
HERZLICH WILLKOMMEN

Die erste Erwähnung des historischen Geländes von Hof Hausen erfolgte bereits 1360 im Rahmen einer Erbschaftsauseinandersetzung. Eine Urkunde belegt, dass im ausgehenden 13. Jahrhundert „Heinrich Flemming und frauwe Magarete den Hof zu Fleminghusen inne hatten“, der nach deren Tod an die Kinder überging.

1426 wechselten die Besitzer von „Flemingshusen“. Zunächst ging der Besitz an die Herren von Eppstein über und ab 1492 nannten die Landgrafen von Oberhessen – Marburg sowie Adelige aus der Linie der Landgrafen von Hessen – Kassel den Hof ihr Eigen.

Seit 1672 konnte die Familie Johann Milch dank eines Erbleihbriefs des Landgrafen Hessen – Kassel, den Hof bewirtschaften. Die Bautätigkeiten der Familie Milch waren bedeutsam für das Hofgut und prägen heute noch gut sichtbar die Anlage. Zeugen dieser Bautätigkeit sind der Apfelweinkeller auf der Hofinsel aus dem Jahr 1760, das Herrnhaus aus dem Jahr 1776 und der Schlussstein am Torbogen mit der Jahreszahl 1807 und Initialen „P.M.“ für Peter Christian Milch.

Die Familie bewirtschaftete das Hofgut bis 1911 und veräußerte es, nachdem sie sich bereits 1874 von der Erbleihe freigekauft hatten, an den Hofheimer Sanitätsrat Dr. Max Schulze-Kahleyß. Dessen Sohn, Werner Schulze-Kahleyß, verpachtet 1996 das Hofgut und die landwirtschaftlichen Flächen an die Hof Hausen vor der Sonne Golf AG. Die landwirtschaftlichen Flächen wurden genutzt für den Bau einer 18-Loch Golfanlage, die im Sommer des Jahres 2000 fertig gestellt wurde.

2007 sanierte die Hof Hausen vor der Sonne Golf AG in enger Abstimmung mit dem Amt für Denkmalschutz das aus der Barockzeit stammende Herrenhaus, um es als Restaurant mit Clubräumen nutzen zu können. Viele Spezialisten ließen ihr Wissen einfließen, um eine attraktive Gestaltung zu realisieren; so analysierte z.B. eine Farbre Restauratorin die vielen Außenanstriche mit dem Ziel, die ursprüngliche Farbe zu rekonstruieren, die dann auch eingesetzt wurde.

Nicht belegt, aber vermutet wird, dass bereits die Römer auf diesem Gelände ihre Unterkünfte hatten, da der Standort einen weiten Blick in alle Richtungen zuließ.

Auch soll angeblich der berühmte Räuberhauptmann Johannes Bückler, genannt „Schinderhannes“ auf dem hessischen Hof Hausen vor seinen Verfolgern aus Mainz 1802 Zuflucht gesucht haben und so der mainzerischen Obrigkeit „eine Nase gedreht“ haben.



SALATE UND VORSPEISEN

Mozzarella ^{D,F} mit Tomaten, Oliven ⁶ und frischem Rucola	9.50
Salatteller ^{D,F,L} mit Schafskäse, Oliven ⁶ und Peperoni	7.90
Gebratener Ziegenkäse ^{D,F} mit Salbei und Parmaschinken ¹⁰ auf Rucola	9.90
Golfer-Fitness-Teller ^{A,C,D,E,F,J} Salatteller mit gegrilltem Hähnchenfilet	11.50
Goethes Leibgericht - 6 halbe Eier ^{F,J} mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln	10.50
Geräucherter Lachs ^{A,B,D,F,I,J,L} mit Meerrettich und Kartoffelrösti	13.90
„Vitello tonnato“ ^{B,D} kaltes Kalbfleisch mit Thunfisch, Kapernsoße und frischem Baguette	11.90
Carpaccio vom Rinderfilet ^{D,F} mit gehobeltem Parmesan und Rucola	11.90
Rosa gebratenes Roastbeef ^{F,E,J,L} mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	13.90
Gemischter Vorspeisenteller ^{B,C,D,E,F,J} mit gegrilltem Gemüse, Vitello tonnato, Scampi ² , geräuchertem Lachs, Rindercarpaccio und Rucola	13.90

