



Speisen

Vorspeisen

– Appetizer –

Hessische Tapas, Handkäse mit Musik, Ei mit grüner Soße und Sülze mit Remouladensauce

Assorted local appetizer, marinated cheese, boiled egg with cold herbal sauce and cold meat in beef jelly..... 13,60 EUR

4 halbe Eier mit grüner Soße und Salzkartoffeln

Boiled eggs with cold Frankfurt herb sauce and potatoes 10,80 EUR

Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan

Rucola lettuce with cherry tomatoes and Parmesan..... 10,80 EUR

Salat mit Tomaten-Mozzarella in Balsamico-Kräuter Dressing

Tomato-Mozzarella salad in balsamic herb dressing..... 12,80 EUR

Salat mit Putenbruststreifen in einer leichten Chilisauce

Mixed salad topped with stripes of chicken breast in light chilli sauce 13,80 EUR

Salat mit marinierten Shrimps in einer Cocktailsauce

Mixed salad with marinated shrimps in cocktail sauce 14,80 EUR

Suppen

– Soups –

Kartoffel-Lauchsuppe mit Brotwürfeln

Soup of potatoes and leek with croutons..... 6,80 EUR

Tomaten-Basilikumsüppchen mit marinierten Shrimps

Tomato soup with basil and marinated shrimps..... 7,80 EUR



Vegetarische Gerichte

– Vegetarian offer –

Grüner Spargel mit Kirschtomaten in Basilikumpesto mit Tagliatelle

Green asparagus and cherry tomatoes on pasta in basil pesto 15,70 EUR

Mediterranes Gemüse mit Tagliatelle in Kräuter Pesto

Mediterranean vegetables with Pasta in herbal sauce 14,80 EUR

Gratinierte Aubergine gefüllt mit Kartoffel-Gemüseragout

Eggplant fillet with potato-vegetable ragout, overbaked with cheese..... 14,80 EUR

Frankfurter Gerichte

– Frankfurt Specials –

Tafelspitz an grüner Soße serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln

Prime boiled beef in cold herbal sauce with potatoes and vegetables 17,60 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 Kartoffeln

Pork knuckle with marinated cabbage and potatoes 18,40 EUR

Frankfurter Schnitzel mit grüner Soße und Bratkartoffeln

Frankfurt pork Schnitzel served with pan fried potatoes and cold herbal sauce..... 16,80 EUR



Klassiker

– German classics –

Schweinefilet auf Pilzrahmsauce mit Spätzle und Gartengemüse

Fillet of pork on mushroom-cream sauce with Spätzle and vegetables..... 17,80 EUR

Apfelweinbraten serviert mit Rotkohl und Serviettenknödel

Roast pork on dark beer sauce with red cabbage and bread dumplings..... 15,80 EUR

Herzhafter Sauerbraten serviert an Rotkohl und Klößen

Braised beef on red cabbage served with potato dumplings..... 16,80 EUR

Schnitzel vom Schwein mit Pilzrahmsauce und Spätzle

Escalope of pork with mushroom sauce and Spätzle..... 16,80 EUR

Rindergulasch in Rotweinsauce mit Rotkohl und Spätzle

Stew of beef in red wine sauce served
with red cabbage and Spätzle 16,80 EUR

Kalbsleber auf Kartoffelpüree mit Zwiebeln und Äpfeln

Veal liver on mashed potatoes with onions and apples..... 17,40 EUR

Kalbfleischbällchen in Senf-Kapernsauce serviert mit Gemüse und Reis

Meat balls of veal in mustard-caper sauce with vegetables and rice..... 15,80 EUR

Kabeljaufilet in Senfsauce mit Salzkartoffeln und Spinat

Fillet of codfish in mustard sauce with potatoes and spinach 18,80 EUR

Beilagensalat in Balsamico-Kräuter Dressing

Assorted lettuce in in balsamic herb dressing 4,50 EUR



Internationale Gerichte

– International Dishes –

Rosa gebratenes Rumpsteak in Pfeffersauce

serviert mit angebratenen Kartoffeln und Gemüse

Sirloin steak in green pepper sauce with fried potatoes and vegetables 22,80 EUR

Original Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel (veal) with pan fried potatoes and cranberries 19,50 EUR

Rindertournedos auf Rotweinjus

mit frischem Marktgemüse und angebratenen Kartoffeln

Beef tournedos on red wine sauce with fried potatoes and vegetables 26,50 EUR

Gegrillte Poulardenbrust auf Portweinsauce mit Gemüsereis

Grilled breast of chicken on Portwine sauce served with vegetable rice 18,60 EUR

Herzhaft marinierte Riesengarnelen auf Bandnudeln

Pan fried king prawns in garlic pesto on Pasta 26,70 EUR

Duo von Lachs- und Zanderfilet auf Fenchel-Tomatengemüse

in Kräutersauce serviert mit Reis

Fillet of salmon and pike perch on fennel-tomato vegetables

served with herbal sauce and rice 22,40 EUR



Dessert

– Sweets –

Lauwarmes Schokoküchlein auf Ingwer-Birnenragout mit Eiscreme

Warm chocolate cake with ginger-pear ragout and ice cream..... 8,20 EUR

Apfelstrudel auf Vanillesauce serviert mit Eiscreme

Baked apple strudel on vanilla sauce with ice cream..... 7,80 EUR

Früchteparfait auf Aprikosensauce

Fruit parfait on apricot sauce..... 7,80 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.

Allergien – please ask for our list.

