Speisekarte

Cafe & Restaurant & Bar

Follow us
ON
Instagram
@restaurant_die_fabrik

Die Fabrik

Woher stammt eigentlich der Name "Die Fabrik"?

Gegründet von Hieronymus Seitenwind wurde hier in der Fabrik der Wind für die zahlreichen Windräder der Region produziert. Nachdem durch die beginnenden Klimaänderungen die Winde stärker und die Nachfrage nach Fabrikwind abflaute, beschloßen die Nachfahren der Gründer von nun an ihre handwerklichen und kreativen Fähigkeiten in die Herstellung von feinen Speisen und Getränken zu lenken, und dazu die Räume der alten Windfabrik zu nutzen.

Unsere Passion

Handwerklich, Leidenschaftlich, Gastfreundlich

Unsere Küche serviert Ihnen lokale und internationale Gerichte à la Carte sowie wechselnde Specials, unsere Bar führt verschiedene gepflegte Biere vom Fass sowie eine große Auswahl an Cocktails.
Sie werden sofort herausschmecken, dass hier in der Fabrik noch immer alles hand- und hausgemacht ist, und wenn es Sie interessiert, woher die Zutaten für Ihr leckeres Menü stammen und wie es zubereitet wurde – fragen Sie uns doch einfach!

Die Fabrik verarbeitet Fleisch aus der Landmetzgerei Mehl in Bensheim

Vorarbeiten

Brotkorb mit Steinofenbaguette und hausgemachtem Knoblauch-Dip nach Aioli Art — **5,90 €** A

Baked Meatballs in fruchtiger Paprika-Tomatensauce, mit Baguette und Knoblauch-Dip — **6,80 €** A

Chili con Carne Hausgemachter Soulfood-Klassiker mit feinstem Rindfleisch, Bohnen, Tomaten, Baguette und Kräuterschmand — **8,40 €** A,G,H

Flammkuchen
- Elsässer Art mit Zwiebeln & Speck — **13,70 €**
- Mit Tomate & Mozzarella — **14,60 €**
- Überbacken, mit Rucola & Lachs — **15,50 €**

A,G

Schnitzelherstellung

Alle Schnitzel werden frisch aus dem Schweinelachs geschnitten und mit Pommes frites und einem kleinen, gemischten Fabrik- Salat serviert, alles hausgemacht nach unserer Rezeptur

Schnitzel Wiener Art — **17,60 €**
Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone — A

Champignon-Rahm Schnitzel — **18,80 €**
Mit unserer Champignon-Rahm Sauce — A,E,G,M

Paprikaschnitzel — **18,80 €**
Mit Paprikasauce nach Puszta Art — A

Zwiebelschnitzel — **18,90 €**
Mit geschmorten Zwiebeln — A

Schnitzel „Strammer Max“ — **19,90 €**
Paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und einem Spiegelei — A,C

Spätschicht

Alle Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als Senioren- oder als Kinderportion

Caesars Salad Romanasalat mit dem originalen Fabrik-Caesar Dressing, Croutons, Parmesan und Steinofenbaguette — **13,90 €** A,G,C
- mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet — **17,90 €**

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln, überbacken mit geriebenem Hartkäse — **14,80 €** C,G

Hash Browns Kartoffelpuffer mit Kräuterschmand & Salat — **13,80 €**
- mit Lachs oder Hähnchenstreifen — **16,90 €** D,G

Ofenkartoffel mit Salat,wahlweise mit Oma's Sauerrahm oder Knoblauch-Aioli Dip — **13,90 €** G
- mit Lachs oder Hähnchenstreifen — **16,90 €** D

Currywurst Special in scharffruchtiger Curry-Sauce & Pommes frites — **12,90 €** M,L

Hähnchenspieße im Ofen gegart, mit hausgemachter Satay-Sauce, Pommes frites und Salat — **15,90 €** E

Burger-Montage

Alle Burger werden mit einem Brioche Bun & Pommes frites serviert. Medium gebraten wenn nicht anders gewünscht

Fabrik Cheeseburger mit zwei 100g Beef Patties, Mozzarella & Cheddar Käse, Gurke, Tomate, Schmorzwiebeln, Rotkohl und Dressing — **18,50 €** A,C

Pulled Pork Burger mit hausgemachtem Pulled Pork, Mozzarella & Cheddar Käse, Gurke, Tomate, geschmorten Zwiebeln, Rotkohl und Dressing — **17,80 €** A,C

