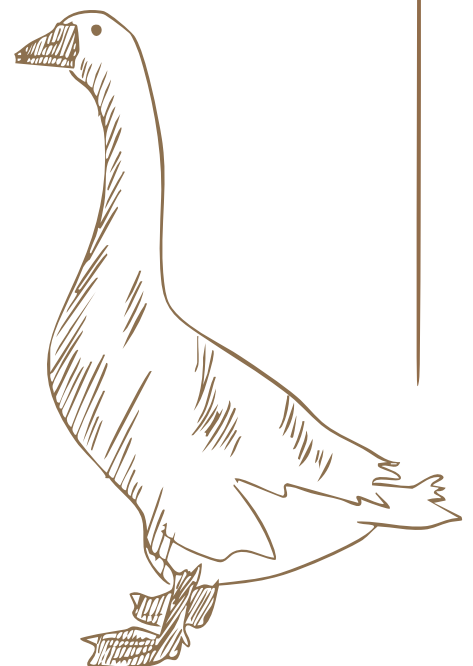
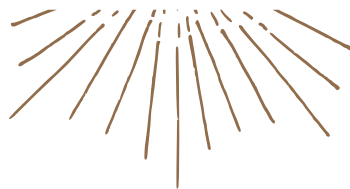


# LANDHAUSKARTE



## VORPEISEN & SUPPEN

### Hubertusstulle

Philippi's Bauernbrot mit Gänseschmalz,  
Wildkräutern und Gewürzgurkencreme

€ 9,80

### Oma's Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe

dazu Bauernbrot

Vorspeise € 8,80 Hauptgang € 14,80

### 2 Handkäs'

mit Musik, Brot, Butter und Kümmel

€ 9,80

### Maronencremesuppe

mit geräucherter Entenbrust,  
Knoblauchcroûtons und Kräuteröl

€ 9,80

### Handkässalat

mit Walnußöl, Äpfeln, roten Zwiebeln,  
Schnittlauch, Brot und Butter

€ 10,80

### Beilagensalat

mit gerösteten Nüssen und  
crémigem Hausdressing

€ 5,40

### „Black Prawns“

gebratene Garnelen auf Beluga-Linsensalat,  
Ziegenkäsebrösel und Ciabatta

€ 13,80

### Feldsalat

an Kartoffel-Balsamicodressing

€ 9,80

### wahlweise mit ...

Speck und Knoblauchcroûtons + € 3

geräucherter Entenbrust und Preiselbeer Dip + € 5

gebratener Gänseleber und Calvados-Rahm + € 5

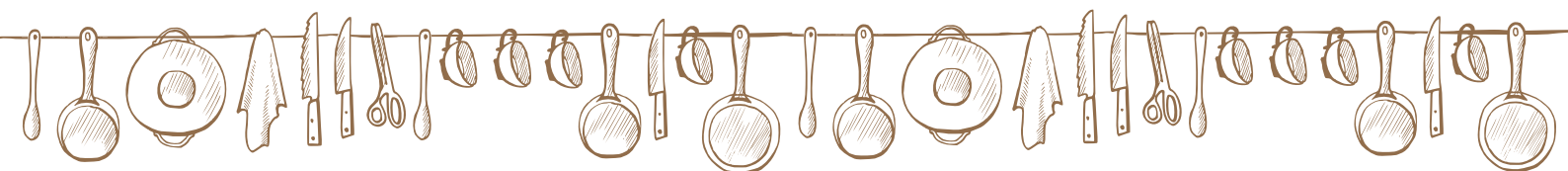


vegetarisch



vegan

Ein kleiner Hinweis in eigener Sache: Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir  
für Änderungswünsche € 0,90 pro Umbestellung berechnen.



