

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ZUM VOLKSGARTEN



Seit 1997 kochen wir mit Herz und Hand – für unsere Gäste wie für gute Freunde. Was bei uns auf den Tisch kommt, ist hausgemacht, saisonal frisch und kommt, wann immer möglich, aus der Region. Denn gutes Essen beginnt für uns mit guten Zutaten – und einer großen Portion Liebe.

VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE	17
BABYLEAF • FEIGEN-CHUTNEY • KARAMELLISIERTE WALNÜSSE • CIABATTA-KNUSPER <i>goat cheese • baby leaf salad • figs chutney • caramelized walnuts • bread chips</i>	
CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESAN	18
RUCOLA • LIMETTENVINAIGRETTE <i>beef carpaccio • rucola • lime vinaigrette</i>	
VEGANES CARPACCIO VON DER ROTEN BETE MIT PREISELBEER-MAYO	15
RUCOLA • LIMETTENVINAIGRETTE • CHILI-ÖL <i>vegan • beetroot carpaccio • chili oil • cranberry mayonnaise • rucola • lime vinaigrette</i>	
LACHSTATAR MIT AVOCADO	16
BABYLEAF SALAT • SENFDRESSING <i>salmon • avocado • babyleaf • mustard dressing</i>	

SUPPEN

KARTOFFELSUPPE MIT KOHLROULADE 10
KARTOFFEL • KOHLROULADE • HACKFLEISCH
potato soup • cabbage roll • minced beef

TOM KHA GAI - THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE 11
MAISHÄHNCHEN • CHAMPIGNONS • CHILI-ÖL
Thai coconut soup • mushrooms • corn chicken • chili oil

VEGANE TOM KHA GAI - THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE VEGAN 9
CHAMPIGNONS • CHILI-ÖL
vegan thai coconut soup • mushrooms • chili oil

KÜRBISSUPPE MIT HAUSGEMACHTER WANTANG EINLAGE 10
KÜRBIS • KRÄUTER • KOKOSMILCH
pumpkin • herbs • coconut milk

SALATBOWLS

UNSERE FITNESS-SALATBOWLS MIT KNACKIGEM BLATTSALAT • OBST • KRESSE • WALNÜSSEN SPROSSEN
• KICHERERBSEN • ROHKOST • UNSER HAUSDRESSING
crispy salad • fruit • cress • walnuts • sprouts • chickpeas • crudités

NATUR • *plain* 16

MIT PUTENBRUSTSTREIFEN • *turkey breast strips* +8

MIT LACHSCUBES IN DUSHI • *salmon cubes with Dushi* +8

MIT ZIEGENKÄSE • *goat cheese* +8

PAPADUSHI® - SPARE RIBS

UNSERE „KNABBER“-KOTELETTRIPPCHEN DÜRFEN 18 BIS 24 STUNDEN IN UNSERER
DUSHI Nr.1-MARINADE, NACH GEHEIMER REZEPTUR, BADEN.

LASSEN SIE SICH VON EINEM GANZ NEUEN GESCHMACKSERLEBNIS ÜBERRASCHEN.
SÜSSE, SCHÄRFE & LIEBE WERDEN SAMBA AUF IHRER ZUNGE TANZEN! VERSPROCHEN!

*These “Bite off the bone” - baby back ribs take a bath in our secret marinade of different herbs for about 18-20 hours. Be surprised of a new style of taste.
Sweetness, tanginess & love will blow your mind, promise!*

DUSHI RIBS REGULAR 29,9
DUSHI RIBS SMALL 22,9

SPECIAL AM DUSHI FREITAG
REGULAR 23,9
SMALL 19,9

DAZU KOMMT EIN KLEINER SALAT MIT UNSEREM HAUSDRESSING
& EINER FOLIENKARTOFFEL MIT SOUR CRÈME UND SPECKWÜRFELCHEN
ODER POMMES FRITES

*Served with a small salad with our house dressing, an oven potato with sour creme and bacon or with French-fries
just let us know.*



