



Zum geschwollenen Herz

RESTAURANT
est
MCM

Liebe Gäste,

Aneta und Thomas Hassinger
heißen Sie herzlich willkommen.

Genießen Sie ein paar gemütliche Stunden bei uns,
fühlen Sie sich einfach wohl
lassen Sie sich von unserer regionalen,
frischen und abwechslungsreichen Küche verwöhnen.

Wir bieten Ihnen beste Zutaten
und eine „Küche mit Herz“.

Ihre

Familie Hassinger
und
das Team

„Zum geschwollenen Herz“

Stehen bei Ihnen Feierlichkeiten bevor?
Wir würden uns freuen, wenn Sie diese bei uns ausrichten.
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern.

Spargelkarte



Küche mit Herz

Vorspeisen

Spargelcremesuppe
mit Sahnehäubchen



Euro

5,00

Hauptspeisen

Frischer deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder Bärlauch-Hollandaise und neuen Kartoffeln 15,50

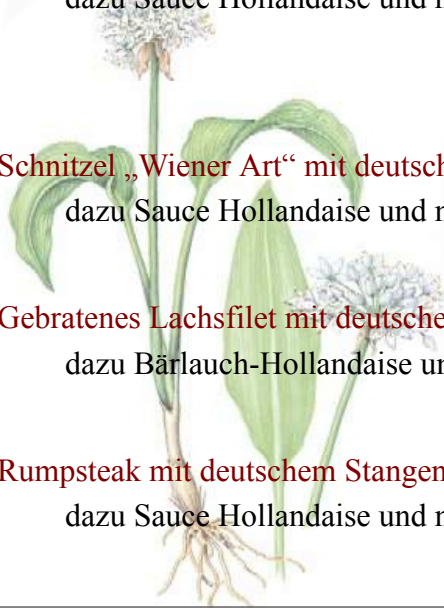
Gebratener Spargel
mit Blattspinat, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Pinienkerne und neuen Kartoffeln. Auch als vegane Variante erhältlich. 16,50
mit Sauce Hollandaise 18,50

Schwarzwälder oder gekochter Schinken mit deutschem Stangenspargel^{1,3,8}
dazu Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln
mit gekochtem Schinken 18,50
mit Schwarzwälder Schinken 18,50

Schnitzel „Wiener Art“ mit deutschem Stangenspargel
dazu Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln 20,50

Gebratenes Lachsfilet mit deutschem Stangenspargel
dazu Bärlauch-Hollandaise und neue Kartoffeln 23,50

Rumpsteak mit deutschem Stangenspargel
dazu Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln 25,50



Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung



SAISONKARTE



VORSPEISEN

Salat „Caprese“

Tomaten- und Büffel-Mozzarella-Scheiben mit Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Balsamico und Basilikum, dazu frisches Baguette und Butter

€ 8.50, als Hauptgericht € 10.50

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

€ 5.00



HAUPTSPEISEN

Blattsalate mit Walnuss-Wildkräutervinaigrette, angebratenen Riesengarnelen und Bärlauch-Dip

€ 19,50

Salatteller „Roma“

Blattsalate mit Joghurt-Basilikumdressing, Büffel-Mozzarella-Stückchen, Thunfisch, Tomaten, Balsamico und Zwiebelringe

€ 13.50

Gebratene Riesengarnelen auf Bandnudeln

mit frischem Blattspinat, Pinienkernen, Kirschtomaten, dazu Blattsalate mit Walnuss-Wildkräuter-Vinaigrette