## BOWLS



### Bowl „Hannibal Style“

Mixsalat mit Quinoa, Tomate, Paprika, mariniertem Rotkohl, Mais, Gurken, Radieschen, Rettich, Kichererbsen, roten Zwiebeln, Sojasprossen und Edamame

€ 14,80



### *wahlweise mit ...*

Streifen von der Hähnchenbrust und Kräuter-Joghurtdip € 19,80

hausgemachten Mozzarella-Sticks und Feigenmarmelade  € 19,80

5 Garnelen in Tempurateig mit Sesam-Mayo € 22,80

gebratenen Roastbeefstreifen und Chimichurri € 23,80

## FRISCH AUS DEM OFEN

### Nidderauer Ofenfladen

„Quiche Lorraine Style“ mit Würzschmand, Speckwürfeln, roten Zwiebeln, Kartoffelwürfeln und Bergkäse

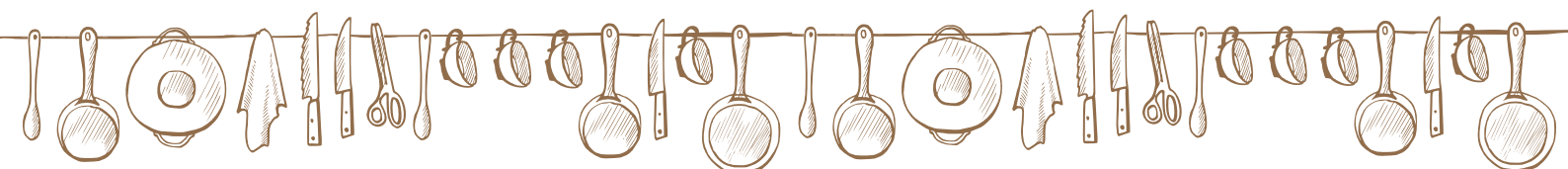
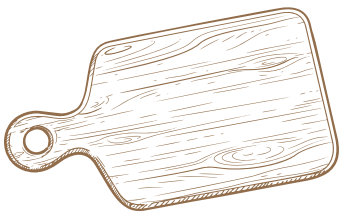
€ 16

### Nidderauer Ofenfladen

mit Würzschmand, Entenbrust, Feigenmarmelade, Bergkäse und gehackten Maronen

€ 18,50

Alle Ofenfladen werden mit einem kleinen Beilagensalat serviert. 



## HANNIBAL SPECIALS

Alle Burger werden  
mit Fritten serviert.

### Hannibals Burger

Philippi's Brioche Burger Bun  
mit hausgemachtem Patty  
(½ Rind | ½ Schwein), ca. 300g,  
mit roten Zwiebeln, Hannibals  
Burgersauce, Salat und Cheddar  
überbacken

€ 17,80

#### gerne auch mit ...

Crispy Bacon + € 3

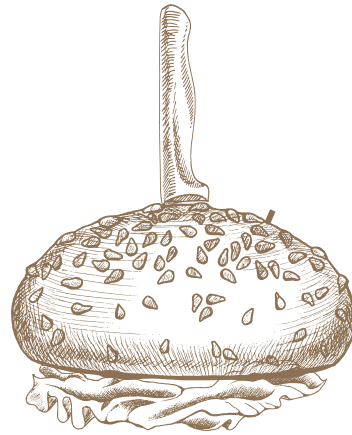
Extra Patty ca. 300g + € 6,50

Hausgemachter BBQ-Sc. + € 2

Schmorzwiebeln + € 2

Homemade Mozzarella-Sticks + € 3

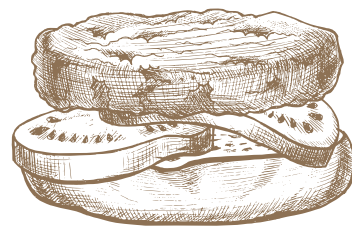
Spiegelei + € 2



### Goose Burger

Philippi's Burger Bun mit  
gezapftem Gänsefleisch,  
BBQ-Schmorzwiebeln,  
roh mariniertem Rotkohl  
und Preiselbeeren

€ 20,80



### Veggie Burger 🌱

Philippi's Brioche Burger Bun  
mit gebackenem Camembert,  
Feldsalat, roten Zwiebeln,  
Ahornsirup-Mayo und Preiselbeeren

