

SUPPEN

Frankfurter Siebenkräutersuppe mit Buttercroutons – <i>Regional</i>	klein	4,90 €
	groß	7,90 €

VORSPEISEN

Frisch Geröstete Tomatenstulle vom Grill - 3 Scheiben mit Strauchtomaten, Knoblauch, roten Zwiebeln und Basilikum - <i>Regional</i>		8,90 €
---	--	--------

Gebackener Camembert mit Wildkräutersalat Brot, Butter und Preiselbeeren	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>		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	9,90 €
---	--------

Flammkuchen „Vegetarisch“ „frisch aus dem Rohr“ mit Crème fraîche, Zwiebeln, Kirschtomaten, Ziegenkäse, roten Zwiebeln und Basilikum	9,80 €
---	--------

Geräuchertes Odenwälder Seeforellenmousse mit seinem Kaviar im Rauchlachsmantel mit Kartoffelrösti und Wildkräutersalat aus der Region, in hausgemachtem Kürbiskernöldressing – <i>Regional</i>	15,90 €
---	---------



DAS MANGOLD

SALATE

Wildkräutersalat aus der Region in hausgemachtem Kürbiskernöl-Dressing	klein	5,90 €
mit Kirschtomaten, Salatgurke, Möhrenraspel, gerösteten Sonnenblumenkern und Kürbiskernen	groß	9,90 €
<i>wahlweise mit</i>		
gebratenen Hähnchenbruststreifen		7,90 €
Ziegenkäsetaler mit Feigensenfhonig gratinier		7,90 €
Wiener Schnitzel vom Schwein,	nur zum Salat (2 Stück)	9,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb,	nur zum Salat (2 Stück)	19,90 €

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Hausgemachte "Frankfurter Grüne Soße"	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	
Handgemachte Bergkäse-Mangoldsemmelknödel	16,90 €
in brauner Butter mit sautierten Kräutersaitlingen	
Handgemachte Maultaschen mit Ricotta und Bärlauch gefüllt, mit grünem Spargel und Kirschtomaten in Butterglace, Kräutern und Grana Padano	18,90 €

HAUPTSPEISEN FLEISCH / GEFLÜGEL / FISCH

24 Stunden sanft geschmorter Gewürzschweinebraten	18,90 €
in Honig-Bier-Jus, Rahmspitzkohl und Kartoffelpüree - <i>Regional</i>	
Zwiebelrostbraten vom Deutschen Färsen-Roastbeef	32,90 €
circa 250 gr., medium gebraten in kräftiger Zwiebeljus und hausgemachten Butterspätzle- <i>Regional</i>	
Handgemachte Roulade von der Maishähnchenbrust	27,90 €
gefüllt mit feiner Hähnchenfarce Mangold, Cashewnüssen und Kräutern auf Vanille-Möhrenpüree und kleinen Bergkäse-Mangoldsemmelknödel	
Kalbsleber „Berliner Art“	24,90 €
auf Kartoffelpüree in Balsamico-Zwiebeljus, gebratenen Apfelscheiben und hausgemachten Röstzwiebeln	
„Boeuf à la Mode“	26,90 €
Sanft geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce 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>	



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	26,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit einer Beilage nach Wahl, Zitronenecken und Preiselbeeren	15,90 €
„Bischemer Scheiterhaufen“ vom Schwein mit gebräunten Zwiebeln, Speckwürfeln, Spiegelei und einer Beilage nach Wahl	17,90 €
„Frankfurter Schnitzel“ vom Schwein mit einer Beilage nach Wahl, „Frankfurter Grüne Sauce“ und Zitronenecken	19,90 €
„Cordon Bleu“ vom Schwein mit gekochtem Schinken, Bergkäse und Greyerzer gefüllt, mit einer Beilage nach Wahl, Zitronenecken und Preiselbeeren	19,90 €

KINDERSPEISEN

(Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre)

Hausgemachte Spätzle in Butter geschwenkt mit Pilzrahmsauce	5,90 €
Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayo	4,00 €
Kleines Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes frites	9,90 €
Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bratensoße	5,90 €



DAS MANGOLD

DESSERTS

Ofenfrischer Schoko-Lavakuchen mit flüssigem Kern auf feinem Himbeermark mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers	9,90 €
Handgemachter Apfelstrudel „frisch aus dem Rohr“ mit Rumrosinen, Vanilleeis, Mandeln und Schlagobers	8,90 €
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Honigwabe	8,90 €
Gemischtes Eis mit Schlagobers Vanille, Schokolade oder Himbeere	8,90 €

