



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<sup>1,3,8</sup>**  
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

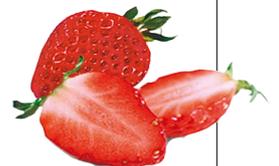
## DESSERT

Frische Erdbeeren mit Joghurteis und Schlagsahne

€ 6.50

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

€ 7.00



# Speisen



## Vorspeisen

	Euro
<b>Binger Kartoffel-Riesling-Süppchen</b>	5,00
<b>Kraftbrühe mit Maultaschen</b>	4,50
<b>Waldpilzcremesuppe mit Sahnehäubchen</b>	5,50
<b>Kleine Salatvariation</b> mit Krautsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Blattsalate und Kräutervinaigrette	4,50
<b>Blattsalate mit Walnuss-Wildkräutervinaigrette</b> angebratenen Austernpilzen, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und frischem Baguette	11,50 als Hauptgericht 13,50
<b>„Graved Lachs“ mit hausgemachten Kartoffelrösti</b> 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 „Rhein Hessische 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
<b>Gebratene Putenbrust mit Kräuterbutter</b> dazu Pommes Frites und Salat-Variationen	15,00
<b>Gebratene Putenbrust mit Früchte-Currysauce</b> dazu Himalaya Basmati-Reis und Blattsalate mit Walnuss-Wildkräutervinaigrette	16,50
<b>Gebratene Putenbrust mit frischen Champignons</b> in Kräuter-Sahnesauce, dazu hausgemachte Kartoffelrösti und Blattsalate mit Walnuss-Wildkräutervinaigrette	16,50
<b>„Cordon Bleu“ von der Putenbrust</b> <sup>1,2,3,8</sup> gefüllt mit gekochtem Schinken und mittelaltem Gouda, dazu Pommes und Salat-Variationen	16,00

## Vegetarische Gerichte

	Euro
<b>Gemüseteller</b> Blumenkohl- und Broccoliröschen mit KäseKräutersauce, dazu Himalaya Basmati-Reis, geröstete Mandelblättchen und Salat-Variationen	13,00
<b>Hausgemachte Kartoffelrösti</b> mit frischen Champignons in Kräuter-Sahnesauce und Salat-Variationen	13,50
<b>Feine Bandnudeln in mediterraner Sauce</b> 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<sup>1,2,3,8</sup>

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

10,50

### Italienischer Salatteller<sup>1,2,3,8,13</sup>

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“<sup>3</sup>

Chicken-Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise

6,00

### Kinderteller „Käpt'n Blaubär“<sup>3</sup>

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

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

# 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

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

# Vesperkarte



*Küche mit Herz*

## Vesperkarte

Euro

**Käsebrot mit mittelaltem Gouda**<sup>1,2</sup>  
deftig garniert

9,00

kleine Portion 7,00

**Schinkenbrot**<sup>1,3,8</sup>  
deftig garniert

mit Kochschinken 9,00

mit Kochschinken, kleine Portion 7,00

**„Strammer Max“**<sup>1,3,8</sup>  
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“**<sup>1,3</sup>  
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



## 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 <sup>2,11</sup>	0,2l	2,00
	0,4l	3,50
Pepsi Max <sup>2,6,11</sup>	0,2l	2,00
	0,4l	3,50
Schwip Schwap <sup>2,11</sup>	0,2l	2,00
	0,4l	3,50
7Up	0,2l	2,00
	0,4l	3,50
Orangenlimonade <sup>3</sup>	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 Schlossberg<sup>9</sup>

Riesling trocken Qualitätswein (Internationale  
Bronzemedaille)

0,2l 3,50

#### Burg Layer Hölle<sup>9</sup>

Grauer Burgunder mild Qualitätswein vollmundiger  
Charakter (internationale Silbermedaille)

0,2l 4,00

Flasche 0,75l 14,00

#### Rümmelsheimer Steinköpfchen, Riesling feinherb<sup>9</sup>

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 trocken<sup>9</sup>

Auf reinem Lössboden gewachsen. Das Gold  
Rhein Hessens (Silberne Kammerpreismünze)

0,2l 5,20

Flasche 0,75l 18,20

#### Chardonnay trocken<sup>9</sup>

gehaltvoll fruchtig

0,2l 5,90

Flasche 0,75l 20,60

#### Weißer Burgunder, halbtrocken<sup>9</sup>

fruchtiges Apfelaroma (Silberne Kammerpreismünze)

0,2l 5,00

Flasche 0,75l 17,50

#### Kerner Spätlese<sup>9</sup>

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

## Weinschorlen

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

## Sekt und Champagner

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

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

# Weine



## Rotweine / Rosés

Euro

### Weingut Hof Breitenstein, Rümmelsheim, Nahe

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

<b>Blauer Portugieser halbtrocken</b> <sup>9</sup> Feinfruchtig und säurearm	0,2l	5,00
	Flasche 0,75l	17,50

### Weingut Hemmes, Bingen - Kempten am Rhein

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

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

# Getränke



## 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 <sup>30</sup> - 14 <sup>30</sup> Küche offen bis 14 <sup>00</sup> 17 <sup>30</sup> - 23 <sup>00</sup> Küche offen bis 22 <sup>00</sup>
Samstag	17 <sup>30</sup> - 23 <sup>00</sup> Küche offen bis 22 <sup>00</sup>
Sonntag	11 <sup>30</sup> - 14 <sup>30</sup> Küche offen bis 14 <sup>00</sup> 17 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup> Küche offen bis 21 <sup>00</sup>

## Kontakt

Telefon	06721 / 32251
E-Mail	<a href="mailto:info@zum-geschwollenen-herz.de">info@zum-geschwollenen-herz.de</a>
Webseite	<a href="http://www.zum-geschwollenen-herz.de">www.zum-geschwollenen-herz.de</a>
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