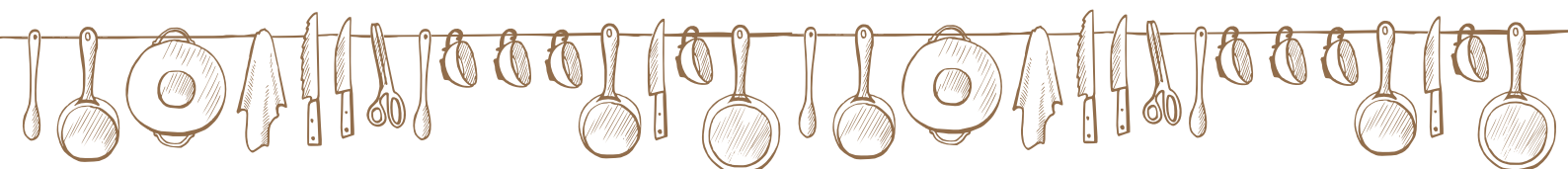
€ 18,60

### Fritten Special

Knusprige Fritten mit Speckwürfeln,  
Röstzwiebeln und Chili-Cheesesauce

€ 8,90

Fritten Special als Beilage  
Aufpreis € 4,40



## KLASSIKER & ZEITGEISTER

### Schnitzel von der Odenwälder Wutz „Wiener Art“

mit Fritten

€ 15,90

**gerne mit ...**

Whisky-Pfefferrahm | Rahmwirsing mit geröstetem Bauernspeck | Gorgonzolasoße

+ € 4

+ € 5

+ € 4

### Geschmorter Sauerbraten

vom Rind mit Kartoffelpüree, glasiertem Mandel-Rosenkohl,  
eigenem Jus und Kräuteröl

€ 24,80

### Gebratenes Kabeljaufilet

mit Waldpilz-Fregola-Risotto, Hummerschaum  
und Mangold-Crunch

€ 26,80



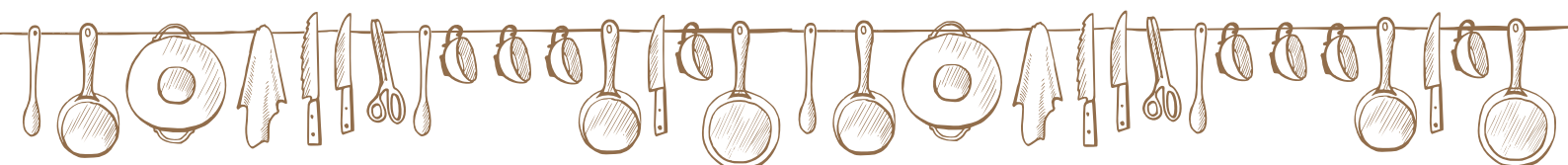
### Gnocchi in Trüffelrahm 🍄

mit Tomaten-Walnusspesto

€ 18,80

**gerne mit ...**

Roastbeefstreifen + € 8





## SAFTIG & UNWIDERSTEHLICH!

### Gänseteller

hausgemachter Apfelrotkohl, Mandel-Rosenkohl,  
Kartoffelknödel, Karamellmaronen und eigene Jus

€ 32



### Südamerikanisches Roastbeef



#### „Saisonal“

mit herzhaften Bratkartoffeln und Ofenblumenkohl, dazu Jus

| Ladies Cut | Gents Cut | Big Daddy |
|------------|-----------|-----------|
| 200 g      | 300 g     | 400 g     |
| € 30       | € 35      | € 40      |

#### „Old School“

mit Fritten und Röstzwiebel-Paprikabutter

| Ladies Cut | Gents Cut | Big Daddy |
|------------|-----------|-----------|
| 200 g      | 300 g     | 400 g     |
| € 25       | € 30      | € 35      |

