



Herzlich willkommen auf dem Immenhof!

Liebe Gäste,

schön, dass wir Sie heute bei uns begrüßen dürfen.
Wir hoffen, dass Sie eine angenehme Zeit auf dem
Immenhof verbringen.

Haben Sie Fragen, Wünsche, Anregungen
oder auch Kritik? ...dann lassen Sie es uns bitte wissen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit.

Ihr Team vom Immenhof



Speisen

Wie bei Oma:

Hausgemachte Frikadellen halb/halb
mit Jus und Kartoffelspalten

Die Spitzenduos:

Hessischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln,
Essiggurke und Kartoffelspalten

Bauernsülze mit Kartoffelspalten
und Remoulade

SAU lecker!

Schnitzelchen frisch aus der Pfanne
mit Kartoffelspalten und Zitrone
mit Frankfurter Grüner Soße

Mahl anders:

Handkäs'-Bratwurst
mit Kartoffelspalten, Senf und Bauernbrot

GrünZeug:

Bunter Salatteller, knackig und frisch
mit Hausdressing „Immenhof“
und gebratenen Putenbruststreifen
oder Schafskäsewürfel
Beilagensalat



Speisen

Unser Klassiker:

Musikalischer Handkäs,
hausgemacht mit Butter und Bauernbrot

Unser Feiner:

Handkäs à la Crème, mit Musik, Kräuterrahm,
Butter und Bauernbrot

Die Dauerbrenner:

Immenhof Flammkuchen

Klassisch:

mit roten Zwiebeln, Speck und Käse

Hessisch:

mit Zwiebeln, Handkäs' und Kümmel

Vegetarisch:

mit provenzalischem Gemüse, Rucola
und eingelegten Oliven

Gerne auch was Süßes zum Schluss?

Flammkuchen mit Apfel, Zimt
und gerösteten Mandeln



Unser Versprechen

Weil wir sehr großen Wert auf Frische und Qualität legen, unterstützen wir natürlich auch 2024 die Slow Food-Idee.

Dabei verwenden wir ausschließlich regionale Produkte, die wir – genau wie unsere Lieferanten – mit großer Sorgfalt ausgewählt haben.

Wir bleiben unserem Grundsatz „Klasse statt Masse“ treu und wollen vor allem, dass es Ihnen schmeckt.

So werden weiterhin alle Gerichte frisch nach hauseigenen Rezepten für Sie zubereitet.



Stand 05-2024

Alle Preise beinhalten die Kosten für den Service sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer von z. Zt. 19%.