€ 22,50

Kabeljaurückenfilet, gebraten, mit Senf-Dill-Sauce

dazu Salzkartoffeln und mit frischer Blattspinat

€ 19.00

Gebratenes Lachsfilet mit Hummersauce

dazu Bandnudeln und Blattsalate mit Walnuss-Wildkräutervinaigrette

€ 20.00

DESSERT

Frische Erdbeeren mit Joghurteis und Schlagsahne

€ 6.50

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

€ 7.00



Speisen



Küche mit Herz

Vorspeisen

	Euro
Binger Kartoffel-Riesling-Süppchen	5,00
Kraftbrühe mit Maultaschen	4,50
Waldpilzcremesuppe mit Sahnehäubchen	5,50
Kleine Salatvariation mit Krautsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Blattsalate und Kräutervinaigrette	4,50
Blattsalate mit Walnuss-Wildkräutervinaigrette angebratenen Austernpilzen, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und frischem Baguette	11,50
	als Hauptgericht 13,50
„Graved Lachs“ mit hausgemachten Kartoffelrösti dazu Kräuter-Bärlauchschmand	9,50
	als Hauptgericht 11,50

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

Speisen



Gerichte vom Schwein

Euro

„Binger-Wald“ Teller

Schnitzel mit feiner Waldpilz-Sahnesauce, dazu Butterspätzle und Salat-Variationen

15,00

Schnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes und Salat-Variationen

14,00

Schnitzel mit feiner Rahmsauce

dazu Butterspätzle und Salat-Variationen

14,50

Schnitzel mit deftiger Jägersauce

dazu Kartoffelkroketten und Salat-Variationen

14,50

Schnitzel mit Pfefferrahmsauce

dazu Kartoffelrösti und Salat-Variationen

14,50

Schnitzel mit gedünsteten Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln und Salat-Variationen

15,00

Saftiges Schweinerückensteak „Rheinhessische Art“

mit frischen Champignons, Zwiebeln, Kräutern und Dörrfleisch, dazu Bratkartoffeln und Salat-Variationen

16,50

Gerichte vom Rind

Euro

Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter

dazu Bratkartoffeln und Salat-Variationen

21,50

Rumpsteak mit Balsamico-Dornfelder-Sauce

dazu Bandnudeln und Blattsalate mit Walnuss-Wildkräutervinaigrette

22,50

Rumpsteak mit frischen angebratenen Austernpilzen

Zwiebeln, Kräuterbutter und dazu hausgemachte Kartoffelrösti und Blattsalate mit Walnuss-Wildkräutervinaigrette

23,50

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung
Alle Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion abzgl. 2 Euro

Speisen



Gerichte vom Geflügel

	Euro
Gebratene Putenbrust mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Salat-Variationen	15,00
Gebratene Putenbrust mit Früchte-Currysauce dazu Himalaya Basmati-Reis und Blattsalate mit Walnuss-Wildkräutervinaigrette	16,50
Gebratene Putenbrust mit frischen Champignons in Kräuter-Sahnesauce, dazu hausgemachte Kartoffelrösti und Blattsalate mit Walnuss-Wildkräutervinaigrette	16,50
„Cordon Bleu“ von der Putenbrust ^{1,2,3,8} gefüllt mit gekochtem Schinken und mittelaltem Gouda, dazu Pommes und Salat-Variationen	16,00

Vegetarische Gerichte

	Euro
Gemüseteller Blumenkohl- und Broccoliröschen mit KäseKräutersauce, dazu Himalaya Basmati-Reis, geröstete Mandelblättchen und Salat-Variationen	13,00
Hausgemachte Kartoffelrösti mit frischen Champignons in Kräuter-Sahnesauce und Salat-Variationen	13,50
Feine Bandnudeln in mediterraner Sauce mit Kirschtomaten, Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Blattsalate mit Walnuss-Wildkräutervinaigrette	14,50

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung
Alle Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion abzgl. 2 Euro

Speisen



Küche mit Herz

Salatteller

Euro

Großer Salatteller^{1,2,3,8}

Blattsalate, Krautsalat, Gurkensalat, Karottensalat, sowie Schinken, Käse, Ei mit Kräutervinaigrette oder Joghurt-Kräuter-Dressing

10,50

Italienischer Salatteller^{1,2,3,8,13}

Blattsalate mit Joghurt-Kräuter dressing, Käse, Schinken, Ei, Thunfisch, Zwiebelringe und Oliven

