

Speisenkarte

Aus der Frankfurter Küche

Frankfurter Specialities

Leberknödelsuppe	<i>Consomme with a Liverdumpling</i>	4,00
„Gref Völsings“ Rindswurst^(1,3,5) mit Sauerkraut & Brot	<i>Boiled beef sausage with sauerkraut and bread</i>	4,50
Paar Frankfurter Würstchen^(1,3,5) mit Sauerkraut & Brot	<i>Frankfurter sausages with sauerkraut and bread</i>	4,80
Rippchen⁽¹⁾ gekocht oder gegrillt mit Sauerkraut & Brot	<i>Pickled loin of pork, boiled or grilled, with sauerkraut and bread</i>	8,30
Gekochte Haspel⁽¹⁾ mit Sauerkraut & Brot	<i>Pickled knuckle of pork with sauerkraut and bread</i>	8,80
Gebratene Schweinshaxe mit Sauerkraut & Brot	<i>Roasted pork hock with sauerkraut and bread</i>	10,20
Ganzes gekochtes Schäufelchen⁽¹⁾ mit Sauerkraut & Brot	<i>Pickled shoulder of pork with sauerkraut and bread</i>	14,50
Leiterchen gegrillt mit Sauerkraut & Brot	<i>Grilled spare ribs with sauerkraut and bread</i>	9,20
Frankfurter Schlachtplatte^(1,3,5) mit Sauerkraut & Brot	<i>Frankfurter butchers platter with sauerkraut and bread</i>	7,80
Gekochte Ochsenbrust mit grüner Soße^(1,3,6) & Salzkartoffeln	<i>Boiled beef with Frankfurter green sauce and boiled potatoes</i>	10,20
Gekochte Eier mit grüner Soße^(1,3,6) & Salzkartoffeln	<i>Boiled eggs with Frankfurter green sauce and boiled potatoes</i>	7,80
Gebratenes Tatar^(1,6) mit Bratkartoffeln & Salat⁽³⁾	<i>Grilled tartar with pan fried potatoes and salad</i>	11,00
Tatar zum Selbstanmachen	<i>Steak tartar</i>	10,80
Sülze⁽¹⁾ mit Essig & Öl, Zwiebeln⁽³⁾ & Bratkartoffeln	<i>Brawn with oil and vinegar, onions and pan fried potatoes</i>	8,20
Presskopf^(1,3) mit Essig & Öl, Zwiebeln⁽³⁾ & Bratkartoffeln	<i>Collared Pork (Headcheese) with oil, vinegar, onions and pan fried potatoes</i>	8,50
Handkäse mit Brot & Butter	<i>Hand cheese with bread'n butter</i>	2,80
Handkäse mit Musik⁽³⁾, Brot & Butter	<i>Hand cheese with music, bread'n butter</i>	3,00
Sachsenhäuser Schneegestöber	<i>Sachsenhäuser creamed cheese</i>	6,00
Frankfurter Platte mit Sauerkraut & Kartoffelpüree (ab 4 Personen / p.P.)	<i>Frankfurter platter with sauerkraut and mashed potatoes (per capita)</i>	14,50

Spezialitäten des Hauses

Specialities of the house

Vorspeisen und kleinere Gerichte

Starters and small dishes

Zwiebelsuppe überbacken <i>Gratinated onion soup</i>	4,00
3 Lammfilet Canapés mit buntem Salat⁽³⁾ <i>3 lamb fillet canapés with mixed salad</i>	9,40
8 kleine Gambas in Knoblauch mit grünem Salat⁽³⁾ <i>8 jumbo prawns in garlic butter with green salad</i>	9,40
Salatteller⁽³⁾ mit Hähnchenbrust im Schwarzwälder Schinkenmantel⁽⁵⁾ <i>Large mixed salad with chicken fillet wrapped in Black Forrest ham</i>	9,20
Matjesfilets „Hausfrauen Art“^(1,3,5,6) mit Salzkartoffeln <i>Matjes herring „Bonne Femme“ with boiled potatoes</i>	8,00
Schweizer Wurstsalat^(1,2,3,5,6) mit Bratkartoffeln <i>Swiss „wurstsalad“ sausage salad with pan fried potatoes</i>	8,00
Schwäbische Käsespätzle mit Salat⁽³⁾ (mit Zwiebeln) <i>Home made noodles with cheese and onions and a mixed salad</i>	8,80

Hauptgerichte

Main courses

Gemüse-Spaghetti in Käsesahnesauce mit Salat⁽³⁾ <i>Spaghetti with vegetables in a creamed cheese sauce with salad</i>	9,00
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln & Salat⁽³⁾ <i>Breadcrumbs Schnitzel with pan fried potatoes and salad</i>	11,50
Schweinemedallions mit Pfeffersauce^(1,3,4), Bratkartoffeln & Salat⁽³⁾ <i>Medallions of pork with green pepper sauce, pan fried potatoes and salad</i>	13,80
Rumpsteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salat⁽³⁾ <i>Rump steak with onions, pan fried potatoes and salad</i>	15,00
Jägerschnitzel^(1,3,4) mit hausgemachten Spätzle <i>Breadcrumbs Schnitzel in a creamed mushroom sauce, with home made noodles</i>	11,50
Spare Ribs mit Barbecuesauce & Bratkartoffeln <i>Grilled spare ribs with barbecue sauce and pan fried potatoes</i>	9,50
Frankfurter Schnitzel mit grüner Sauce^(1,3,6) & Bratkartoffeln <i>Breadcrumbs Schnitzel with Frankfurter green sauce and pan fried potatoes</i>	11,50

