

Herzlich Willkommen

Kleine, aktuelle Geschichte rund um das „Aroma“

Aroma

Ein kulinarisches Erlebnis im Schloss: Ihr Restaurant für besondere Anlässe

Im Herzen des malerischen Schlosses von Heusenstamm erwartet Sie unser charmantes Restaurant: Ein Ort, an dem kulinarische Erlebnisse und historische Eleganz aufeinandertreffen. Die Mischung aus Tradition und Moderne lädt Sie ein, die Vielfalt der deutsch-österreichischen Küche in einer einzigartigen Atmosphäre zu genießen.

Nach einem à la carte Besuch oder einer Feierlichkeit haben Sie die Möglichkeit, in unserem fußläufigen „Mein Schlosshotel“ zu übernachten. Ein wunderschönes Gesamtpaket!

Ihr Ort für unvergessliche Momente

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Trauerfeiern, Kommunion, Konfirmation, Firmenfeiern oder andere Events – unser Team sorgt dafür, dass Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Von der Dekoration bis hin zum individuellen Menü gestalten wir jede Veranstaltung mit Liebe zum Detail und zu Ihren Wünschen.

Tauchen Sie ein in die einzigartige Atmosphäre unseres Schloss-Restaurants und lassen Sie sich von unserem Service und den kulinarischen Köstlichkeiten begeistern. Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen!

Zwei stilvolle Räumlichkeiten

Unser Restaurant bietet zwei exklusive Räume, die den perfekten Rahmen für jede Gelegenheit schaffen:

- **Großer Saal (120 m²):** Ideal für größere Gesellschaften, sei es für Hochzeiten, Jubiläen oder Firmenfeiern. Die elegante Einrichtung und das großzügige Platzangebot schaffen ein Ambiente, das Ihre Gäste begeistern wird.
- **Kleiner Saal (80 m²):** Perfekt für intime Feierlichkeiten oder kleinere Gruppen. Die gemütliche Atmosphäre macht diesen Raum ideal für Geburtstagsfeiern, Familienessen oder geschäftliche Treffen.

Traumhafte Außenterrasse

Die weitläufige Außenterrasse mit 170 m² lädt an sonnigen Tagen zum Verweilen ein. Hier können Sie Ihre Speisen unter freiem Himmel genießen oder ein Glas Wein in atemberaubender Kulisse trinken.

Wir haben Ihr Interesse an einer mit Liebe und Verstand organisierten und durchgeführten Veranstaltung geweckt?

Dann setzen wir uns, nach einer Terminabsprache, sehr gerne für eine nähere Planung mit Ihnen zusammen.

Welche regionalen Produzenten berücksichtigen wir beim Einkauf und was tun wir für unsere Nachhaltigkeit?

Wir sind ein Familienbetrieb, der schon seit vielen Jahren in Heusenstamm Bestand hat. Somit haben wir uns bewusst dafür entschieden, unsere regionalen Produzenten zu unterstützen.

Bauer Markus Wöhl aus Heusenstamm liefert uns unser qualitatives und frisches Gemüse & Salate.

Bei der Metzgerei Ott bestellen wir unsere Wurst noch persönlich und holen diese immer wieder mit Freude direkt vor Ort ab, wie in den guten alten Zeiten.

Ihre Gastgeber Mark & Robert Baake

Unsere Küchenzeiten sind wie folgt:

- Mittags kochen wir für Sie von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr (**Dienstag- Freitag & Sonntag**)
- Reservierungen werden bis 13.30 Uhr angenommen, die Bestellung aufzugeben ist auf 13.45 Uhr terminiert
- Dienstag- Freitag & Sonntag ab 14:30 Kaffee und Kuchen
- Abends kochen wir für Sie ab 17.30 Uhr, die späteste Reservierungszeit ist 21.30 Uhr, Annahmeschluss für Bestellungen des Essens 21.30 Uhr.
- **Samstags** kochen wir von 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr
Annahmeschluss für Bestellungen des Essens 21.30 Uhr

Es kochen für Sie: Anton, Marvin, Sandra und Nina

Es verwöhnen Sie im Service: Erkan, Fabi, und Saskia

Unsere Speisen sind als Gesamtgericht kalkuliert.