#### wahlweise ...

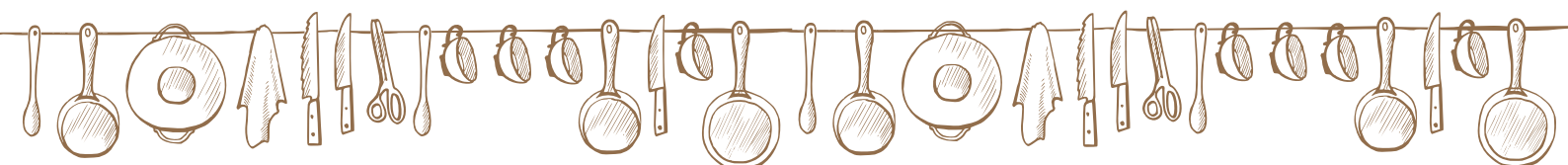
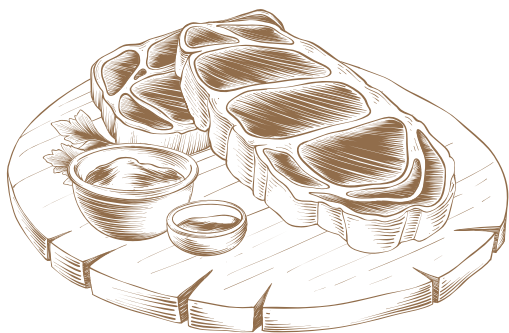
#### im „Surf 'n' Turf Style“

mit 3 Black Tiger Garnelen

+ € 6,50

mit Schmorzwiebeln

+ € 3,50





## DESSERT

### **Keks mit Milch**

hausgemachter Double Chocolate Cookie  
mit Cheesecake-Creme &  
karamellisierten Haselnüssen

### **Tonka-Bohnen-Crème-Brûlée**

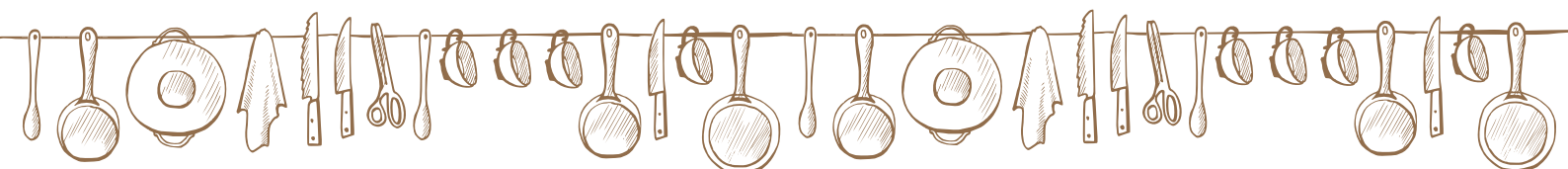
### **Beschwipster Affogato**

Espresso-Eis mit hausgemachtem Eierlikör  
und Schoko-Crumble, dazu ein Espresso von der Bar

je € 9,80



... oder vielleicht darf es ein Stück  
handgemachter Kuchen oder Torte  
aus unserer Vitrine sein?





## ÖFFNUNGSZEITEN LANDHAUSKÜCHE

**Dienstag bis Sonntag**

11 – 23 Uhr

mit freundlichen  
Preisen

### SPECIALS

**Haxenabend** jeden Mittwoch, 18 – 21 Uhr

**Stammessen** Dienstag – Samstag, 11.30 – 15 Uhr

### Unsere Landhauskarte

durchgehend 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr,  
Freitag und Samstag bis 22 Uhr

### RESERVIERUNG

über unser Kontaktformular  
unter [www.hannibal-nidderau.de](http://www.hannibal-nidderau.de)

### HANNIBAL NIDDERAU

Gehrener Ring 5 | 61130 Nidderau  
[www.hannibal-nidderau.de](http://www.hannibal-nidderau.de)

  [hannibal.nidderau](https://www.facebook.com/hannibal.nidderau)