Beilagen

Side dishes

Kleiner Salat⁽³⁾	Mixed salad	2,80
Grüne Soße^(1,3,6)	Frankfurter green sauce	3,30
Bratkartoffeln	Pan fried potatoes	2,80
Salzkartoffeln	Boiled potatoes	2,00
Hausgemachtes Kartoffelpüree	Mashed potatoes	2,80
Sauerkraut	Pickled sour cabbage	2,80
Jägersoße^(1,3,4), Pfeffersoße^(1,3,4), Barbecuesoße	mushroom-, pepper-, barbecue sauce	1,50

Nachspeisen

Desserts

Vanilleeis⁽⁴⁾ mit heißen Himbeeren	Vanilla ice cream with hot raspberries	5,00
Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis⁽⁴⁾	Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream	5,00
Hausgemachte Kirschencrepes, mit Vanillecreme-Pudding überbacken	Home made cherry pancakes, gratinated with vanilla crème pudding	5,00
Munsterkäse mit Kümmel	Munster cheese with caraway seeds	4,00

Unsere Küche ist bis 23.30 Uhr geöffnet

Weitere Gerichte entnehmen Sie bitte der Schiefertafel

The kitchen is open until 11:30 PM

Further seasonal recommendations are displayed on the blackboard

Alle Preise verstehen sich inklusive Steuer & Bewirtung

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage beim Service oder in unserer Allergen gekennzeichneten Speisekarte

*(1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Geschmacksverstärker; (3) mit Antioxidationsmittel;
(4) mit Farbstoff; (5) mit Phosphat/Phosphorsäure; (6) mit Süßungsmittel(n); (7) koffeinhaltig;
(8) chininhaltig; (9) geschwärzt; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*

Keine Kredit- & EC-Kartenzahlung möglich

No credit cards accepted

Getränkekarte

Apfelwein Cider	0,3l	1,80
König Pilsener Pilsener on draft	0,3l/0,4l	2,40 3,20
Original Krug Breitenlesauer Landbier Bavarian dark beer	0,3l/0,5l	2,40 3,80
König Pilsener Alkoholfrei Alcohol free beer	Fl. 0,33l	2,30

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser Sparkling water	0,25l/0,7l	1,70 3,50
Coca Cola ^(4,7)	0,2l/0,4l	1,80 3,40
Orangen- ^(3,4) / Zitronenlimonade Lemonade	0,3l/0,75l	1,60 3,90
Apfelsaft oder -schorle Apple juice pure or spritzer	0,2l/0,4l	1,80 3,40
Orangensaft oder -schorle Orange juice pure or spritzer	0,2l/0,4l	1,80 3,40

Offene & Flaschen-Weine

Weissweine

Riesling, Rheingau German Riesling	0,2l/1,0l	4,00 19,00
Weissburgunder, Rheingau German Pinot Blanc	0,2l/1,0l	5,00 23,00
Grauburgunder, Baden German Pinot gris	0,2l/1,0l	3,80 18,00

Rotweine

Rioja, Spanien	0,2l/0,75l	4,80 16,50
Bordeaux, Frankreich	0,2l/0,75l	4,80 16,50
Lemberger-Trollinger Cuvée, Baden German Red wine	0,2l/1,0l	4,50 20,50

Rosé

Navarra Spanish Rosé	0,2l/0,75l	3,80 12,50
-----------------------------	------------	------------

Cremant d'Alsace Sparkling wine, Méthode Champenoise	0,1l/0,7l	4,00 27,00
---	-----------	------------

Aperitif

<i>Kir</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,00</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50</i>
<i>Sherry trocken oder medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,20</i>
<i>Campari⁽⁴⁾ Soda</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Campari⁽⁴⁾ Orange</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Ricard⁽⁴⁾</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,20</i>

Elsässer Obstbrandspezialitäten

Fruit brandy from Alsace, France

<i>Framboise, Mirabelle, Kirsch, Quetsch, Williams</i>		
<i>Raspberry, Mirabelle, Cherry, Plum, Pear</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>

Spirituosen

<i>Obstbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Malteser</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Aquavit (Jubiläums, Linie)</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,40</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Calvados Mispelchen⁽³⁾</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Fernet Branca oder Menta, Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70</i>
<i>Glenmorangie Malt Whiskey⁽⁴⁾</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Veterano</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,40</i>
<i>Baileys^(4,7)</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>

Heiße Getränke

<i>Kaffee, Espresso, Schwarzer Tee</i>		<i>2,20</i>
--	--	-------------

Keine Kredit- & EC-Kartenzahlung möglich / No credit cards accepted