Umbestellungen sind daher nur gegen Aufpreis möglich.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Unsere Aperitif Empfehlung

Der Aroma Special (Auch alkoholfrei) **9,50**
selbstgemachter Bergamotte-Rosmarin-Sirup / Winzersekt / Eis

Aroma Spritz (Auch Alkoholfrei) **9,50**
Pink Grapefruit / Hollunder / Winzersekt / Soda / Beeren

Skiwasser **3,00/4,50**

Almdudler **3,00/4,50**

Für den Anfang

EUR

Gemischter Salat

Hausdressing | Tomaten | Gurken & Brot Chips

12,50

Himmel und Erde

Kartoffelpüree | Apfel | Schmorzwiebeln | Jus

16,50

Tatar Züricher Style

Spiegelei

15,50

Handkäs

Musik Brot

7,50

Gebackener Camembert

Salat | Preiselbeeren

Gemischter Vorspeisenteller

16,90

ROMA
BY BAAKE BROTHERS



Zum Löffeln

Rieslingsuppe 7,50

Croutons

Tafelspitzbrühe 8,50

Flädle

Für den kleinen Hunger

Strammer Max 10,50

Brot | Schinken & Spiegelei

Grüne Soße 11,90

Gekochte Eier & Salzkartoffeln

Flammkuchen Elsässer Art 11,50

Flammkuchen Vegetarisch 11,50

Aus dem Wasser

Forelle im Ganzen 23,50

Kartoffeln | Salat | Zitronensauce

Backfisch 18,50

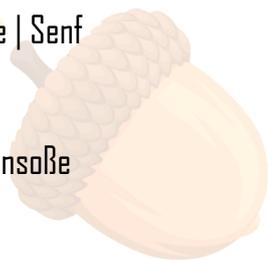
Kartoffelsalat | Remouladensoße & Zitrone



Von der Weide

Tafelspitz	22,50
Karotten Salzkartoffeln & Meerrettichsoße	
Frankfurter Schnitzel	18,90
Bratkartoffeln Grüne Soße & Beilagen Salat	
Schnitzel Wiener Art	16,90
Bratkartoffeln Gurkensalat & Preiselbeeren	
Wiener Schnitzel	27,90
Bratkartoffeln Gurkensalat & Preiselbeeren	
Jägerschnitzel	18,90
Spätzle Champignonrahm & Beilagen Salat	
Schnitzel	18,90
Bratkartoffeln Pfefferrahmen & Beilagen Salat	
Spanferkelhäxchen	22,50
Sauerkraut Kartoffelpüree Senf	
Backhändel	18,50
Kartoffelsalat & Remouladensoße	

AROMA
BY BAAKE BROTHERS



Steakcuts

	Cuts			
Roastbeef	180g	20,50.-	250g	25,50.-
Rip Eye	200g	22,50.-	300g	28,50.-

Beilagen:

Bratkartoffeln	5,-
Ofenkartoffeln	5,-
Marktgemüse	5,-
Pommes	5,-
Beilagen Salat	5,50,-
Gurkensalat	5,-
Schmorzwiebeln	2,50.-

Soßen:

Pilzrahm	3,50,-
Pfefferrahm	3,50,-
Jus	4,50,-
Kräuterbutter	3,50,-

Aus dem Garten

Käsespätzle	14,50
Röstzwiebel Beilagen Salat	
Maultaschen	16,90
Gemüse Kräuterquark Beilagen Salat	

Zum Naschen

Apfelstrudel	9,50
Wallnusseis Tonkabohnen Sauce	
Sissischmarrn	12,90
Apfelmus Vanille Eis	
Bayrische Creme	8,50
Rote Grütze	

WIENER KLASSIK

Kleiner Schwarzer	2,90
Verlängerter	4,50
Großer Schwarzer	3,50
Melange	4,50
Einspänner (Espresso mit Schlagobers)	3,80
Kapuziner (dopp. Espresso mit Schlagobers)	5,50
Fiaker (Espresso mit kleinem heißen Rum & Obers)	8,50
Maria Theresia (dopp. Espresso mit Orangenlikör & Schlagobers)	8,50
Biedermaier Kaffee (Marillenlikör, großer Schwarzer, Schlagobers)	8,50

INTERNATIONAL

Ristretto	2,50
Cappuccino	4,50
Kleiner Pharisäer (Jamaica Rum, Zucker, kleiner Schwarzer, Schlagobers)	8,50
Espresso Martini	11,50

