

Empfehlungen der Woche

Spargelcrème-Suppe
mit Einlage und Brot
7,90

Herzhaft würzige Frittata
von grünem Spargel und Kartoffeln
an Salatbouquet mit zweierlei Dips
von Bärlauch und pikante Tomate
18,90

Falafel-Teller
mit Salaten von Beluga-Linse mit Pastis-Vinaigrette
Raspelmöhren-Curry / Sellerie / Weisskraut
dazu Bärlauch-Dip
18,90

Butterzarter Tafelspitz
mit Bratkartoffeln und Apfel-Meerrettich
24,90

Rhabarber-Himbeer Mousse mit Vanilleeis
8,90

Getränke *non alc.*

Fruchtsäfte - *Juices*

Orange - *orange*

Maracuja - *passion fruit*

Schwarze Johannisbeere - *black currant*

Pur/Schorle	0,25l	3,10€
Pur/Schorle	0,5l	5,20€

Apfelsaft von Herberth, naturtrüb

cloudy apple juice

Pur/Schorle	0,25l	2,90€
Pur/Schorle	0,5l	4,90€

Wasser - *Water*

Gerolsteiner

Laut/leise - <i>sparkling/plain</i>	0,75l	5,90€
Tafelwasser Sprudel	0,25l	2,20€
	0,5l	4,00€

Softs

Thomas Henry 0,2l	3,20€
Tonic ^① , Bitter Lemon, Ginger Ale	

Fritz-Kola ^²	3,90€
(mit oder ohne Zucker) Flasche 0,3l	

Bio Rhabarber Schorle Flasche 0,3l	3,90€
------------------------------------	-------

Zitrone/Orange ^{①②} , Spezi ^{①②③} , CocaCola ^{①②③}	
0,25l	2,60€
0,5l	4,90€

Zusatzstoffe: ¹Chinin/²Farbstoff/³Konservierungsstoff

Perlen - *Pearls*

Blanc de Blancs

Varichon & Clerc, Savoien

0,1l 4,90€ / 0,75l. 34,00€

Wein - *Wine*

Riesling

Weingut Christian Heußler. Rhodt/Pfalz.

0,1l 4,30 / 0,2l 6,40 / 1,0l. 32,00€

Grauer Burgunder

Weingut Manz. Weinolsheim/Rheinhessen.

0,1l 4,50 / 0,2l 6,80 / 1,0l 34,00€

Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter. Neustadt/Pfalz.

0,1l 5,20 / Pfalz, 0,2l 8,50 / 0,75l. 33,00€

Rosé

Domaines Quiot en Provence, Frankreich

0,1l 4,30€ / 0,2l 6,50€ / 0,75l 24,50€

Wein - wine

Côtes du Rhône Village,

Domaine de la Bastide, Visan, Frankreich
0,1l 4,80€ / 0,2l 7,40€ / 0,75l 28,00€

Malbec

Domaine Jean Bousquet, Mendoza, Argentinien.
0,1l - 4,80€ / 0,2l 7,40€ / 0,75l 28,00€

Wir haben wechselnde Flaschen-Weine in unserem Sortiment, siehe unsere Extrakarte

Bier - beer

Weihenstephan helles original	0,3l 3,60€
in der Flasche auch alkoholfrei erhältlich.	0,5l 5,20€
Kellerbier im kalten Tonkrug	0,5l 5,20€
Weihenstephan alk.-frei Radler	0,5l 5,20€
Weihenstephan Hefe wheat beer auch alkoholfrei	0,5l 5,20€
Picon Bière	0,5l 5,90€
Picon à l'Orange ist ein süß-herber Aperitiv-Klassiker aus Frankreich.	

Ebbelwoi vom Herberth - cider

Herberth's Urschoppen sauer/pur
enthält Sulfide

0,25l	2,50€	4er Bembel	10,00€
0,5l	4,50€	8er Bembel	20,00€

Longdrinks_Aperitifs_Digestifs

Hugo Holunder, Minze, Blanc de Blanc	7,90€
Spritz - Aperol, Orange	7,90€
Negroni	9,50€
Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari	
Porto Tonic	9,00€
Weisser Portwein, Tonic, Minze, Limette	
Edelbrennerei Dirker 2cl	4,90€
Williams Christ Birne / Himbeere / Haselnuss	
Obstbrandlikör 2cl	4,90€
Alte Marille, Prinz	
Grappa	
Stravecchia Marzadro 2cl	4,90€
Dicke Bio-Mispel	5,00€
aus dem schönen Portugal	

WEITERE GETRÄNKE AUF ANFRAGE!
ALLE PREISE INKL. 19% MWST

Warme Getränke - *hot drinks*

Tee Glas - *glass of tea* 3,50€
 Schwarz (Earl Grey/Darjeeling), Rooibos,
 Früchte Kamille, Salbei, Verveine, Grüntee, Thymian
-Earl Grey, Darjeeling, Rooibos, verbena, fruity, camille, sage, green tea, thyme