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe ^{A,C,F} mit Frankfurter Würstchen	5.90
Tomatencremesuppe ^{A,C,F}	5.50





NUDELGERICHTE

Spaghetti Rudi ^{A,J,K} mit Tomaten und Knoblauch	8,90
Spaghetti ^{A,B,C,D,F,J,L} mit frischen Shrimps ² in Tomatensoße	12,50
Spaghetti „aglio e olio classic“ ^{A,F,J,K}	7,90
Rigatoni Bolognese ^{A,F,J,K}	7,90
Pasta Bolognese ^{A,F,J,K} mit Käse ^{2,10} überbacken	8,90
Rigatoni „arrabbiata“ ^{A,F,J,K} mit pikanter Tomatensoße, Kapern und Oliven ⁹	8,90
Rigatoni ^{A,B,F,J,K} mit Cockailtomaten, Kapern und Zucchini	8,90
Hausgemachte Lasagne „al forno“ ^{A,F,J,K} mit Hackfleisch und Käse ^{2,10} überbacken	8,90
Bandnudeln ^{A,F,J,K} mit Lachs in Sahnesoße	12,90



AUS DER PFANNE & VOM GRILL

Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,F,J} mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	21.90
Golfschnitzel ^{A,F,I,J,L} mit gebratenen Zwiebeln, Pommes frites und Salatteller	13.90
Jägerschnitzel ^{A,F,I,L} mit Pommes frites und Salatteller	13.90
Schnitzel Feinschmecker Art ^{A,F,J,I,L} mit Schinken, Käse ^{2,10} und Champignons überbacken, dazu Pommes frites und Salatteller	14.90
Frankfurter Schnitzel ^{A,F,J,I,L} mit Bratkartoffeln und Salatteller	14.90
Hähnchenfilet ^{A,D,F,I,M} mit grüner Pfeffersoße, Salatteller und Bratkartoffeln	15.90
Rumpsteak ^{F,I,J,L} mit Kräuterbutter oder gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salatteller	22.50

FISCHE & KRUSTENTIERE

Scampi „alla griglia“ ^{A,C,F,J,L} mit Rosmarin, Knoblauch, Salbei und gemischtem Salatteller	18.90
Scampi mit Spaghetti „aglio e olio“ ^{A,C,F,J,K}	19.90
Gebratenes Lachsfilet in Rieslingsoße ^{A,B,F} auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	18.50

INDISCHE GERICHTE

Murg Tikka Masala mit Reis ^{D,F,H,K}	14.90
Hähnchenfleisch mit indischen Gewürzen	
Rogan Josh Kashmiri ^{D,F}	17.90
exotisches Kaschmir-Lammcurry	
Daal Makani mit Reis ^{F,J,K} vegetarisch	11.50
schwarze Linsen und Kidneybohnen aus Indien mit Sahnesoße	

NACHTISCH

Fragen Sie nach unseren leckeren Desserts.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Große Portion Pommes frites ^{A,I}	4.00
mit Ketchup ⁸	
Schweineschnitzel ^{A,F,J}	7.50
mit Pommes frites	
Currywurst ^{A,E,F,J,L}	6.50
mit Pommes frites	
Handkäse mit Musik ^{A,D,F,L}	5.90
mit Bauernbrot und Butter	
Cheeseburger mit Bacon ^{A,D,E,I,F}	9.50
mit Pommes frites	



APERITIF

Campari ^{2,D}	5.50
Martini ^{5,D}	5.00
Sherry ^D	5.00
Prosecco	4.50
Hugo ^D	5.90
Aperol Spritz ^{2,3,D}	5.90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0.2 L	0.4 L
Coca-Cola ^{1,2,D}	2.20	3.60
Fanta ^{2,D}	2.20	3.60
Spezi ^D	2.20	3.60
Sprite ^D	2.20	3.60
Apfelsaft	2.30	3.90
Orangensaft	2.30	3.90
Rhabarbernektar	2.30	3.90
Johannisbeernektar	2.30	3.90
Golfer	2.30	3.90
Ginger Ale ²	2.30	3.90
Bitter Lemon ^{3,9}	2.30	3.90
Tonic Water ³	2.30	3.90
Hassia Wasser Sprudel	1.0 L	4.90
Taunusquelle Classic / Naturelle	0.25 L	2.40
	0.75 L	5.50

