

Unsere Gerichte Our dishes

Handkäs mit Musik	
mit Bauernbrot und Butter	
Hard cheese with onions, peasant bread and butter	€ 7,90
Frankfurter Grüne Soße	
4 halbe gekochte Eier und Salzkartoffeln	
Frankfurt's green sauce 4 half boiled eggs and salt potatoes	€ 10,90
Vorspeisen / Starter	
Karamellisierte Ziegenkäse	
mit Waldblütenhonig, knackigen Walnüssen an Salat-Bouquet mit Orangen dressing und Baguette	
Baked goat's cheese with wildflowers honey, crisp walnuts	
on a salad - baguette and orange dressing	€ 11,90
Duett von Räucherlachs und Forelle	
an frischem Salat-Bouquet, Heidelbeer-Eismeerrettich und Röst	
Smoked salmon and trout on salad, blueberry creamed sauce and rosti	€ 12,90
"Katalanisches Garnelenpfännchen"	
Garnelen in Knoblauchöl, Chili und Baguette	
Pans shrimp in garlic oil, chili and baguette	€ 12,90
	•
Cockțail von Eismeerschrimps	
Cocktailsauce angemachte Eismeerschrimps mit Baguette	
Cocktail sauce dressed ice sea shrimp with baguette	<i>€ 12,90</i>



Aus Oma's Suppentopf / From Grandma's soup pot

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage und Petersilie verfeinert Beef consume with inlay	€ 4,90
Schwäbische Zwiebelsuppe Deftiger Zwiebelsuppe mit Speck onion soup with bacon	€ 5,90
Gemischte Beilagensalat der Saisong	

Marktfrische Salat Variationen / Market fresh salad variations

Salat "Geflügel"

mixed side dishes salt of the seasong

Frischer Marktsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika gebratenen Hähnchenstreifen und Nüssen Orangen Senf Dressing Salad "poultry² Salad with tomatoes, cucumbers, paprika and fried chicken breast strips and Orange Mustard dressing

€ 12,90

€ 4,90

Salat "Meer"

Frischer Marktsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Knoblauch-Garnelen mit Orangen Senf Dressing Salad "See" Salad with tomatoes, cucumbers, paprika and Garlic pranels and Orange Mustard dressing

€ 13,90



Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialties

Frische Bandnudeln Pesto

mit Basilikum Pesto und gehobeltem Parmesan Fresh ribbon noodles with basil pesto and shaved parmesan

€ 11,90

Frische Bandnudeln Pilze

mit gebratenen Championg in Kräuterrahm Fresh ribbon noodles with fried championg in herb cream

€ 12,90

Spezialitäten aus der Pfanne Schwein/Specialties from the pan Pork

Schnitzel "Wiener Art"

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites und Salat Pork Schnitzel "Wiener Art" with french fries and salad

€ 13,90

Schnitzel "á la Crème"

Paniertes Schweineschnitzel mit Championrahm Soße, hausgemachten Kroketten und Salat Pork Schnitzel "a la creme" with mushroom cream sauce, croquettes and salad

€ 16,90

Schnitzel aus dem Rücken

"Madagaskar" hausgemachten Kroketten und Salat Schnitzel from the back "Madagascar" homemade croquettes and salad

€ 16,90

Schweinerückensteak

mit Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat Pork back steak with onions, homemade herb butter, fried potatoes and salad

€ 16,90



Spezialitäten vom Grill / Specialties from the grill

Gegrillte Hähnchenbrust

Auf Paprika Rahm-Sauce mit Spätzle und Salat Grilled chicken breast On paprika cream sauce with spaetzle and salad

€ 16,90

Rumpsteak,

Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebel, Bratkartoffeln mit Speck und Salat Rumpsteak with herb butter, roasted onions, Fried potatoes with bacon and salad

€ 24,90

Rumpsteak "Madagaskar"

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce, hausgemachten Kroketten und Salat Rump steak "Madagascar" Argentine rump steak with, pepper sauce, homemade croquettes and Salad

€ 25,90

Rumpsteak "Champignon"

Argentinisches Rumpsteak mit gebratenem Champignon, Pommes Frites und Salat Argentine rump steak with fried mushroom, French fries and salad

