressknödel [19€]

## HEIMLICHE LIEBE

| **Beef-Burger** mit Gartensalat, Gewürzgurke, Zwiebeln, Tomate mit Limettencreme und rauchiger Mississippi Barbecue Sauce, dazu Hausfritten und Cole Slaw [16,50€]

*Alternativ mit:* | *vegetarisches* Patty (Pilz) vom Feld 🌱

| **Pulled Pork-Burger** mit Gewürzgurke, rosa Zwiebel und rauchiger Mississippi Barbecue Sauce, dazu Hausfritten und Cole Slaw [16,50€]

| **Knuspriger Caesar-Chicken Burger** mit Romanasalat, rosa Zwiebeln, Gartengurke und Tomate mit Parmesancreme, dazu Hausfritten und Cole Slaw [16,50€]

*Alternativ mit:* | *vegetarisches* knuspriges Chicken vom Feld 🌱

### Toppings:

2 x Cheddar [+3,50€] 🌱, 3 x knuspriger Bacon [+3,50€], Jalapeños [+2€]

| **Große Currywurst** (160g) mit Röstzwiebeln, hausgemachter Currysauce und Hausfritten [10€]

| **Hausfritten [4,50€]** 🍷

mit ...

...Bratensauce, Käse und Röstzwiebeln [8.50€]

...Pulled Pork, Bratensauce, Käse und Röstzwiebeln [14€]

...Trüffelcreme [7€] 🌱

| **Süßkartoffel Pommes** 🍷 mit Sour Cream [6,50€]

## SÜSSES FINALE

| **Omas Käsekuchen** mit marinierten Beeren und Schlagsahne [9,50€] 🌱

| **Karamellierter Kaiserschmarrn** mit Zwetschenröster [12,50€] 🌱

...Rum-Rosinen [+3€]

| **Schoko Tartufo** [7€] 🌱

| **Pistazien Tartufo** [8€] 🌱

## DAS LÄDCHEN – RÖDERMARK

### Öffnungszeiten:

Di-So: 17:00-22:00 Uhr

(Küche bis 21:00Uhr)

Tel: 06074 6985075

E-Mail: [info@das-laedchen.com](mailto:info@das-laedchen.com)

Hauptstrasse 71

63322 Rödermark

Speisen zum Mitnehmen – bitte fragen

Sie den Service!

+1 Euro Verpackung

Mehrweg Verpackung

+20€ Pfand pro Verpackung

Inhaber: Doliwa, Doliwa GbR

Jägerstrasse 12F, 63322 Rödermark

vegetarisch = 🌱    vegan = 🍷

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal