

SUPPEN

Frankfurter Siebenkräutersuppe mit Buttercroutons – <i>Regional</i> ^{l, z a.1 g}	klein	4,90 €
	groß	7,90 €
Feines Cremesüppchen vom „Spargelbauer Lipp“ mit Schinkenschöberln - <i>Regional</i> ^{a.1, c, g, 7}	klein	4,90 €
	groß	7,90 €

VORSPEISEN

Frisch Geröstete Tomatenstulle vom Grill - 3 Scheiben mit Strauchtomaten, Knoblauch, roten Zwiebeln und Basilikum - <i>Regional</i> ^{a.2, a.3, a.4}		8,90 €
Gebackener Camembert mit Wildkräutersalat Brot, Butter und Preiselbeeren ^{2, 8, a.3, a.4}	1 Stück	8,90 €
	2 Stück	15,90 €
„Fancy“ Dreierlei vom Bauernhandkäse von der Käserei Horst Groß–Gerau, mit drei Scheiben frischem Bauernbrot, von der Bäckerei Völker und Butter - <i>Regional</i> ^{8, 11, 16, a.3, a.4, l}		13,90 €
Klassisch mit Musik Essig, Öl, Zwiebeln, ganzer Kümmel		
Cremig mit Schnittlauch-Schmand Schmand-Creme, Schnittlauch, Zwiebeln		
Fruchtig mit roter Zwiebelhimbeermarmelade „Sweet and Spicy“ rote Zwiebeln, Himbeere, Chili, brauner Zucker		
Jede Sorte auch einzeln bestellbar mit einer Scheibe Brot und Butter		5,90 €
Flammkuchen „ElsässerArt“ „frisch aus dem Rohr“ mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck ^{7, 11, 15, 16, a.2, a.3, a.4}		9,90 €
Flammkuchen „Vegetarisch“ „frisch aus dem Rohr“ mit Crème fraîche, Zwiebeln, Kirschtomaten, Ziegenkäse, roten Zwiebeln und Basilikum ^{8, 11, 16, a.2, a.3, a.4}		9,80 €
Geräuchertes Odenwälder Seeforellenmousse mit seinem Kaviar im Rauchlachsmantel mit Kartoffelrösti und Wildkräutersalat aus der Region, in hausgemachtem Kürbiskernöldressing – <i>Regional</i> ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 16, c, l, m}		15,90 €

SALATE

Wildkräutersalat aus der Region in	klein	5,90 €
hausgemachtem Kürbiskernöl-Dressing	groß	9,90 €
mit Kirschtomaten, Salatgurke, Möhrenraspel, gerösteten Sonnenblumenkern und Kürbiskernen ^{a.2, a.3, a.4, l}		

wahlweise mit

gebratenen Hähnchenbruststreifen		7,90 €
Ziegenkäsetaler mit Feigensenfhonig gratiniert ^{8, 11, 16, z}		7,90 €
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{a, a.1, a.2, a.3, a.4}	nur zum Salat (2 Stück)	9,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{a.1, a.2, a.3, a.4}	nur zum Salat (2 Stück)	19,90 €

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Hausgemachte "Frankfurter Grüne Soße" ^{8, 16 g 11, m c}	13,90 €
mit 4 halben gekochten Eiern und Bratkartoffeln - <i>Regional</i>	
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Greyerzer Käse	15,90 €
mit Röstzwiebeln und Beilagen-Salat in Kürbiskernöl-Dressing ^{8, 11, 16, l, m}	
Handgemachte Bergkäse-Mangoldsemmelknödel	16,90 €
in brauner Butter mit sautierten Kräutersaitlingen ^{8, 11, 16, a, a.2, a.3, a.4, l}	

HAUPTSPEISEN FLEISCH / GEFLÜGEL / FISCH

24 Stunden sanft geschmorter Gewürzschweinebraten	18,90 €
in Honig-Bier-Jus, Rahmspitzkohl und Kartoffelpüree - <i>Regional</i> ^{8, 11, 16}	
Zwiebelrostbraten vom Deutschen Färsen-Roastbeef	32,90 €
circa 250 gr., medium gebraten in kräftiger Zwiebeljus und hausgemachten Butterspätzle- <i>Regional</i> ^{11, 16 a, a.1, a.2, a.3, a.4}	
Handgemachte Roulade von der Maishähnchenbrust	27,90 €
gefüllt mit feiner Hähnchenfarce Mangold, Cashewnüssen und Kräutern auf Vanille-Möhrenpüree und kleinen Bergkäse-Mangoldsemmelknödel ^{a.1, a.2, a.3, a.4, c, g, l8, 11, 16}	
Kalbsleber „Berliner Art“	24,90 €
auf Kartoffelpüree in Balsamico-Zwiebeljus, gebratenen Apfelscheiben und hausgemachten Röstzwiebeln ^{8, 11, 16 a, a.1, a.2, a.3, a.4}	
„Frankfurter Fischstäbchen“	23,90 €
selbstgemacht vom Kabeljaurückenfilet in Butterschmalz ausgebacken, mit Kartoffel-Gurkensalat, „Frankfurter Grüne Sauce“ und Zitronenecken - <i>Regional</i> ^{a.2, a.3, a.41, 3, 4, 11, 16, a, a.1, l, m, o}	

