

Wir lieben, was wir tun.

Zum  Rad



Advent und Weihnachten im Rad 2024

Liebe Gäste und Freunde vom Rad,

es scheint, als ließen sich Advent und Weihnachten auch 2024 wegen der vielen Krisen und Probleme, die alle um die Ohren haben, noch schwieriger planen als sonst. Dennoch, nein gerade deswegen, möchten wir Ihnen ein paar Angebote machen, um diese ganz besondere Jahreszeit trotz aller Widrigkeiten mit Familie, Freunden oder Kollegen entspannt und gesellig verbringen zu können.

Diese sollen Ihnen in erster Linie als Anregung dienen und können selbstverständlich noch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen abgeändert oder untereinander getauscht werden.

Falls Sie sich einen weiteren Einblick über unsere aktuelle Speisen- und Tageskarte sowie einen virtuellen Rundgang machen möchten, dürfen wir Sie auf unsere Homepage www.zum-rad.de verweisen.

Wir freuen uns schon heute auf Ihre Feier bei uns.

Die Radmannschaft



Winterlicher Empfang am Lagerfeuer im weihnachtlich dekorierten Radgarten

Passend zur kalten Jahreszeit haben wir unseren Garten hübsch weihnachtlich geschmückt und servieren am Lagerfeuer unseren selbstgekelterten „heißen“ Apfelwein und alkoholfreien Punsch mit hausgemachtem Gänseschmalz auf Roggenbrot, während man auf Fellen sitzend und eingekuschelt in eine Decke das Knistern des Lagerfeuers genießen kann.

1/2 Stunde

9,80 € pro Person



Gerne auch erweiterbar mit
veganem oder vegetarischen Aufstrich

12,80 € pro Person



Flammkuchen

9,80 € pro Stück



Lagerfeuer

50,00 € Pauschal





Leckeres Käsefondue:

Ein Erlebnis für Jung und Alt. Das Ganze kann in unseren Boxen im Garten oder im Haus stattfinden. Wer das klassische Käsefondue mag, wird unsere Seckbacher Spezial mit Schnitzelstücken und Kartoffeln sowie Mixed Pickles lieben!

Käsefondue Klassisch mit Baguette	22,90 €	<input type="radio"/>
Seckbacher Spezial Käsefondue mit Schweineschnitzel	29,90 €	<input type="radio"/>
mit Hähnchenschnitzel	31,50 €	<input type="radio"/>
mit Kalbsschnitzel	35,90 €	<input type="radio"/>





Speisenangebote nach Gruppengröße

bis 30 Personen

können Sie aus unserer Speisekarte à la carte auswählen. Wir empfehlen Ihnen jedoch für einen gemeinsamen Start gerne eine unserer Vorspeisenplatten auszuwählen.

ab 30 Personen

Menü mit 2 Hauptgängen zur Wahl oder eine verkleinerte Karte

ab 50 Personen

Festes Menü oder Buffet



Zum Rad

Getränkepauschalen

Klassisch (inkl. Apfelwein, Biere, Hausweine, Wasser & Softgetränke)

4. Std. Klassisch p. P. 35,00 €

6 Std. Klassisch p. P. 51,00 €

+ Rad-Secco & Heißgetränke

4 Std. + Secco, Kaffee, Tee p. P. 38,50 €

6 Std. + Secco, Kaffee, Tee p. P. 56,50 €

+ Longdrinks

4 Std. + Aperol, Hugo, Gin-Tonic p. P. 56,90 €

6 Std. + Aperol, Hugo, Gin-Tonic p. P. 79,90 €



Vorspeisenplatten

Frankfurter Tapas

Frankfurter Grüne Soße, Schneegestöber, Handkäsetatar mit Olivenöl & Balsamico, Rindfleischsalat mit gehacktem Ei und Roggenbrot

Pro Person 9,80 €



Haxen-Platte

(ca. 4 Personen)