HAUPTGÄNGE

SCHOLLENFILET		32
KARTOFFELN • WILDBROKKOLI • MANDELBUTTER <i>plaice fillet • sprouting broccoli • almond butter</i>		
ZANDERFILET		33
SALSAVERDE • MEDITERRANES GEMÜSE • KARTOFFELN <i>pikepearch • mediterranean vegetables • salsa verde • potato</i>		
RINDERBRATEN VOM SCHAUFELSTÜCK		26
KLÖßE • APFELROTKOHL • JUS <i>beef roast • dumplings • red cabbage • juice</i>		
SURF & TURF		39
RINDERFILET • GARNELEN • GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE • WILDBROKKOLI • JUS <i>beef tenderloin • prawns • truffled mashed potatoes • wild broccoli • juice</i>	+ frisch gehobelter Trüffel für den besonderen Genuss	+4
WIENER SCHNITZEL VON DER OBERSCHALE		32
BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN • BEILAGENSALAT • WAHLWEISE PREISSELBEERMARMELADE <i>Wiener Schnitzel classic • fried potatoes with bacon and onions • salad • optional cranberry jam</i>		
SENFROSTBRATEN AUF POMMERYSENF-JUS		34
SPECKBOHNEN • BRATKARTOFFELN <i>mustard roast • Pommery-mustard-sauce • backed potatoes • beans in bacon</i>		
ENA'S KÜRBISVARIATION <small>VEGAN</small>		22
KÜRBIS • KARTOFFELN <i>pumpkin variation • potatoes</i>		
TAGLIATELLE MIT TRÜFFELPESTO <small>VEGAN</small>		26
RUCOLA • KIRSCHTOMATEN • TRÜFFEL • VEGANE SAHNE <i>tagliatelle with truffle pesto • rucola • cherry tomato • truffle • vegan cream</i>	ALS VORSPEISE	19
KÄSESPÄTZLE MIT BEILAGENSALAT		20
KÄSE • RÖSTZWIEBELN <i>cheese • crispy fried onions • salad</i>		
RINDERFILET 250g <i>beef fillet 250g</i>		43
RUMPSTEAK 250g <i>rump steak 250g</i>		37
Beilagen zur Wahl:	Pommes Frites oder Ofenkartoffel • Grillgemüse oder Wildbrokkoli	
Soßen zur Wahl:	Jus • Kräuterbutter • Pfeffersauce • Dushi Nr.1	
side dishes to choose:	french fries or wedges • grilled vegetables or wild broccoli	
sauces to choose:	jus • herb butter • pepper sauce • Dushi Nr.1	
TEXAS CLASSIC BURGER		24
POMMES ODER WEDGES • SESAM Brioche BUN • BEEF-PATTIE • CHEDDAR • BACON • BBQ-SAUCE <i>sesam brioche bun • beef-pattier • cheddar • bacon • bbq-sauce • iceberg salad</i>	+ DOPPEL BEEF-PATTIE	+7
VEGANER TEXAS CLASSIC BURGER		24
POMMES ODER WEDGES • SESAM Brioche BUN • BEYOND PATTIE • CHEDDAR • BACON • BBQ-SAUCE Really? Do not worry, it's all vegan - we promise!	+ DOPPEL BEYOND-PATTIE	+7



GÄNSEESSEN

GÄNSEKEULE €43 & GÄNSEBRUST €45

DAZU

EIGENE SAUCE | MARONEN | MARZIPAN-BACKAPFEL
KARTOFFELKLOß | APFELROTKOHL ODER ROSENKOHL MIT SPECK

HOMEMADE SAUCE | CHESTNUTS | MARZIPAN-BAKED APPLE | POTATO DUMPLINGS
APPLE RED CABBAGE OR BRUSSELS SPROUTS WITH BACON

VORWEG EIN LECKERES TAGESSÜPPCHEN UND ZUM SCHLUSS ETWAS SÜSSES?

FÜR NUR JEWELS € 6,00 PRO ZUSÄTZLICHEN GANG WIRD ABENDS AUS
IHREM GÄNSEESSEN EIN HERRLICHES MENÜ!

WEINEMPFEHLUNG

LANGUEDOC

2020 SYRAH IGP PAYS D'OC TERROIR, LA GRANGE, GABIAN

Saftiger, kräftiger Rotwein. Sehr lebhaft und ausgewogen mit Pfeffernoten und Cassis.

0,75litr. € 29,50 | 0,5litr. € 19,60 | 0,25litr. € 9,90 | 0,1litr. € 4,10

SÜDAFRIKA

2019 GRENACHE BUSHVINE, SPICE ROUTE WINERY, SWARTLAND

100% Grenache aus Südafrika. Komplexe Aromenvielfalt, etwas rote Beerenfrucht mit Kardamom und Würze.

0,75litr. € 32,00 | 0,5litr. € 21,40 | 0,25litr. € 11,00 | 0,1litr. € 4,50

RHEINHESSEN

2019 MERLOT RÉSERVE TROCKEN QBA, WEINGUT BRAUNEWELL, ESSENHEIM

Dunkle Beeren, feine rauchige Tabaknoten. Im Anschluss Schokolade und prägende Länge.

0,75litr. € 45,00

DESSERT

DAS MOUSS(T)E PROBIEREN! MIT SALZIGEM KARAMELL 10

the best chocolate-mousse with salted caramel

APFELCRUMBLE • WALNUSSEIS • APFEL • BUTTERBRÖSEL 11

apple crumble • walnut ice cream • buttery crumbs

SORBETVARIATION • 3 BÄLLCHEN • VEGAN 9

sorbet ice • 3 scoops • vegan

SCHOKOTÖRTCHEN • BOURBON VANILLEEIS 12

chocolate • vanilla ice cream

(Unser Schokotörtchen wird frisch zubereitet. Bitte berücksichtigen Sie eine Wartezeit von mindestens 10 Minuten)

AFFOGATO • BOURBON VANILLEEIS • ESPRESSO 7

espresso • vanilla ice cream

SONNTAGS

Jeden Sonntag servieren wir Ihnen unsere
verkleinerte Speisekarte **von 12:30 bis 20:00 Uhr**
sowie ein wechselndes
Sonntagsmenü von 12:30 bis 19:30 Uhr
mit saisonalen Zutaten, viel Liebe und dem gewissen Etwas.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

UNSERE KÜCHENZEITEN

Montag bis Samstag

14:30-17:00 Uhr
Kaffee & Kuchen

17:00-21:00 Uhr
à la carte

Sonn- & feiertags

12:30 – 19:30 Uhr 3-Gang-Menü
14:30-17:00 Uhr Kuchen

12:30-20:00 Uhr kleine Karte