

Inhaltsverzeichnis

Aktuelles & Termine	2
Aus der Küche	3
Früh am Morgen	3
Für nebenbei	5
Vorspeisen & kleine Gerichte	5
Aus dem Topf	6
Blattwerk	6
Nicht ganz Diätküche	7
Pasta	7
Jetzt & Hier	8
Von der Weide	8
Aus dem Wasser	9
Für die Kleinen	9
Süßkram	9
Getränke	10
Alkoholfrei	10
Saisonal & Lecker	11
Biere	11
Apéritifs	12
Apéritifs alkoholfrei	12
Weine & Sekt	13
Flaschenweine	14
Heißgetränke	14
Digestifs	16
Longdrinks	17
Cocktails	17
Cocktails alkoholfrei	17

Aktuelles & Termine

Anstehende Events

- **Ab 01. März 2026**
Jeden Sonntag Brunch im Hemingway
 - von 10:00 – 14:30h
 - Frühstück und saisonale warme Speisen & Snacks

- **28.03.2026 BBQ-Night**
 - ab 17:00h
 - Tschüss Winter – Hallo Frühling
 - großes Grillbuffet mit Live-BBQ
 - Vorspeisen und Nachspeisen inklusive

- **05.04.2026 Ostersonntagsbrunch**
 - von 10:00 – 14:30h
 - wir bitten um Reservierung

- **06.04.2026 Ostermontagsmenü**
 - ab 11:30h
 - 3-Gang-Menü
 - wir bitten um Reservierung

Aus der Küche

Früh am Morgen

von 10.00 bis 12.00 Uhr

Geröstetes Landbrot

Avocado & Tomate  11,80 €
mit Frischkäse, Avocado Crème
und Cherrytomaten

Strammer Maxx 12,80 €
mit Schinken, Goudakäse,
Spiegelei und Bacon

Norwegisch 13,80 €
mit Frischkäse geräuchertem
Lachs und Sahnemeerrettich

Hemingway's Déjeuner

für 1 Person 12,80 €

für 2 Personen 21,80 €

Beemster, Brie, Serranoschinken,
Honigbackschinken, Salami
Milano, hausgemachte Marmelade,
Frischkäse, Rührei

dazu Butter, frische Brötchen
und Croissants

Galette (Herzhafter Buchweizencrêpe)

mit geräuchertem Lachs und 12,80 €
Blattsalat

mit Ziegenfrischkäse, Cherry- 12,80 €
tomaten, Rucola und Walnüssen

Aus der Küche

Rührei (3 Bio-Eier) & Brötchen

Natur  7,80 €

Champignon  9,80 €

Bacon 9,80 €

Mediterran  10,80 €
mit Tomate, Basilikum & Parmesan

Skandinavisch 12,80 €
mit geräuchertem Lachs

Mit Quark in den Tag

Bircher Quarkbecher  8,50 €
Quark & Bircher Müsli im
Weckglas

Früchtetraum  8,50 €
Quark & frische Früchte

Süßes

Ofenfrische Croissants  7,80 €
mit Marmelade und Butter

Mini - Pancakes  9,80 €
mit frischen Früchten, Ahorn-
sirup und Schokoladensirup

Aus der Küche

von 12.00 – 21.00 Uhr

Für nebenbei

Hausdip & Olivenmix  5,80 €
mit Baguette

Flammkuchen Klassik 12,80 €
mit Speckwürfeln und Zwiebeln

Flammkuchen Ernest  14,80 €
mit Ziegenkäse, Rucola,
Cherrytomaten, kandierten
Walnüssen und Honig

Vorspeisen & kleine Gerichte

Avocado-Türmchen  12,80 €
mit Mango, Chili und Mozzarella

Ziegenkäsebällchen  13,80 €
mit Thymianhonig auf Rucola-
Salatbett

Hemingway Tapas 16,80 €
nach Art des Hauses

Vitello Tonnato 16,80 €
vom Kalbsfilet, mit klassischer
Thunfischsauce und Kapern

Aus der Küche

Aus dem Topf

Tomaten-Orangen-Suppe 8,50 €
mit gebackenem Schafskäse

Kürbiscreme-Suppe  9,80 €
mit Kürbiskernen und
Kürbiskernöl

Blattwerk

Salat Tandoori 17,80 €
Tandoori-Hähnchenbrust mit Minz-
Joghurt-Dip - Blattsalate mit
Cherry-Tomaten, Radieschen und
Granatapfel-Kernen

Salat Fisch 21,80 €
Zander oder Lachs - Blattsalate
mit Cherry-Tomaten, Radieschen
und Granatapfel-Kernen

Spinat-Schafskäse-Tarte 18,50 €
mit reichhaltigem Salatbouquet

Unsere Salate servieren wir mit hausgemachtem
Balsamico- oder Joghurt-Dressing.

