



GETRÄNKE

| **Alkoholfrei**

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

Almdudler / Almdudler zuckerfrei 0,35l [4€]

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 alk. frei 0,5l [4,50€]

Flötzing Hell alk. frei 0,5l € [4,50€]

| **Weißwein**

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

Weingut Metzger - Grauburgunder – trocken,
fruchtig, frisch

0,2l [6,50€] 0,75l [24€]

Teruzzi & Puthod – Vernaccia San Gimignano (DOCG
2023) – eleganter Wein mit fruchtiger Note, begleitet
von mineralischen Anklängen

0,2l [7,50€] 0,75l [28€]

| **Rose Wein**

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

Weingut Metzger – Pink Rose – feinherb, intensive
Aromen nach roten Beeren und Früchten

0,2l [6€] 0,75l [22€]

San Marzano – Tramari Rosé di Primitivo – duftet
einladend nach Himbeere, Kirsche und roter
Grapefruit. Am Gaumen mit elegantem Spiel aus
rotbeeriger Frucht und animierender Säure.

0,2l [6,50€] 0,75l [24€]

| **Rotwein**

Kastell – Carbernet Sauvignon– trocken, würziger
Duft nach Waldkräutern 0,2l [6,50€] 0,75l [24€]

Donna Marzia Primitivo I.G.T. -

Aromen reifer Beeren 0,2l [6,50€] 0,75l [24€]

SUD – Primitivo di Manduria – halbtrocken – gereift
im Eichenfass, Geschmack intensiv nach dunklen
Früchten. 0,2l [6,50€] 0,75l [24€]

| **Sekt**

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

| **Äppelwoi** Meisterschoppen vom Fass “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- BRÄNDE

| **Longdrinks**

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

Gin Tonic mit Goldberg Tonic - Gorndon'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€]

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

Tel: 01713087783



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€] 🌱

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

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

| **Landeil mit grüner Sauce** [4€] 🌱

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

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

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

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€]

| **Gemischter Gartensalat** mit Gartengurken, Tomaten, Radieschen, Kartoffelsalat, knusprigen Kernen und Falafel [8€ / groß 12€] 🌱

| **Caesar Salat** mit Romana Salat, Croutons und dem klassischen Caesar Dressing [11€] 🌱

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

Toppings zum Salat:

| Hähnchen, mariniert und ausgebacken [+6€]

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

| **Beilagen Salat** [5,50€] 🌱

vegetarisch = 🌱 vegan = 🍃

AUS DEM STEINOFEN

| **Pinsa Romana Classic** - Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch und Meersalz [9€] 🍷

| **Pinsa Margherita** - Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl [9€] 🌱

| **Pinsa Alm** - Bergkäse, Speck und Zwiebel, Olivenöl [14€]

| **Pinsa Serano** - Tomatensoße, Mozzarella, Serano Schinken, Olivenöl, Rucola [16€]

| **Pinsa Chorizo** - Tomatensoße, Mozzarella, Chorizo, Basilikum, Olivenöl, Basilikum [15€]

| **Pinsa Schinken Hollandaise** - Hollandaise, Landkochschinken, Mozzarella, Basilikum [14€]

| **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€] 🍷



MITTENDRIN

| **Schnitzel „Wiener Art“ [15,50€]**

| **Schnitzel „Hamburger Art“ [18,50€]** – mit 2
Spiegeleiern

| **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€] –

Remoulade [3,00€]

| **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€]

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 Gartensalat, Gewürzgurke,
Zwiebeln, Tomate mit 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€]

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

KIDS KARTE (bis 8 Jahre)

| **Kids-Burger** – kleiner Hamburger - sag uns was
Du magst und Du bekommst Deinen ganz
persönlichen Burger

mit kleiner Hausfritte [9€]

| **Kids-Schnitzel** – kleines Schnitzel „Wiener Art“
mit kleiner Hausfritte [9€]

SÜSSES FINALE

| **Karamellisierter Kaiserschmarrn** mit

Zwetschkenröster [12,50€] 🌱

...Rum-Rosinen [+3€]

| **Germknödel** – gefüllt mit Powidl (Pflaumenmus),
serviert mit hausgemachter Vanillesoße [8,50€]

| **Schoko Tartufo [7€]** 🌱

| **Pistazien Tartufo [8€]** 🌱

| **Affogato Espresso** mit 1 Kugel Vanilleeis [5€] 🌱

KAFFEE & TEE

| **Kaffee**

Kaffee [3€]

Espresso [3€]

Doppelter Espresso [4€]

Latte Macchiato [4,50€]

Cappuccino [4,50€]

| **Tee** - Verschiedene Sorten [3,50€]

vegetarisch = 🌱 vegan = 🍷

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