

## SUPPEN

<b>Frankfurter Siebenkräutersuppe</b> mit Buttercroutons – <i>Regional</i>	<sup>1, z a. 1 g</sup>	klein groß	4,90 € 7,90 €
<b>„Vegane“ Hokkaidosuppe</b> mit Kokosmilch Kurkuma, Chili, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	<sup>8, 11, 16, a, a., g, h, z</sup>	klein groß	7,90 € 10,90 €

## VORSPEISEN

**Frisch Geröstete Tomatenstulle vom Grill** - 3 Scheiben  
mit Strauchtomaten, Knoblauch, roten Zwiebeln und Basilikum - *Regional*

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 - *Regional*

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 – *Regional*

15,90 €



**DAS MANGOLD**

## SALATE

<b>Wildkräutersalat aus der Region in hausgemachtem Kürbiskernöl-Dressing</b>	klein	5,90 €
mit Kirschtomaten, Salatgurke, Möhrenraspel, gerösteten Sonnenblumenkern und Kürbiskernen <sup>a a.2, a.3, a.4, l</sup>	groß	9,90 €
<i>wahlweise mit</i>		
gebratenen Hähnchenbruststreifen		
Ziegenkäsetaler mit Feigensenf honig gratiniert	<sup>8, 11, 16, z</sup>	7,90 €
Wiener Schnitzel vom Schwein,	<sup>a.1, a.2, a.3, a.4</sup>	nur zum Salat (2 Stück) 9,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb,	<sup>a.1, a.2, a.3, a.4</sup>	nur zum Salat (2 Stück) 19,90 €

## HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

<b>Hausgemachte "Frankfurter Grüne Soße"</b> <sup>8, 16 g 11, m c</sup>	13,90 €
mit 4 halben gekochten Eiern und Bratkartoffeln - <i>Regional</i>	
<b>Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Gruyere Käse</b>	15,90 €
mit Röstzwiebeln und Beilagen-Salat in Kürbiskernöl-Dressing	<sup>8, 11, 16, l, m</sup>
<b>Handgemachte Bergkäse-Mangoldsemmelknödel</b>	16,90 €
in brauner Butter mit sautierten Kräutersaitlingen	<sup>8, 11, 16, a, a.2, a.3, a.4, l</sup>
<b>Handgemachte Maultaschen mit Spinat- Ricotta Füllung</b>	17,90 €
in brauner Walnuss-Butterschmelze mit Birnen und Kräutern	<sup>8, 11, 16, a, a.2, a.3, a.4,</sup>

## HAUPTSPEISEN FLEISCH / GEFLÜGEL / FISCH

<b>24 Stunden sanft geschmorter Gewürzschweinebraten</b>	18,90 €
in Honig-Bier-Jus, Rahmspitzkohl und Kartoffelpüree - <i>Regional</i> <sup>8, 11, 16</sup>	
<b>Zwiebelrostbraten vom Deutschen Färsen-Roastbeef</b>	32,90 €
<b>circa 250 gr., medium gebraten</b>	
in kräftiger Zwiebeljus und hausgemachten Butterspätzle- <i>Regional</i>	<sup>11, 16 a, a.1, a.2, a.3, a.4</sup>
<b>Handgemachte Roulade von der Maishähnchenbrust</b>	27,90 €
gefüllt mit feiner Hähnchenfarce Mangold, Cashewnüssen und Kräutern auf Vanille-Möhrenpüree und kleinen Bergkäse-Mangoldsemmelknödel	
<sup>a.1, a.2, a.3, a.4, c, g, l, 18, 11, 16</sup>	
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b>	24,90 €
auf Kartoffelpüree in Balsamico-Zwiebeljus, gebratenen Apfelscheiben und hausgemachten Röstzwiebeln	<sup>8, 11, 16 a, a.1, a.2, a.3, a.4</sup>
<b>„Boeuf à la Mode“</b>	26,90 €
Sanft geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsoße	<sup>8, 11, 16 a, a.1, a.2, a.3, a.4</sup>
auf Vanille-Möhrenpüree und kleinen Bergkäse-Mangoldsemmelknödel	
<b>„Frankfurter Fischstäbchen“</b>	23,90 €
selbstgemacht vom Kabeljaurückenfilet in Butterschmalz ausgebacken, mit Kartoffel-Gurkensalat, „Frankfurter Grüne Sauce“ und Zitronenecken - <i>Regional</i> <sup>a.2, a.3, a.41, 3, 4, 11, 16, a, a.1, l, m, o</sup>	



DAS MANGOLD

## 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 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein</b> 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 Gruyére 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)

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



**DAS MANGOLD**

## DESSERTS

<b>Ofenfrischer Schoko-Lavakuchen</b>	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	
<b>Handgemachter Apfelstrudel „frisch aus dem Rohr“</b>	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	
<b>Crème Brûlée von der Tonkabohne</b>	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	
<b>Gemischtes Eis mit Schlagobers</b>	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 SO<sub>2</sub>
- p) Lupinen und -erzeugnisse
- r) Weichtiere und -erzeugnisse
- z) Sonstiges



**DAS MANGOLD**