Aus der Küche

Nicht ganz Diätküche

Die Currywurst 13,80 €

180gr Metzgerbratwurst mit
hausgemachten Currysaucen,
Country Style Fritten & Salat

Classic Cheeseburger 18,50 €

200gr Rinderpatty von der
Landmetzgerei Hanten mit
Cheddarkäse, Bacon, Tomaten,
Zwiebeln, BBQ-Sauce und Country
Style Fritten

Hemingway Burger 19,80 €

200gr Rinderpatty von der
Landmetzgerei Hanten mit
Ziegenkäse, Rotweinzwiebeln und
Country Style Fritten

Pasta

Spaghetti A.O.P.

mit Knoblauch, frischen
Chilischoten und Parmesan
plus Black-Tiger-Garnelen



14,80 €

19,80 €

Rigatoni

mit Black Angus Rind,
getrockneten Tomaten, frischem
Rucola, Pinienkernen und
Parmesan

17,80 €

Schwarze Linguine

in tomatisierter Hummersauce mit
Black Tiger Garnelen

19,80 €

Aus der Küche

Jetzt & Hier

<i>Pappardelle Wildragout</i>	19,80 €
breite Bandnudeln mit kräftig geschmortem Wildragout	
<i>Sauerbraten vom Rind</i>	21,80 €
mit Apfel-Rotkohl, hausgemachten Serviettenknödeln und Mandelsplittern	
<i>Skrei (Winterkabeljau)</i>	24,80 €
mit gerahmten Wirsing-Kartoffeln	

Von der Weide

<i>Grünes Curryhuhn</i>	19,80 €
Hähnchenbrustfilet auf grünem Curry mit gebratenem Gemüse, dazu Basmatireis	
<i>Schnitzel Wiener Art</i>	21,80 €
vom Eifeler Hausschwein, mit Bratkartoffeln und Champignon- Rahmsauce	
<i>Wiener Schnitzel</i>	26,80 €
mit hausgemachtem Kartoffel- salat, Preiselbeeren und Salatbouquet	
<i>Düsseldorfer Senfrostbraten</i>	32,80 €
vom Rumpsteak mit Cognac- Pfeffer-Sauce, Kartoffelgratin und glasierten Karotten	

Aus der Küche

Aus dem Wasser

Zanderfilet 26,80 €

auf Mascarpone-Sauerkraut mit
Petersilien-Schwenkkartoffeln

Lachstranche 26,80 €

mit Safranrisotto und gebratenen
Kaiserschoten

Für die Kleinen

Nudeln  6,90 €

mit Tomatensauce

Hähnchen-Nuggets 9,90 €

mit Pommes

Räuberschnitzel 12,90 €

vom Kalb mit Pommes

Süßkram

Hausgemachtes Sorbet 2,90 €

Cassis, Passionsfrucht, Mango
Preis pro Kugel

Dessert Surprise 9,90 €

Süße Überraschung zum Teilen

Flambierte Crème Brûlée 9,90 €

mit frischen Beeren

Lavakuchen 9,90 €

warmes Schoko-Küchlein mit
hausgemachtem Vanilleeis

Getränke

Alkoholfrei

Mineralwasser	0,251	0,751
Taunusquelle medium	2,80 €	7,00 €
Taunusquelle still	2,80 €	7,00 €

Softdrinks	0,21	0,51
Coca Cola	3,20 €	6,50 €
Coca Cola zero	3,20 €	6,50 €
Fanta	3,20 €	6,50 €
Sprite	3,20 €	6,50 €

Bitter Lemon	0,21	3,20 €
Tonic Water	0,21	3,20 €
Ginger Ale	0,21	3,20 €

Club Mate	0,331	3,90 €
-----------	-------	--------

Elephant Bay Eistee

Zitrone	0,331	3,90 €
Pfirsich	0,331	3,90 €
Blaubeere	0,331	3,90 €

Schorlen	0,31	0,51
Maracuja	4,20 €	6,50 €
Rhabarber	4,20 €	6,50 €
Johannisbeere	4,20 €	6,50 €
Naturtrüber Apfel	4,20 €	6,50 €
Lemon Squash	4,20 €	6,50 €
Mango	4,20 €	6,50 €

Getränke

Saisonal & Lecker

Hot Apérol	6,90 €
Apérol, Weißwein & Apfelsaft	
Glühwein	4,50 €

Biere

Vom Fass

Bitburger Pils	0,25l	3,10 €
	0,4l	4,50 €
Schumacher Alt	0,25l	3,30 €
	0,5l	5,90 €
Flötzingen Weizen	0,5l	5,20 €

Radler	0,25l	3,10 €
	0,4l	4,50 €
Alster	0,25l	3,10 €
	0,4l	4,50 €
Krefelder	0,25l	3,30 €
	0,4l	5,20 €

Aus der Flasche

Desperados	0,33l	4,50 €
Bitburger 0,0%	0,33l	3,90 €
Flötzingen alkoholfrei	0,5l	5,20 €
Vitamalz	0,33l	3,90 €