Nanaminztee - *glass moroccan mint* 3,90€
 Heisse Zitrone - *hot lemon* 3,90€
 Heisser Ingwer - *hot ginger* 3,90€
 Heisser Ingwer Minze Zitrone 4,50€

Café - *coffee* 3,50€

Espresso / Italien 2,50€
 60% Arabica, 40% Robusta

Espresso Doppelt 3,90€

Cortado 2,90€

Cappuccino 3,90€

Café au lait 4,20€

Latte Macchiato 4,20€

Oriental Cappuccino Grande 4,50€
 Kardamom/Zimt/Muskat mit doppeltem Espresso

Kakao echte Blockschokolade in heißer Milch 4,90€

Baileys Hot Chocolate 6,90€

Irish Coffee 7,50€

Tullamore Dew, Kaffee, brauner Zucker, Sahne

Grog 7,00€
 Meyers Rum, Earl Grey, brauner Zucker

Extras

Sahne - *whipped cream* 1,50€

Hafermilch - *oat milk* +0,50€

VORAB oder zum Teilen

HUMMUS - 11,00€

zwei Völker ein Geschmack,
hebräisch חומס 'xumus, arabisch حمص hummus
feine Kichererbsencreme, Olivenöl, Cornichons Baguette - *Chickpeas cream*

GROTTIN DE CHEVRÉ - 12,50€

Kleiner, fein gereifter, karamellierter Ziegenkäse, gratinierter Chicorée, Baguette
Caramelized goat cheese, seeds, gratinated chicory

DOPPELTER HANDKÄS SPEZIAL - 10,50€

Himbeer Musik, Kümmel, frische Früchte, Brot und Butter
A small and soft matured cheese in raspberry vinegar, with fruits slices, red onions, caraway, bread and butter

OHNE FLEISCH


GRÜNE SOSSE - 15,60€

Vier halbe Bio Eier, Bratkartoffeln
Fresh green sauce made of seven herbs with two organic eggs and roasted potatoes is a local specialty and Goethes favourite dish

SELLERIE SCHNITZEL - 18,90€

Mit grüner Soße ODER
Champignon-Estragon-Rahm, Bratkartoffeln & Salatbouquet
Vegetarian Schnitzel made from celery root, fresh seven herbs sauce OR mushroom cream sauce, roasted potatoes, small salad

VIER REIBEKUCHEN

Mit feinem Apfelmuß  13,50€
ODER Grüne Soße - 14,50€
Four potato-pancakes & apple compote or "Grüne Sosse"

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ - 16,90€

Schmand, Apfel, Gurke, Zwiebel, Bratkartoffeln
Mats fillet, muck, apples, onions, cornichons and potatoes

VOM RIND

ENTRECÔTE 250g - 32,90€

Kräuterbutter, Bratkartoffeln & kl. Salat
Roasted potatoes, side salad, herb butter

ROASTBEEF - 24,90€

Rosa gebraten und kalt aufgeschnitten, Remoulade, Bratkartoffeln & kl. Salat
Cold sliced beef, roasted potatoes, side salad

VOM BORSTENVIEH

GESCHNETZELTES ZÜRICHER ART - 21,90€

In Butter gebratene Knöpfli & kl. Salat

Originating from Zurich, a dish of thin strips of pork, sautéed and served in a wine & cream sauce with Spätzle & side salad

SCHNITZEL - 19,90€

Bratkartoffeln & bunter Salat

Schnitzel, roasted potatoes, colorful salad

FRANKFURTER SCHNITZEL - 20,90€

Grie Soss, Bratkartoffeln_ *Schnitzel*

Roasted potatoes, fresh seven herbs sauce

JÄGERSCHNITZEL - 20,90€

Champignon-Estragon-Rahm, Bratkartoffeln

Schnitzel, mushroom-cream-sauce, roasted potatoes

8er SALATE - *Big mixed salad*

Alle Salate sind auf Basis von saisonalen Blattsalaten, Staudensellerie, Früchten, gerösteten Kernen, Sesam, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Möhren, Kräutern, hausgemachte Vinaigrette

8er CROTTIN - 20,90€

Fein gereifter karamellierter Ziegenkäse, Sesam & gratinierter Chicorée
caramelized French goat cheese, seeds, baked chicory

8er ROASTBEEF - 22,90€

Vom Rind, kalt, hauchdünn tranchiert, Cornichons, Fleur de Sel
Cold sliced beef

8er SCHNITZELSTREIFEN - 19,90€

Schnitzel strips

8er MARKT (vegan) - 18,90€

Gebr. saisonales Gemüse, Kartoffeln, Oliven, gebr. Chicorée
fried seasonal market vegetables with potatoes, olives, baked chicory


