

SUPPEN

Frankfurter Siebenkräutersuppe mit Buttercroutons – <i>Regional</i> ^{l, z a.1 g}	klein	4,90 €
	groß	7,90 €
„Vegane“ Maronensuppe mit Kokosmilch und gerösteten Walnusskernen ^{8, 11, 16, a., a,e,-g, h,h3,i, z}	klein	7,90 €
	groß	10,90 €

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}		15,90 €

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 hausgemachtem Kürbiskernöl-Dressing	klein	5,90 €
mit Kirschtomaten, Salatgurke, Möhrenraspel, gerösteten Sonnenblumenkern und Kürbiskernen ^{a.2, a.3, a.4, l}	groß	9,90 €
<i>wahlweise mit</i>		
gebratenen Hähnchenbruststreifen		7,90 €
Ziegenkäsetaler mit Feigensenfhonig gratiniert ^{8, 11, 16, z}		7,90 €
Wiener Schnitzel vom Schwein, ^{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}	
Handgemachte Maultaschen mit Spinat- Ricotta Füllung	17,90 €
in brauner Walnuss-Butterschmelze mit Birnen und Kräutern ^{8, 11, 16, a, a.2, a.3, a.4,}	

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 circa 250 gr., medium gebraten	32,90 €
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}	
„Boeuf à la Mode“	26,90 €
Sanft geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce ^{8, 11, 16 a, a.1, a.2, a.3, a.4} auf Vanille-Möhrenpüree und kleinen Bergkäse-Mangoldsemmelknödel	
„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 €



DAS MANGOLD

DESSERTS

- Ofenfrischer Schoko-Lavakuchen** 9,90 €
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}
- Handgemachter Apfelstrudel „frisch aus dem Rohr“** 8,90 €
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}
- Crème Brûlée von der Tonkabohne** 8,90 €
mit Honigwabe ^{8, 11, 16, h, h.1, h.2, h.3, h.4, h.5, h.6, h.7, h.8, z}
- Gemischtes Eis mit Schlagobers** 8,90 €
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}



DAS MANGOLD

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



DAS MANGOLD