



**Deutsches Haus**  
Gastronomie und Hotellerie  
*geniessen*

## Herzlich willkommen im **Deutschen Haus** – einem Betrieb der **Däsch Gastronomie**

Schön, dass Sie da sind!

Sie zu verwöhnen ist unsere Leidenschaft als Familienunternehmen –  
und das schon in der 5. Generation.

Unsere engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service freuen  
sich auf Sie und empfehlen Ihnen gerne unsere Tagesspezialitäten.

Da alle Gerichte von unserem Chefkoch und seinem Küchenteam frisch  
zubereitet werden, bitten wir Sie um etwas Geduld, wenn es einmal  
länger dauern sollte. Falls Sie nur wenig Zeit haben, sagen Sie uns bitte  
Bescheid.

Wir bedienen Sie mit Vogelsberger Gastfreundschaft – sollte trotzdem  
einmal etwas nicht so sein, wie Sie es sich vorgestellt haben, sagen Sie  
es uns bitte. Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und gerne  
wiederkommen.

Einen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns wünscht Ihnen  
das gesamte Team vom „Deutschen Haus“.

Däsch OHG  
Ulrike und Ewald Däsch  
Fuldaer Straße 5  
36355 Bermuthshain

Tel. 0 66 44-12 34  
WhatsApp 01 71-7 44 54 88  
info@daesch.de  
www.daesch.de



Däsch Gastronomie



## Aperitifs

Hausmarken Sekt 0.1 l	2.90
Hugo 0.2 l mit Sekt, Limette, Minze, Holunderblütensirup, Mineralwasser - auch alkoholfrei	4.90
Lillet 0.2 l mit Sekt, Beeren, Russian Wild Berry	4.90
Aperol Spritz mit Orange - auch alkoholfrei	4.90
Campari 4 cl mit Orangensaft oder Soda	4.90
Gin Tonic 4 cl mit Zitrone	4.90
Kir Royal Cassislikör mit Sekt 0.1 l	3.80
Sekt 0.1 l mit Pfirsichlikör 0.1 l	3.80
Martini Bianco mit Zitrone 5 cl	3.20
Sherry 5 cl trocken, medium oder cream	2.90

<b>Biere</b> vom Fass	0.30 l	0.50 l
Lauterbacher Pils	2.40	3.50
Erdinger Urweisse	2.40	3.50
Lauterbacher Auerhahn Dark	2.40	3.50

<b>Biere</b> aus der Flasche	0.33 l	0.50 l
Erdinger Hefe Alkoholfrei		3.50
Radler Alkoholfrei		3.50
Lauterbacher Alkoholfrei		2.40

### **Bier mit Bermuthshainer Schuss...**

Wie wäre es mit einem spritzigen. . . .	0.5 l
Erdinger Hefe Alkoholfrei mit <i>Waldmeistersirup</i> oder <i>Pink-Grapefruitsirup</i>	4.00
. . . auch ein Lauterbacher Pils mit spritzigem Schuss ist eine Versuchung wert!	4.00



## hausgemachte Limonaden

	0.20 l	0.40 l
hausgemachte Waldmeister-Zitronenlimonade	3.10	4.10
hausgemachte Pink-Grapefruitlimonade	3.10	4.10

## Mineralwasser

	0.20 l	0.75 l
Bad Vilbeler Elisabethen Quelle, medium oder still	2.00	4.80
Tafelwasser	1.90	

## Softgetränke und Säfte

	0.20 l	0.40 l
Pepsi Cola, Mirinda, Spezi, 7'up	2.10	3.40
Schweppes Bitter-Lemon <sub>4,12</sub>	2.30	
Ginger-Ale <sub>1</sub> , Tonic Water <sub>12</sub>	2.30	
Apfelsaft	2.10	3.40
Apfelschorle	2.10	3.40
Johannisbeernektar	2.10	3.40
Johannisbeerschorle	2.10	3.40
Orangensaft, Kirschsafft, Bananensaft	2.10	3.40
KiBa		3.90

	0.33 l	
Pepsi Cola light <sub>1,9,11</sub>	2.40	
Malzbier	2.40	

## Apfelwein

	0.25 l	0.50 l
Wetterauer Gold	2.20	3.50

# Weinkarte



**Deutsches Haus**  
Gastronomie und Hotellerie  
*genießen*

## Weißweine 0.2 l

Rheinessen <b>Saulheimer Hölle</b> , Müller Thurgau, lieblich vollmundig mit einem wuchtigen, herzhaften Bouquet	4.60
Pfalz <b>Zehnthaus</b> , Grauburgunder, trocken kräftig, elegant und delikats	5.00
Rheingau <b>Rauenthaler Steinmächer</b> , Riesling, trocken lebendig, elegant, harmonisch und ausgewogen	5.00
Franken <b>Volkacher Ratsherr</b> , Silvaner, trocken feiner Zitrus, grüner Apfel und Nuancen von Kräutern	5.20