11,50

Salatteller „Virginia“

Blattsalate mit Joghurt-Kräuter-Dressing und angebratenen

Putenstreifen 14,50

Rindersteakstreifen 18,50

Blattsalate mit angebratenen Rindersteakstreifen

Champignons und Walnuss-Wildkräutervinaigrette

19,00

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung
Alle Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion abzgl. 2 Euro

Kinder



Küche mit Herz

Für unsere kleinen Gäste

Euro

Kinderteller „Bob der Baumeister“

Schweineschnitzel mit feiner Rahmsauce und Butterspätzle

6,00

Kinderteller „Donald Duck“³

Chicken-Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise

6,00

Kinderteller „Käpt'n Blaubär“³

Fischstäbchen mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise

6,00

Kinderteller „Spongebob“ Schwammkopf

hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelbrei

6,00

Kinderteller „Thaddäus“

Bandnudeln mit hausgemachter Tomatensauce und Kirschtomaten, dazu einen Kindersalat

6,00

Dessert



Küche mit Herz

Eis

Euro

Gemischtes Eis

Vanilleeis, Schokoladen- und Erdbeereis

4,50

mit Sahne

5,50

„Coupe Denmark“

Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne

6,00

Eisbecher „Nussknacker“

Walnuss- und Schokoladeneis, Eierlikör sowie Nüsse, Krokant und Sahne

6,50

Kinderbecher „Kunterbunt“

Vanilleeis, Schokoeis, Schokosauce, Sahne und Smarties

4,00

Vesperkarte



Küche mit Herz

Vesperkarte

Euro

Käsebrot mit mittelaltem Gouda^{1,2}
deftig garniert

9,00

kleine Portion 7,00

Schinkenbrot^{1,3,8}
deftig garniert

mit Kochschinken 9,00

mit Kochschinken, kleine Portion 7,00

„Strammer Max“^{1,3,8}

Brot mit gekochtem Schinken, Käse und Spiegeleier

9,50

kleine Portion 7,50

„Binger Bauernhandkäse“ mit Musik
dazu reichen wir Brot und Butter

7,50

„Rochusberg Teller“^{1,3}

Rühreier mit Speck, dazu reichen wir Brot und Butter

7,50

Getränke



Küche mit Herz

Warme Getränke

		Euro
Pfefferminztee	Glas	2,50
Hagebuttete	Glas	2,50
Früchtete	Glas	2,50
Kamilletee	Glas	2,50
Fencheltee	Glas	2,50
Bio Darjeeling-Caylon Schwarzer Tee	Glas	3,00
Bio Darjeeling-Caylon Grüner Tee	Glas	3,00
Kaffee	Tasse	2,50
Cappuccino mit Milchschaum	Tasse	3,00
Espresso	Tasse	2,50
Doppelter Espresso	Tasse	3,00
Kakao mit Sahne	Tasse	3,50
Kakao mit Baileys und Sahne	Tasse	5,50

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

Getränke



Küche mit Herz

Alkoholfreie Getränke

		Euro
Selters Mineralwasser „La Culinaria“	Flasche 0,25l	2,00
	Flasche 0,75l	5,00
Selters „Culinaria Naturell“ - stilles Wasser	Flasche 0,25l	2,00
	Flasche 0,75l	5,00
Bionade Litschi	Flasche 0,3l	3,00
Bionade Holunder	Flasche 0,3l	3,00
Pepsi-Cola ^{2,11}	0,2l	2,00
	0,4l	3,50
Pepsi Max ^{2,6,11}	0,2l	2,00
	0,4l	3,50
Schwip Schwap ^{2,11}	0,2l	2,00
	0,4l	3,50
7Up	0,2l	2,00
	0,4l	3,50
Orangenlimonade ³	0,2l	2,00
	0,4l	3,50
Kraftmalz Malzbier	Flasche 0,33l	2,50
Apfelsaft	0,2l	2,20
	0,4l	3,80
Orangensaft	0,2l	2,30
	0,4l	4,00
Roter Traubensaft	0,2l	2,30
	0,4l	4,00
Apfelsaft-Schorle	0,2l	2,00
	0,4l	3,50
Orangensaft-Schorle	0,2l	2,30
	0,4l	3,80
Roter Traubensaft-Schorle	0,2l	2,30
	0,4l	3,80