Knusprige Schweinehaxe aufgeschnitten mit Bratensoße und verschiedenen Dips

Pro Platte 19,50 €



Handkäs dreierlei

Handkäse mit dreierlei Musik: Kürbiskern-Frühlingslauch, Balsamico & Olivenöl mit weißen Zwiebeln und Himbeeressig mit roten Zwiebeln

Pro Person 6,50 €



Seckbacher Jausenplatte

gemischte Wurst- & Käsespezialitäten, Seckbacher Knacker, Blutwurst, Speck, geräucherter Schinken, würziger Bergkäse, frischer Meerrettich und Roggenbrot mit Butter

Pro Person 13,80 €





Menüauswahl

bis 30 Personen 2 Vorspeisen und 2 Hauptspeisen sowie 1 Dessert zur Wahl

ab 30 Personen jeweils 2 Vorspeisen und 2 Hauptspeisen sowie 1 Dessert als festes Menü vorausgewählt und vorbestellt

Alternativen für Veganer und Allergiker halten wir nach Rücksprache gerne zusätzlich bereit

Vorspeisen

- | | | |
|---|---------|-----------------------|
| Frisch gezupfter Oberräder Feldsalat
<i>mit geräucherter Entenbrust und Croutons</i> | 14,80 € | <input type="radio"/> |
| Frisch gezupfter Oberräder Feldsalat (vegan)
<i>mit gerösteten Kürbisspalten und
karamellisierten Walnüssen</i> | 11,80 € | <input type="radio"/> |
| Feine Gänsebrühe <i>mit Gänseklein und Wurzelgemüse</i> | 6,80 € | <input type="radio"/> |
| Kräftige Rinderbrühe <i>mit Wurzelgemüse</i> | 6,80 € | <input type="radio"/> |
| Feines Kürbiscremesüppchen (vegan)
<i>mit Chili und Koriander</i> | 7,50 € | <input type="radio"/> |



Hauptspeisen

Gänsebraten

frisch aus der Röhre mit hausgemachten Kartoffelklößen, Apfelrotkraut, Gänsesoße, Marzipanapfel und glasierten Maronen

38,50 €



Rosa gebratener Hirschrücken

auf Wacholderrahmsauce, Speckrosenkohl und Selleriepüree

39,50 €



Winterliches Filet vom Fluss Zander

auf der Haut gebraten mit Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln

27,50 €



Rinderschmorbraten

mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfelrotkraut und Rotweinjus

21,80 €



Coq au vin „uff Hessisch“

*saftiges Hähnchen in Apfelweinsauce
mit Süßkartoffelstampf und Marktgemüse*

19,50 €



Süßkartoffelstampf mit glasierten Birnenstücken (vegan)

frischem Marktgemüse, Austernpilzen und geschmorten Kirschtomaten

17,50 €



Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und ...



mit halben Eiern 14,80 €



Schnitzel „Wiener Art“ 18,90 €



Jungbullen tafelspitz



veganem Schnitzel



Nachspeisen

Winterliches Spekulatiustiramisu <i>auf lauwarmen Zimtpflaumenkompott</i>	7,50 €	<input type="radio"/>
Schokoladenpudding noch Oma´s Rezept <i>mit Vanillesoße</i>	6,30 €	<input type="radio"/>
Beschwipstes Apfelweintiramisu	8,50 €	<input type="radio"/>
Zweierlei Mousse <i>mit Zimtpflaumenkompott</i>	8,50 €	<input type="radio"/>
Bratapfel-Spekulatus-Crème (vegan)	6,80 €	<input type="radio"/>
Nussiger Birnen-Crumble (vegan)	8,50 €	<input type="radio"/>



Weihnachtliches Buffet

Vorspeisen

Kräftige Gänsebrühe

mit Flädle, Gänseklein und Wurzelgemüse

Winterliches Salatbuffet mit Oberräder Feldsalat

mit zweierlei Dressing, ausgelassenem Speck, Croutons und karamellisierten Walnüssen als Topping

Kalte Fischplatte

mit geräuchertem und gebeizten Lachs dazu Sahnemeerrettich

Brotauswahl

Nachspeisen

eine Nachspeise zur Auswahl

- Mousse au Chocolat** *mit Früchten*
- Glühwein Panna Cotta** *auf Zimtpflaume*
- Bratapfel-Spekulatius-Crème (vegan)** *auf Zimtpflaume*

