



Vorspeisen / Appetizer

Tomate und Mozzarella in Kräuter Olivenölmarinade an Salaten

Tomato Mozzarella in herbal olive oil served on lettuce 11,60 EUR

Rauchlachs mit Limonensaße an Kartoffelplätzchen

Smoked salmon on lemon sauce with hash browns 13,80 EUR

Hessische Tapas:

Handkäse mit Musik, Ei mit Grüner Soße und Sülze mit Remoulade

Assorted local appetizer, marinated cheese, boiled egg with
cold herbal sauce and cold meat in beef jelly 14,60 EUR

Bunter Salatteller mit angebratenem grünen Spargel und Kirschtomaten in Pesto

Mixed salad with green asparagus and cherry tomatoes in Pesto..... 12,50 EUR

Marinierte Shrimps an Feldsalat in Apfel - Mangodressing

Marinated shrimps on lettuce in apple - mango dressing 14,60 EUR

Gratinierter Ziegenkäse an Salaten mit frischen Feigen

Coat cheese au gratin on rucola with figs..... 13,40 EUR

Suppen

– Soups –

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Onion soup with cheese crouton 7,60 EUR

Gemüsecremesuppe mit Lachsstreifen

Vegetable cream soup with stripes of salmon 7,80 EUR



Frankfurter Gerichte

– Frankfurt Specials –

4 halbe Eier mit Grüner Soße und Salzkartoffeln
4 half eggs with cold herbal sauce and potatoes..... 10,80 EUR

Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen
Sauerbraten with red cabbage and potato dumplings 18,60 EUR

Herzhafte Bratwürste auf Kraut mit Salzkartoffeln
German sausages on white cabbage with potatoes 14,60 EUR

Tafelspitz mit Grüner Soße dazu Wurzelgemüse und Kartoffeln
Boiled beef with cold herbal sauce with potatoes and vegetables..... 18,60 EUR

**Frankfurter Teller mit Spanferkelhaxe, Würstchen und Kassler
auf Sauerkraut serviert mit Kartoffeln**
Mixed Frankfurter plate with pigling pork knuckle, sausages
and pork loin on Sauerkraut served with potatoes..... 19,50 EUR

Schweinehaxe in Altbiersauce mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
Pork knuckle with marinated white cabbage and potatoes 18,80 EUR

**Schweinebraten in Apfelweinsauce mit Kartoffelklößen
und Rotkohl**
Roast pork in apple cider sauce with potato dumpling and
red cabbage 17,80 EUR

Kabeljaufilet an Paprika Vermouthsauce serviert mit Reis
Fillet of cod fish on cold, sweet pepper-vermouth sauce
served with rice..... 17,50 EUR

Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln
Escalope of pork with cold herbal sauce served with pan
fried potatoes..... 17,80 EUR



Klassiker

– Classic dishes –

Schnitzel vom Schwein serviert mit Pilzrahmsoße und Spätzle
Escalope of pork in mushroom sauce served with Spätzle..... 17,80 EUR

Kalbfleischbällchen in Senf-Kapernsoße mit Reis und Gemüse
Veal meatballs in mustard sauce with vegetables and rice 17,80 EUR

Duo von Lachs und Zander auf Zucchininudeln in Chilisoße
Variation of salmon and pike perch on zucchini in chilli sauce 19,50 EUR

**Gegrillte Poulardenbrust auf Paprikasoße serviert mit
Gemüse-Reisnudeln**
Grilled breast of chicken on sweet pepper sauce with
vegetable rice noodles..... 19,50 EUR

Original Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
Wiener Schnitzel (veal) with pan fried potatoes and cranberries 23,50 EUR

Kohlroulade auf Specksauce, Wirsinggemüse und Kartoffeln
Cabbage roll on bacon sauce with savoy cabbage and potatoes 14,90 EUR

**Rinderfilet auf Pfeffersoße mit angebratenen Kartoffeln
und Gemüse**
Beef tenderloin on pepper sauce with vegetable
and roasted potatoes 32,50 EUR

Kalbsleber auf Kartoffelpüree mit Zwiebeln und Äpfeln
Veal liver on mashed potatoes with onions and apples 21,80 EUR

Rindergulasch mit Rotkraut und Serviettenknödel
Beef goulash with red cabbage and pan fried bread dumplings 19,60 EUR



Vegetarische Gerichte

– Vegetarian offer –

**Mediterranes Gemüse mit Penne Nudeln in
Tomaten-Pestosauce**

Mediterranean vegetables with Pasta in tomato pestosauce.....13,80 EUR

Mischpilze in Rahm mit angebratenen Serviettenknödeln

Mixed mushrooms in cream with pan fried bread dumplings.....14,80 EUR

Dessert

– Sweets –

Lauwarmes Schokoküchlein mit Eis

Warm chocolate cake with ice cream8,20 EUR

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Apple strudel with vanilla ice cream.....7,80 EUR

Gemischte Waldbeeren mit Vanillesoße

Mixed berries with vanilla sauce.....7,20 EUR

Weißes Kokosmousse auf Früchtespiegel

White cocos mousse on fruit sauce.....8,50 EUR

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MWSt. und Bedienungsgeld.

All prices include tax and service charge.

Allergene – bitte fragen Sie unser Personal nach der Auflistung.

Allergyen – please ask for our list.