Alle Fruchtsäfte ohne Zuckerzusatz

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

Weine



Weißweine

Euro

Weingut Hof Breitenstein, Rümmelsheim, Nahe

Burg Layer Schlossberg⁹

Riesling trocken Qualitätswein (Internationale
Bronzemedaille)

0,2l 3,50

Burg Layer Hölle⁹

Grauer Burgunder mild Qualitätswein vollmundiger
Charakter (internationale Silbermedaille)

0,2l 4,00
Flasche 0,75l 14,00

Rümmelsheimer Steinköpfchen, Riesling feinherb⁹

Elegantes Zusammenspiel von Säure und Pfirsicharomen,
kaltvergoren (Internationales Gütesiegel)

0,2l 3,80
Flasche 0,75l 13,00

Weingut Hemmes, Bingen - Kempten am Rhein

Silvaner Löss trocken⁹

Auf reinem Lössboden gewachsen. Das Gold
Rheinhessens (Silberne Kammerpreismünze)

0,2l 5,20
Flasche 0,75l 18,20

Chardonnay trocken⁹

gehaltvoll fruchtig

0,2l 5,90
Flasche 0,75l 20,60

Weißer Burgunder, halbtrocken⁹

fruchtiges Apfelaroma (Silberne Kammerpreismünze)

0,2l 5,00
Flasche 0,75l 17,50

Kerner Spätlese⁹

würziges, vollreifes Aroma (Goldene Kammerpreismünze)

0,2l 5,00
Flasche 0,75l 17,50

Weine



Küche mit Herz

Weißweine

Weingut Herbert Bretz, Bingen - Kempten am Rhein

Euro

Riesling trocken Qualitätswein ⁹	0,2l	3,50
Binger Kirchberg, Riesling halbtrocken Spätlese ⁹ dezente Restsüße, angenehme Säure	0,2l	4,00
	Flasche 0,75l	14,00
Grauer Burgunder trocken Qualitätswein ⁹ (Silberne Kammerpreismünze)	0,2l	4,20
	Flasche 0,75l	14,20

Weinschorlen

Weißwein-Schorle, trocken ⁹	0,2l	2,70
	0,4l	3,70
Weißwein-Schorle, halbtrocken oder ⁹ Weißwein-Schorle, mild	0,2l	3,00
	0,4l	5,00
Rotwein-Schorle oder ⁹ Rosé-Schorle	0,2l	3,50
	0,4l	5,50

Sekt und Champagner

Winzersekt Riesling Cuvée trocken ⁹ Weingut „Hof Breitenstein“, Rummelsheim, Nahe	Flasche 0,75l	21,00
Piccolo Mumm, trocken ⁹	Flasche 0,2l	7,00

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

Weine



Rotweine / Rosés

Euro

Weingut Hof Breitenstein, Rümmelsheim, Nahe

Münsterer Königsschloss Dornfelder trocken ⁹ maischevergoren (2 internationale Silbermedaille)	0,2l	4,50
	Flasche 0,75l	15,70
Münsterer Königsschloss Dornfelder mild ⁹ wuchtiger Wein maischevergoren (internationale Goldmedaille)	0,2l	4,50
	Flasche 0,75l	15,70
Münsterer Königsschloss Cabernet Sauvignon trocken ⁹ tanninhaltiger Wein, Aromen von Gewürzen, maischevergoren, Rarität in Deutschland (internationale Silbermedaille)	0,2l	5,30
	Flasche 0,75l	18,50
Münsterer Königsschloss Merlot ⁹ trocken voll und ausladend, maischevergoren, Rarität in Deutschland (internationale Silbermedaille)	0,2l	5,30
	Flasche 0,75l	18,50

