



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
Landeil [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€]

| karamellisierte 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

| **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€]**

| **Frankfurter Rippchen** | **Kassler Nacken** mit Speck-Sauerkraut und Kartoffel-Kräuter Püree, dazu Senf und Röstzwiebeln **[15,50€]**

HEIMLICHE LIEBE

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

| **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€]**

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

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€]** 🌱

| **Karamellisierter 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

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