€ 25,90



Spezialitäten des Hauses / Specialities of the house

7 -1 3	
Duett von Edelfischen Gebratenes Zander und Lachsfilet an Bandnudeln mit Hummer-Sauce und Salat	
Fried pikeperch and salmon fillet on ribbon noodles with lobster sauce and salad	€ 19,90
Ofenfrischer Schweinebraten	
in deftiger Bratensoße an Rahmwirsing und Salzkartoffeln	
Pork roast in brat sauce, salt potatoes and cream savoy	€ 12,90
Gekochte Tafelspitz	
mit Meerrettich-Soße an Rahmwirsing und Salzkartoffeln	
Boiled Tafelspitz with horseradish sauce on cream savoy and salt potatoes	€ 18,90
Douca Tajerspuz with horseraush sauce on cream savoy and sair poraroes	C 10,50
Gulasch vom Taunus Hirsch	
mit Preiselbeer–Birne an Butterspätzle und Salat	
Goulash of the Taunus deer with cranberry pear, buttered pasta and salad	€ 18,90
gomes gome and	C 20,5 0
Kinderspeisekarte / Children's menu	
Die Kindergerichte sind ohne Salat	
The children's dishes are without salad from the Buffet	
The chillenen's alones are without salary tom the Buffet	
Donald Ducks Lieblingsgericht ist	
Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup	<i>€ 7,90</i>
Donald Duck's favorite dish schnitzel with french fries and ketchup	
Robin Hood kocht sich	2 = 22
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup	<i>€ 7,90</i>
Robin Hood is cooking chicken nuggets with french fries and ketchup	
Fix und Foxi	€ 6,90
Schneiden sich die Rostbratwürstchen klein und essen	C 0, 90
dazu Pommes Frites und Ketchup	
Fix and Foxi cut the grilled sausages small and eat french fries and ketchup	
and the second s	



Dessert / dessert

•	
Obstsalat	
Frischer Obstsalat unter Bourbon-Vanille-Eis und Sahne	
Fresh fruit salad with Bourbon vanilla ice cream and cream	€ 6,90
Palatschinken	
Gefüllte Palatschinken mit Bourbon-Vanille-Eis,	
Schokoladen Soße und Sahne	
Stuffed pancakes with bourbon vanilla ice cream,	
Chocolate sauce and cream	<i>€ 7,50</i>
Lauwarmes Schokoladentörtchen	
an Obst und Pistazieneis mit Sahne	
Hot chocolate tart on fruit and pistachio ice cream with cream	€ 8,90
Gemischtes Eis mit Sahne (Schoko, Vanille, Erdbeere)	
Mixed ice cream with cream (chocolate, vanilla, strawberry)	€ 5,50
Gemischtes Eis ohne Sahne (Schoko, Vanille, Erdbeere	
Mixed ice cream without cream (chocolate, vanilla, strawberry)	€, 4,50
Eis & Heiß (3 Kugeln Vanilleeis mit Heißen Himbeeren und Sahne)	
Ice & Hot (3 scoops of vanilla ice cream with hot raspberries and cream)	€ 6,20
Nusstraum (je eine Kugel Walnuss, Pistzien und Vanilleeis mit Sahne)	
Nut dream (one scoop each of walnut, pistcia and vanilla ice cream with cream)	€ 6,20
Coppa Amarena (3 Kugeln Vanilleeis mir Amarena Kirschen und Sahne	
Coppa Amarena (3 scoops of vanilla ice cream with Amarena cherries and cream	€ 6,20
Wellness Becher (je eine Kugel mit Mango, Zitrone und Erdbeere mit Sahne) und frischen Obst	
Wellness cup (one ball each with mango, lemon and strawberry with cream) and fresh fruit	€ 6,20

€ 3,90

Affagato (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis) Affagato (espresso with 1 scoop of vanilla ice cream)



Wochen Empfehlung

Hokkaidokürbis Cremesuppe mit Kürbiskernen und Steirisches Öl Hokkaido pumpkin cream soup with pumpkin seeds and Styrian oil	€ 5,90
Consomme von der Gans mit Einlage Consomme of the goose with insert	€ 5,90
Feldsalat mit Orangen Senf Dressing und gebratener Gänseleber Lamb's lettuce with orange mustard dressing and fried geese liver	€ 14,90
Gänsebraten mit Backapfel und Kartoffelklößen Apfelrotkohl Roast goose with baked apple and potato dumplings apple red cabbage	€ 24,90
Gänsebraten mit Backapfel und Kartoffelklößen Rosenkohl Roast goose with baked apple and potato dumplings Brussels sprouts	€ 24,90
Zimtpflaumen an Walnußeis und Sahne Cinnamon plums on walnut ice cream and cream	€ 6,90