Weingut Herbert Bretz, Bingen - Kempten am Rhein

Blauer Portugieser halbtrocken ⁹ Feinfruchtig und säurearm	0,2l	5,00
	Flasche 0,75l	17,50

Weingut Hemmes, Bingen - Kempten am Rhein

Portugieser Weißherbst halbtrocken ⁹ leckere Erdbeeraromen (Goldene Kammerpreismünze)	0,2l	5,00
	Flasche 0,75l	17,50
Spätburgunder trocken ⁹ vollreifes Rubinrot (Silberne Kammerpreismünze)	0,2l	6,00
	Flasche 0,75l	21,00

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

Getränke



Küche mit Herz

Biere

		Euro
Radeberger Pils vom Fass	0,3l	2,70
	0,5l	3,70
Jever Premium Pilsener vom Fass	0,3l	2,70
	0,5l	3,70
Schöfferhofer Hefe hell vom Fass	0,3l	2,80
	0,5l	3,80
Schöfferhofer Hefe dunkel	Flasche 0,5l	3,80
Schöfferhofer Kristallweizen	Flasche 0,5l	3,80
Schöfferhofer Alkoholfrei	Flasche 0,5l	3,80
Jever Fun - alkoholfrei	Flasche 0,33l	2,80
Spezialitätenbier Hövels Original	Bügelflasche 0,5l	4,00
Radler	0,3l	2,70
	0,5l	3,70
Cola-Bier	0,3l	2,70
	0,5l	3,70

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

Spirituosen



Destille Merz-Beiser, Bingen am Rhein

Euro

Feiner Hefebrand

2 Jahre im Eichenholzfass gereift

2cl 3,00

Trester

1 Jahr im Holzfass gereift

2cl 3,00

Obstler

2cl 3,00

Klarer Kräuterschnaps

aus 40 wohltuenden Kräutern, 1 Jahr im Eichenholzfass gereift, eiskalt.

2cl 3,50

Sonstige

Euro

Korn

2cl 2,50

Pircher Himbeergeist

2cl 3,50

Pircher Williams

2cl 3,50

Malteser Aquavit

2cl 3,50

Wodka Moskovskaya

2cl 3,50

Fernet Branca

2cl 3,00

Jägermeister

2cl 3,00

Ramazotti

2cl 3,50

Baileys

2cl 3,50

Asbach Uralt

2cl 4,00

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung



Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag - Freitag	11 ³⁰ - 14 ³⁰ Küche offen bis 14 ⁰⁰ 17 ³⁰ - 23 ⁰⁰ Küche offen bis 22 ⁰⁰
Samstag	17 ³⁰ - 23 ⁰⁰ Küche offen bis 22 ⁰⁰
Sonntag	11 ³⁰ - 14 ³⁰ Küche offen bis 14 ⁰⁰ 17 ³⁰ - 22 ⁰⁰ Küche offen bis 21 ⁰⁰

Kontakt

Telefon	06721 / 32251
E-Mail	info@zum-geschwollenen-herz.de
Webseite	www.zum-geschwollenen-herz.de
Inhaber	Thomas Hassinger, Vorstadt 21, 55411 Bingen

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Erklärung der Angaben von Zutaten in der Speise- und Getränkekarte

1)mit Konservierungsstoff, 2)mit Farbstoff, 3)mit Antioxidationsmittel, 4)mit Süßungsmittel Saccharin, 5)mit Süßungsmittel Cyclamat, 6)mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7)mit Süßungsmittel Acesulfam, enth. Phenylalaninquelle, 8) mit Phosphat, 9) geschwefelt, enthält Sulfite, 10)chininhaltig, 11)coffeinhaltig, 12)mit Geschmacksverstärker, 13)geschwärzt, 14)gewachst, 15)gentechnisch verändert

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

Nur Barzahlung