Chicken Burger paniertes 100g Pattie mit Honig-Senf Sauce, Mozzarella & Cheddar, Gurke, Tomate, Schmorzwiebeln und hausgemachtem Krautsalat — **17,60 €** A,C,M

Fabrik Deluxe Cheeseburger mit zwei 100g Beef Patties, Spiegelei, Beacon, Mozzarella & Cheddar Käse, Gurke, Tomate, Schmorzwiebeln, Rotkohl und Dressing — **20,90 €** A,C

Veggie Cheeseburger mit einem 125g TVB Veggie-Pattie, Gurke, Käse, Tomate, Rotkohl und Schmorzwiebeln — **18,70 €** A,F,C

Bei besonderen Speisewünschen oder Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen sie uns gerne an!

Spezialanfertigungen

Alle Gerichte mit Pommes fries und Salat, wir braten ihr Steak medium, wenn nicht anders

Rumpsteak 250 Gramm, wahlweise mit Kräuterbutter oder geschmorten Zwiebeln — **26,90 €** G

Onkel Tom's Spare Ribs 500-700 Gramm Kotelettrippe, mariniert mit unserer hausgemachten Black-Jack Marinade, 16 Stunden im Ofen gegart, serviert mit Pommes frites und unserem hausgemachten Cole Slaw — **19,90 €** M

Jeden Donnerstag:

Spare Ribs „All you can eat" 27,90 €

Hilfsmaterial

Portion Pommes frites	**3,90 €**	
Kartoffelpuffer 2 Stück	**4,20 €**	O
Eier-Spätzle	**3,90 €**	A,C,G
Backkartoffel im Ofen gegart	**4,90 €**	
Krautsalat hausgemacht	**4,00 €**	
Champignon-Rahm Sauce nach Art des Hauses	**2,50 €**	E,G,M
Paprikasauce Puszta Art hausgemacht	**2,50 €**	
Satay-Sauce Singapore Style	**2,50 €**	E
Kräuterbutter	**2,00 €**	M
Oma's Sauerrahm	**2,50 €**	G
Schmorzwiebeln	**2,50 €**	

Nachtschicht

Man gönnt sich ja sonst nichts . . .

Dame Blanche 2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und hausgemachter heißer Schokoladensauce — **5,10 €** C,G

Schwedenbecher Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör, Schokoraspeln und Schlagsahne — **6,40 €** C,G

Heißer Pflaumen-Heidelbeer Crumble mit leckeren Zimt-Mandel Streuseln und Vanilleeis — **6,40 €** C,G,H

Klassische Crème Brûlée — **6,20 €** C,G

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Sahne und Vanilleeis — **9,90 €** C,G

Eine Kugel Eis C,G

Vanille, Erdbeer oder Schokolade	**1,50 €**
- mit Sahne oder Schokoladensauce	**+0,50 €**
- mit 4cl Eierikör	**+2,20 €**

Abkürzungen für Allergene lt. WKO:

A glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere- und –erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch- und Fischerzeugnisse
E Erdnüsse und –erzeugnisse
F Soja (-bohnen) und –erzeugnisse
G Milch und -erzeugnisse inklusive Laktose
H Schalenfrüchte und Erzeugnisse
L Sellerie und –erzeugnisse
M Senf- und Senferzeugnisse
N Sesamsamen und –erzeugnisse
O Schwefeldioxid und –erzeugnisse
P Lupinen und daraus herg.Produkte
R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Küchenöffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag ab 17:30 Uhr,
Letzte Bestellung 21:00 Uhr
Samstag Kaffee & Kuchen ab 14 Uhr,
warme Küche ab 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr
Sonntag warme Küche von 12:00-14:00 Uhr
und von 17:00 bis 20:00 Uhr

Bei besonderen Speisewünschen oder Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen sie uns gerne an!