Hauptspeisen

drei Hauptspeisen zur Auswahl

- Rosa gebratenes Hirschsteak**
auf feiner Wildsauce mit rotem Pfeffer, Apfelrotkraut, Preiselbeer Birne und Krokettchen
- Wildschweinsauerbraten**
in Apfelwein mariniert in einer leichten Sahnesauce und Schupfnudeln
- Gebratene Entenbrust**
in Orangensauce, Kartoffelklößen und Rosenkohl
- Geschmorter Gänsebraten**
Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelklößen und glasierten Maronen
- Gegrilltes Filet vom Fluss Zander auf der Haut gebraten**
mit Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln
- Süßkartoffelstampf mit glasierten Birnenstücken (vegan)**
frischem Marktgemüse, Austernpilzen und geschmorten Kirschtomaten

Buffetpreis ohne Gänsebraten 49,80 € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung. Buffetpreis mit Gänsebraten 59,60 € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.



Frankfurter Buffet

Vorspeisen

Kräftige Rinderbrühe

mit gebrühtem Tafelspitz und Wurzelgemüse

Winterliches Salatbuffet mit Oberräder Feldsalat

mit zweierlei Dressing, ausgelassenem Speck, Croutons und karamellisierten Walnüssen als Topping

Frankfurter Tapas Platte

Schneegestöber, Grüne Soße, Handkäsetatar mit Balsamico & Olivenöl und Rindfleischsalat mit gekochtem Ei und frischen Kräutern

Brotauswahl

Nachspeisen

eine Nachspeise zur Auswahl

- Apfeltiramisu** auf Fruchtspiegel
- Zweierlei Mousse** mit Pflaumenkompott und karamellisierten Walnüssen
- Nussiger Birnencrumble (vegan)**

Hauptspeisen

zwei Hauptspeisen zur Auswahl

- Im Wurzelsud gekochter Tafelspitz vom Rind**
mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln
- Deftiger Ebbelchesbraten**
in Apfelweinsauce mit hausgemachten Kartoffelklößen und Rotkraut
- Saftiges Schäufelchenfleisch**
auf Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelpüree
- Coq au Vin „uff Hessisch“**
saftiges Hähnchen in Apfelweinsauce mit Süßkartoffelstampf und Marktgemüse
- Pochiertes Lachsfilet**
auf Apfelweinschaumsauce, frischem Blattspinat und Petersilienkartoffeln
- Buntes Gemüsecurry (vegan)**
mit Basmatireis und Kokosmilch

Buffetpreis 43,80 € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.



Rad Buffet

Vorspeisen

Feines Kartoffelsüppchen mit Croutons

Winterliches Salatbuffet mit Oberräder Feldsalat

mit zweierlei Dressing, ausgelassenem Speck, Croutons und karamellisierten Walnüssen als Topping

Kleine Hackfleischfrikadellen nach Großmutter's Rezept

auf deftigem Kartoffel-Speck-Salat

Brotauswahl

Nachspeisen

eine Nachspeise zur Auswahl

- Schokoladenpudding nach Großmutter's Rezept**
mit hausgemachter Vanillesauce
- Crème Brûlée**

Hauptspeisen

zwei Hauptspeisen zur Auswahl

- Saftiger Apfelweinsauerbraten vom Rind**
im hauseigenem Apfelwein mariniert mit Kartoffelgratin
- Gegrillte Schweinemedallions**
auf Calvadosrahmsauce, glasierten Möhren und Kroketten
- Mit Tomate-Mozzarella gefüllte Hühnerbrust**
an Weißweinsauce dazu Blattspinat und geschmorte Kirschtomaten
- Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet**
auf Dijonsenfauce mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln
- Veganes Frankfurter Schnitzel (vegan)**
Schnitzel auf Soja-Weizen-Basis mit veganer Grüner Soße und Bratkartoffeln

Buffetpreis 39,80 € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.