## Weißherbst 0.2 l

Pfalz <b>Kallstadter Kobnert</b> , Portugieser Weißherbst, mild fruchtige Aromen von Erdbeeren und Rosenblüten	4.80
--	------

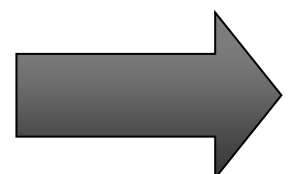
## Rotweine 0.2 l

Pfalz <b>Freinsheimer Rosenbühl</b> , Portugieser Traube, halbtrocken angenehm samtiger und fruchtiger Wein mit leichter Restsüße	5.20
Pfalz <b>Kallstadter Kobnert</b> , Dornfelder, trocken kräftiger, voller und tiefroter Rotwein	5.20
Frankreich <b>Frederick Coppel</b> , Merlot, trocken Vin de Pays d'Oc, fruchtig, duftend nach Kirschen und Beeren	5.20
Baden <b>Kiechlingsberger Vulkanfelsen</b> , Spätburgunder, trocken kräftiges Rubinrot, Duft nach Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen	5.20

# Speisenkarte



Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	4.00
Teller feine Spargelcremesuppe mit Croutons	5.50
kleiner bunter Salatteller	3.50
großer bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und mariniertem Feta dazu Baguette	12.00
Bermuthshainer Schnitzel (vom Schwein) mit hausgemachter Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln	12.00
...oder als Sellerieschnitzel (vegetarisch) mit hausgemachter Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln	10.00
Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren und Pommes frites	11.00
Schweineschnitzel Jäger Art mit Pommes frites	12.00
Cordon Bleu mit Preiselbeeren und Pommes Frites	13.90
Vogelsberger Wurstplatte (aus eigener Schlachtung) mit Brot, Butter und Gurke	8.90



Zanderfilet in Butter gebraten mit geschmolzenen Kirschtomaten und Salzkartoffeln	15.90
Burger No. 29 (mit 220 gr. Rindfleisch Patty) mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, knusprigem Bacon, Käse, Ketchup und Mayonnaise auf knackigem Weizenbrötchen mit Süßkartoffel-Pommes frites und Barbequesoße	13.90
Entrecôte von der deutschen Färsé, mit geschrotetem Pfeffer, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	22.90
Rumpsteak hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	18.70 19.50
Was möchten Sie dazu? kleiner gemischter <b>Salatteller</b> der Saison oder <b>Gemüsebeilage</b>	3.50
<b>Kinder</b> Wickie Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	5.90
knuspriger Kidsburger mit Putenbrust im Knuspermantel, Salat, Tomaten, Gurken, Ketchup und Mayonnaise auf knackigem Weizenbrötchen, mit Pommes frites und Ketchup	7.90
<b>Dessert</b> gemischtes Eis mit Sahne hausgemachte rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne Crème brûlée mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet und kleinem Obstbouquet	3.50 3.80 6.90

# Tageskarte

Sonntag 28. Juni



Tasse Spargelcremesuppe 4.50

bunte Pasta Pfanne mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln,  
Rucola und Basilikum Pesto, Parmesan 9.90

Putensteak an süß-scharfer Curry-Kokossoße  
mit Basmatireis 13.90

Räucherlachs an French Dressing, Pumpernickel Brösel,  
Salatbouquet und Kartoffelrösti 10.50

Lachsfilet in Butter gebraten  
Limettensoße und Bandnudeln 16.90

Schweineschnitzel mit deftiger Paprikarahmsoße, Pommes Frites 12.00

Hirschrückenmedaillons, rosa gebraten, auf Wacholderrahm  
mit frischen Pilzen und Semmelknödel 22.90

## Dessert:

Eiskaffee 3.20

Joghurteiscreme mit frischem Obstsalat 4.50

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Sahne 5.00



## Aperitifs

Hausmarken Sekt 0.1 l	2.90
Hugo 0.2 l mit Sekt, Limette, Minze, Holunderblütensirup, Mineralwasser - auch alkoholfrei	4.90
Lillet 0.2 l mit Sekt, Beeren, Russian Wild Berry	4.90
Aperol Spritz mit Orange - auch alkoholfrei	4.90
Campari 4 cl mit Orangensaft oder Soda	4.90

## hausgemachte Limonaden

	0.20 l	0.40 l
hausgemachte Waldmeister-Zitronenlimonade	3.10	4.10
hausgemachte Pink-Grapefruitlimonade	3.10	4.10
hausgemachte Erdbeer Maracuja Limonade	3.10	4.10

## heiße Getränke

Tasse Kaffee <sub>11</sub>	1.90
Kännchen Kaffee <sub>11</sub>	3.50
Milchkaffee <sub>9,11</sub>	2.80
Cappuccino mit Milchschaum <sub>9,11</sub>	2.50
Espresso <sub>11</sub>	1.90
Espresso Macchiato <sub>9,11</sub>	2.10
Latte Macchiato <sub>9,11</sub>	2.80