Getränke

Apéritifs

Martini Bianco	5cl	5,30 €
Martini Rosso	5cl	5,30 €
Hemingway Sprizz	0,2l	7,90 €
<i>Martini Fiero, Tonic</i>		
Apérol Sprizz	0,2l	7,90 €
<i>Apérol, Sekt, Wasser</i>		
Lillet Wild Berry	0,2l	7,90 €
<i>Lillet Blanc, Wild Berries</i>		
Limoncello Sprizz	0,2l	7,90 €
<i>Limoncello, Sekt, Wasser</i>		
Hugo	0,2l	7,90 €
<i>Holunderblütensirup, Sekt, Minze</i>		
Campari Orange	0,2l	7,50 €

Apéritifs alkoholfrei

Sprizz	0,2l	4,90 €
Hugo	0,2l	4,90 €

Getränke

Weine & Sekt

Sekt

Prosecco	0,11	4,50 €
Crémant Rosé	0,11	7,50 €

Weißwein

	0,11	0,21
Grauburgunder	3,80 €	7,50 €
<i>Weingut Janson, Pfalz</i>		
Weißburgunder	3,80 €	7,50 €
<i>Kellerei Middendorf, Pfalz</i>		
<i>Lugana adé! Unser Tipp:</i>		
Garda Bianco	4,00 €	8,00 €
<i>Weingut Laghetto, Lombardei</i>		

Rosé

Bardolino Rosé	3,80 €	7,50 €
<i>Veneto</i>		
El Paso Rosé	3,80 €	7,50 €
<i>Hammeken Cellars, Alicante</i>		

Rotwein

Primitivo	4,00 €	8,00 €
<i>Weingut Luccarelli, Apulien</i>		
Bordeaux	4,30 €	8,50 €
<i>Weingut Haut Dambert</i>		

Unsere Flaschenweine finden Sie auf der
nächsten Seite

Fragen Sie nach dem Wein der Woche!

Getränke

Flaschenweine

Weißwein

Grauburgunder	0,7l	24,50 €
<i>Weingut Janson, Pfalz</i>		
Sauvignon blanc	0,7l	26,50 €
<i>Weingut Darting, Pfalz</i>		
Chardonnay	0,7l	27,50 €
<i>Weingut Darting, Pfalz</i>		
Blanc de Noirs	0,7l	29,50 €
<i>Weingut Darting, Pfalz</i>		
Garda Bianco	0,7l	26,50 €
<i>Weingut Laghetto, Lombardei</i>		

Rosé

Dornfelder Rosé (feinherb)	0,7l	24,50 €
<i>Weingut Janson, Pfalz</i>		
El Paso Rosé	0,7l	24,50 €
<i>Hammeken Cellars, Alicante</i>		
AIX Rosé	0,7l	39,50 €
<i>Maison Aix, Aix-en-Provence</i>		

Rotwein

Primitivo	0,7l	27,50 €
<i>Weingut Luccarelli, Apulien</i>		
Bordeaux	0,7l	29,50 €
<i>Weingut Haut Dambert</i>		
St. Laurent	0,7l	29,50 €
<i>Weingut Darting, Pfalz</i>		

Getränke

Heißgetränke

Kaffee Crème	3,20 €
Kaffee Crème, groß	3,90 €
Espresso	2,90 €
Espresso Doppio	4,50 €

Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
mit Haselnuss	4,90 €
mit Karamell	4,90 €
mit Vanille	4,90 €
Kakao	3,90 €
mit Sahne	4,50 €
Tee (div. Sorten)	3,90 €
Frischer Minztee	4,50 €
Heiße Zitrone	4,50 €
Heiße Ingwer-Zitrone	4,50 €

Getränke

Digestifs

Kräuter

Averna	4cl	6,00 €
Jägermeister	2cl	3,50 €
Killepitsch	2cl	3,50 €
Ramazotti	4cl	6,00 €

Klar

Sambuca Molinari	2cl	3,50 €
Ouzo Pilavas	2cl	3,50 €
Eristoff Vodka	2cl	3,50 €
Cazadores Tequila	2cl	4,50 €

Obstbrand

Williams Birne	2cl	4,00 €
Obstler	2cl	4,00 €

Whiskey

Aberfeldy 12Y.	4cl	8,50 €
Jack Daniels	4cl	7,00 €

Klassiker

Baileys	2cl	4,50 €
Cardenal Mendoza	2cl	7,00 €
Limoncello	2cl	3,50 €
Nonino Grappa	2cl	4,00 €

Edelbrände

Ziegler Haselnuss „Z“	2cl	9,50 €
Ziegler Himbeere „Z“	2cl	9,50 €

Getränke

Longdrinks

Vodka Lemon	0,21	7,50 €
Jacky Cola	0,21	7,50 €
Gin Tonic	0,21	7,50 €
Cuba Libre	0,21	7,50 €

Cocktails

Tequila Sunrise	7,90 €
Caipirinha	7,90 €
Mojito	7,90 €
Gin Basil Smash	8,50 €
Espresso Martini	7,90 €
Whiskey Sour	7,90 €
Solero	7,90 €
<i>Vodka, Maracuja, Zitrone</i>	

Cocktails alkoholfrei

Drachenblut	5,90 €
Ipanema	5,90 €
Driver's Sunrise	5,90 €