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	2.20
Cappuccino	2.70
Milchkaffee	3.00
Café Latte Macchiato	3.20
Espresso	2.20
Doppelter Espresso	3.70
Heiße Schokolade	2.60
Keo Tee	2.90

BIERE

Krombacher Pils ^D vom Fass	0.25 L	2.70
	0.4 L	3.70
Dunkles Bier vom Fass	0.25 L	2.70
	0.4 L	3.70
Krombacher Radler	0.25 L	2.70
	0.4 L	3.70
Pils Alkoholfrei ^D	0.33 L	3.30
Radler Alkoholfrei ^D	0.5 L	4.00
Kristallweizen	0.5 L	4.00
Hefeweizen Dunkel	0.5 L	4.00
Hefeweizen Hell vom Fass	0.3 L	3.00
	0.5 L	4.00
Hefeweizen Alkoholfrei ^D	0.5 L	4.00
Apfelwein ^D süß / sauer / pur	0.25 L	2.40
	0.5 L	4.00

Vino

OFFENE WEISSWEINE

Montes Chardonnay Reserva^D
0.2 L | 5.80

Weißer Burgunder^D
Rheinhessen, Bossert
0.2 L | 6.00

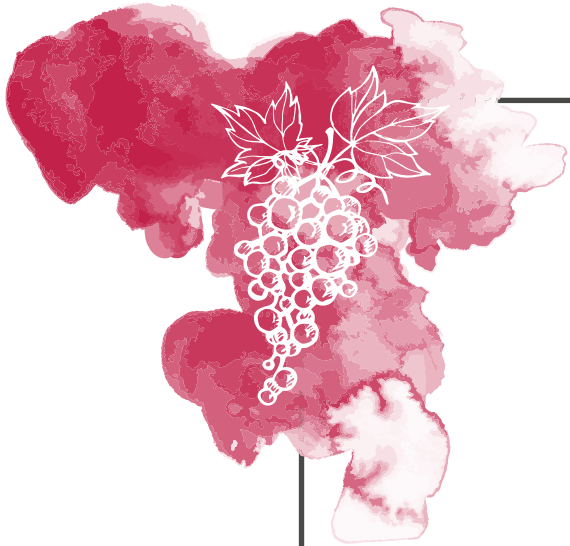
Grauer Burgunder^D
Rheinhessen, Bossert
0.2 L | 6.00

Pinot Blanc^D
„Alte Rebe“, Krems, Wachau
0.2 L | 6.00

Allendorfer Riesling^D
Rheingau
0.2 L | 6.00

Domaine Montrose Rosé^D
Languedoc
0.2 L | 6.00





OFFENE ROTWEINE

Merlot^D

Les Jamelles, Vin de Pays d'Oc

0.2 L | 6.00

I Muri Primitivo Puglia I.G.P.^D

Apulien

0.2 L | 6.20

Rioja Crianza^D

El Meson, Spanien

0.2 L | 6.80

Appassimento^D

Apulien

0.2 L | 6.80

Liebe Gäste,

bei uns können Sie sich eine Auszeit vom stressigen Alltag nehmen, sich mit Freunden treffen oder einfach eine Kleinigkeit speisen und trinken. Auch stellen wir gerne unsere Räumlichkeiten und unseren Service für Ihre Feier zur Verfügung.

Egal ob Geburtstags- oder Firmenfeier – sprechen Sie uns einfach an!

☎ 06192 - 922 110 0

🌐 www.restaurant-im-herrenhaus.de

© 05/2020 designed by finestyle.eu

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten.

Für Allergiker-Informationen sprechen Sie uns bitte an.

Allergene: ¹Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²Fisch und -erzeugnisse, ³Krebstiere und Krebserzeugnisse, ⁴Schwefeldioxyde und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, ⁵Sellerie und -erzeugnisse, ⁶Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), ⁷Sesam und -erzeugnisse, ⁸Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁹Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, ¹⁰Eier und -erzeugnisse, ¹¹Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹²Senf und -erzeugnisse, ¹³Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁴Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)



Restaurant
im
HERRENHAUS