



## 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.