Sansibar Tee

Das Sansibar Teesortiment aus dem Hause Darboven mit 10 exquisiten Teesorten für Genießer

No.1 Darjeeling - Sommerpflückung	3,00 €
No.2 Assam mit Vanille	3,00 €
No.3 Earl Grey	3,00 €
No.4 China Lung Fu	3,00 €
No.5 Sencha Ingwer-Maracuja	3,00 €
No.6 Beerenfrüchte	3,00 €
No.7 Rooibos Karamell	3,00 €
No.8 Wiesenkräuter	3,00 €
No.9 Kamille mit Orangenblüten No.10	3,00 €
No.10 Pfefferminze mit Melisse	3,00 €

Sansibar Kaffee

Espresso	2,50 €
Caffé Crema	2,90 €
Michkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €

LimoNAHde aus Westheim 0,33l

Orange	3,50 €
Apfelschorle	3,50 €
Cola	3,50 €
Cola zuckerfrei	3,50 €
Zitrone	3,50 €

Rauch Fruchtsäfte

Auch als Schorle !

Orange	0,30l	3,50 €
Apfel	0,30l	3,50 €
Mango	0,30l	3,50 €
Banane	0,30l	3,50 €
Kirsche	0,30l	3,50 €
Maracuja	0,30l	3,50 €
Ananas	0,30l	3,50 €
Rhabarber	0,30l	3,50 €
Eistee Pfirsich	0,30l	3,50 €
Eistee Zitrone	0,30l	3,50 €

Softdrinks

Aqua Morelli	0,25l	2,90 €
medium oder naturell	0,75l	7,90 €
Goldberg Tonic Water	0,25l	3,50 €
Goldberg Ginger Ale	0,25l	3,50 €
Goldberg Bitter Lemon	0,25l	3,50 €
Isenbeck Malzbier	0,33l	3,50 €

WLAN / WIFI in der Fabrik:

Netzwerk „Die Fabrik“
Passwort „eurodorf“

Bei besonderen Speisewünschen oder Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen sie uns gerne an!

Biere

VELTINS

Veltins	0,25l	2,50 €
	0,40l	3,90 €
Paderborner Pilger	0,30l	3,00 €
	0,50l	4,90 €
Maisel's Weisse Original	0,50l	4,90 €
Maisel's Alkoholfrei	0,50l	4,90 €
Zwickels Kellerbier	0,50l	4,90 €
Veltins & Radler alkoholfrei	0,33l	3,30 €

Wein

Hauswein Weiß, trocken	0,2l	6,40 €
	0,75l	19,20 €
Hauswein feinherb	0,2l	6,40 €
Hauswein Rosé, trocken	0,2l	6,40 €
Hauswein Rot, trocken	0,2l	6,40 €

Longdrinks

Weitere Longdrinks finden sie auf unserer Cockatilkarte

Vodka 9 Mile	2cl	2,00 €
	4cl	3,50 €
Jack Daniels	2cl	2,00 €
	4cl	3,50 €
Jim Beam	2cl	2,00 €
	4cl	3,50 €
Havana Club	2cl	2,00 €
	4cl	3,50 €
Bacardi Carta Blanca	2cl	2,00 €
	4cl	3,50 €
Gin Bombay Sapphire	2cl	2,00 €
	4cl	3,50 €
Filler Tonic, Cola, Ginger Ale, Bitter Lemon ..		+ 2,50 €

Shots

Sambucca Il Santo	2cl	2,00 €
Malteser Aquavit	2cl	2,00 €
Ouzo 12	2cl	2,00 €
Jägermeister	2cl	2,00 €
Wacholder	2cl	2,00 €
Berliner Luft	2cl	2,00 €
Limoncello	2cl	2,00 €
Bailey's	2cl	2,00 €
Likör 43	2cl	2,00 €
Eilerlikör	2cl	2,00 €
Birkenhof Alte Birne	2cl	2,00 €
Grappa Oro Savi & Rax	2cl	2,00 €
Grappa Biance Scavi & Ray	2cl	2,00 €
Tequila Sierra Silver	2cl	2,00 €
Ramazotti	2cl	2,00 €

Brände aus Dahlheim :

Williams Birne	2cl	2,50 €
Obstler (Birne & Apfel)	2cl	2,50 €
Mirabelle	2cl	2,50 €
Klosterkräuter	2cl	2,50 €
Pfirsichlikör	2cl	2,50 €
Mandarinenlikör	2cl	2,50 €
Schwarze Johanniesbeere	2cl	2,50 €

Aperitifs

Prosecco Scavi & Ray	0,1l	5,40 €
Aperol Spritz	0,2l	6,40 €
Lillet „Wild Berry"	0,2l	6,40 €
Hugo	0,2l	6,40 €
Pimm's No.1	0,2l	6,80 €