SCHNITZEL VOM SCHWEIN ODER KALB

Zu unseren Schnitzeln reichen wir Ihnen **wahlweise eine Beilage**
Kartoffel-Gurkensalat, Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Kartoffel-Kroketten

„Original Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit einer Beilage nach Wahl, Zitronenecken und Preiselbeeren ^{a.2, a.3, a.4, g}	26,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit einer Beilage nach Wahl, Zitronenecken und Preiselbeeren ^{a.2, a.3, a.4, g}	15,90 €
„Bischemer Scheiterhaufen“ vom Schwein mit gebräunten Zwiebeln, Speckwürfeln, Spiegelei und einer Beilage nach Wahl ^{a.2, a.3, a.4, g 2, 8, 15}	17,90 €
„Frankfurter Schnitzel“ vom Schwein mit einer Beilage nach Wahl, „Frankfurter Grüne Sauce“ und Zitronenecken ^{a.2, a.3, a.4, g}	19,90 €
„Cordon Bleu“ vom Schwein mit gekochtem Schinken, Bergkäse und Greyerzer gefüllt, mit einer Beilage nach Wahl, Zitronenecken und Preiselbeeren ^{a.2, a.3, a.4, g 2, 8, 15}	19,90 €

KINDERSPEISEN

(Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre)

Hausgemachte Spätzle in Butter geschwenkt mit Pilzrahmsoße ^{8, 11, 16 a, a.1, a.2, a.3, a.4, c}	5,90 €
Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayo ^{2, 4, 8, 11 1, 16, a.1, c, m}	4,00 €
Kleines Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes frites ^{8 a, a.1, a.2, a.3, a.4}	9,90 €
Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bratensoße ^{8, 11, 16 l, o, z}	5,90 €

DESSERTS

Ofenfrischer Schoko-Lavakuchen mit flüssigem Kern auf feinem Himbeermark mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers ^{8, 11, 16, h, h.1, h.2, h.3, h.4, h.5, h.6, h.7, h.8, z}	9,90 €
Handgemachter Apfelstrudel „frisch aus dem Rohr“ mit Rumrosinen, Vanilleeis, Mandeln und Schlagobers ^{8, 11, 16, h, h.1, h.2, h.3, h.4, h.5, h.6, h.7, h.8, z}	8,90 €
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Honigwabe ^{8, 11, 16, h, h.1, h.2, h.3, h.4, h.5, h.6, h.7, h.8, z}	8,90 €
Gemischtes Eis mit Schlagobers Vanille, Schokolade oder Himbeere ^{8, 11, 16, h, h.1, h.2, h.3, h.4, h.5, h.6, h.7, h.8, z}	8,90 €

KUCHEN UND TORTEN

Schwarzwälder Kirschsahnetorte mit Kirschwasser	Stück 4,90 €
Sachertorte	Stück 4,90 €
Apfeltorte bedeckt	Stück 3,90 €
Käsekuchen	Stück 3,90 €

(8, 11, 16, h, h.1, h.2, h.3, h.4, h.5, h.6, h.7, h.8, z)

Fragen Sie unseren Service nach weiteren Torten und Kuchen aus dem Tagesangebot.

SNACKKARTE

(Von Dienstag bis Freitag 14.30 Uhr bis 17.00 Uhr)

Wildkräutersalat aus der Region in hausgemachtem Kürbiskernöldressing mit Kirschtomaten, Salatgurke, Möhrenraspel, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen	klein groß	5,90 € 9,90 €
Bauernhandkäse von der „Käserei Horst Groß–Gerau“, klassisch mit Musik im Glas (Essig, Öl, Zwiebeln, ganzer Kümmel) mit einer Scheibe Brot und Butter		5,90 €
Hausgemachter Spundekäs im Glas mit Salzbrezeln		5,90 €
Flammkuchen „ElsässerArt“ „frisch aus dem Rohr“ mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck		9,90 €
Flammkuchen „Vegetarisch“ „frisch aus dem Rohr“ mit Crème fraîche, Zwiebeln, Kirschtomaten, Ziegenkäse, roten Zwiebeln und Basilikum		9,80 €

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Antioxidationsmitteln
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) mit Nitritpökelsalz
- 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 18) mit Nitrat
- 19) gentechnisch veränderter Rohstoff

Allergene

- a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse
 - a.1) Weizen und -erzeugnisse
 - a.2) Roggen und -erzeugnisse
 - a.3) Gerste und -erzeugnisse
 - a.4) Hafer und -erzeugnisse
- b) Krebstiere und -erzeugnisse
- c) Eier und -erzeugnisse
- d) Fisch und -erzeugnisse
- e) Erdnüsse und -erzeugnisse
- f) Soja und -erzeugnisse
- g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse
 - h.1) Mandeln und -erzeugnisse
 - h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse
 - h.3) Walnüsse und -erzeugnisse
 - h.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse
 - h.5) Pecannüsse und -erzeugnisse
 - h.6) Paranüsse und -erzeugnisse
 - h.7) Pistazien und -erzeugnisse
 - h.8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse
- l) Sellerie und -erzeugnisse
- m) Senf und -erzeugnisse
- n) Sesamsamen und -erzeugnisse
- o) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂
- p) Lupinen und -erzeugnisse
- r) Weichtiere und -erzeugnisse
- z) Sonstiges