Zu allen Salaten reichen wir Baguette

Für Kinder bis 10 Jahre

EIN KLEINES SCHNITZEL 9,90€
MIT BRATKARTOFFELN
Small „Schnitzel“ / roasted potatoes

DREI FISCHSTÄBCHEN
MIT BRATKARTOFFELN 9,90€
Fishfingers / roasted potatoes

**KNÖPFLE &
CHAMPIGNONRAHM** 8,90€
Spätzle & mushroom cream sauce

EIS  AM STIEL aus der Röhn von den Eisheiligen
SCHOKO, MANGO ODER ZITRONE 2,90€

HÜFTGOLD

CRÈME BRÛLÉE 8,90€
Maracuja Sorbet auf Fruchtspiegel

ZARTE QUARK-NOCKEN 9,90€
In süßen Semmelbröseln gewälzt mit Aprikosenragout und Vanilleeis
Tender quark dumplings, sweet and crispy breadcrumbs, fruit ragout, vanilla ice-cream

SCHOKOBOMBE 8,90€
Warme Schokoladentarte, Fruchtspiegel, Vanilleeis & Sahne
Warm chocolate tarte, vanilla ice-cream & fresh whipped cream

Portion Extra

Knöpfele	4,90€
Bratkartoffeln	4,90€
Bunter Beilagensalat	7,50€
Grüne Sosse	5,90€
Champignonrahm	4,90€
Ketchup oder Mayo	0,50€
Brotkorb Baguette & Bauernbrot	3,50€
Scheibe Bauernbrot	0,50€
3 Scheiben Baguette	1,00€
Portion Butter	0,50€

Unsere Gerichte können Sie bis ca. 21:00 Uhr bestellen, es sei denn, es ist nichts los und wir beschließen früher zu schließen.

Unsere Empfehlungen entnehmen Sie bitte der großen Tafel und der Wochenkarte

Last order for food is 9 pm

We have weekly changing main courses, please feel free to look at our blackboard

Kleinigkeiten von 21h bis 22h

Snacks from 9 pm to 10pm

Stück Quiche <i>Piece of quiche</i>	6,90€
Eingelegte Oliven <i>Marinated olives</i>	6,00€
1 Handkäs mit Himbeer-Musik <i>„Handkäs“ with raspberry vinegar</i>	5,50€
Brotkorb Baguette & Bauernbrot	3,50€
Portion Butter	0,50€

DIE vorvorvorletzte SEITE

Die Grüne Sosse war super lecker?

Einiges geht auch zum Mitnehmen für zu Hause

GRIE SOSS im Weckglas - 6,90€

CHAMPIGNONRAHM im Weckglas - 5,90€

DRESSING 200 ml - 4,80€

GANZER HAUSGEBACKENER KUCHEN

nur auf Vorbestellung 56,-€

GANZE QUICHE

nur auf Vorbestellung 58,-€

4 DICKE BIO MISELN

AUS DEM SCHÖNEN PORTUGAL

IN CALVADOS EINGELEGT

im Weckglas - 15,-€

Pfand für unsere Weckgläser: je 2,-€

MARKTPLATZ

Wir sind immer auf der Suche nach etwas Wunderbarem, welches uns jeden Tag erfreut.

Dazu zählen Weine, Geschirr, Mobilées und schöne Objekte ...kommt zum Stöbern... zweimal im Jahr gestalten wir einen „Fleamarket“, je nach Wetterlage In- oder Outdoor. Ihr werdet bestimmt was finden.

Ihr möchtet gerne selbst einen Stand auf unserem Markt?

Kurze Mail mit eurem Namen und Telefonnummer an:

achter@frc84.de.

Wenn genug Interessenten zusammenkommen, geben wir die Termine bekannt.

DEIN EVENT IM ACHTER

Für Feste, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Kundenevents, Konferenzen, Präsentationen oder Firmenfeiern. Wir beraten Sie gerne! **achter@frc84.de**

CATERING

Gerne könnt Ihr unsere Salate, Suppen, Quiches und Kuchen für zu Hause bestellen. Bei Interesse am besten eine E-Mail schreiben, wir melden uns schnellstmöglich zurück.

Wir liefern nicht aus, können aber gegebenenfalls einen Kurier schicken oder Ihr holt die Speisen einfach ab.



About us...

Hier wird selbst geschnibbelt, gekocht und gebacken, wir verzichten komplett auf Geschmacksverstärker und legen großen Wert auf frische Zutaten.

Dafür braucht es einfach ein bisschen mehr Zeit. Haben Sie ein wenig Geduld, genießen Sie unseren schönen Garten und die Gesellschaft ihrer Liebsten oder vielleicht halten Sie einen Plausch mit den Tischnachbarn, es lohnt sich bestimmt und uns macht es mehr Freude als im Akkord irgendetwas auf den Teller zu werfen.

Sollten Sie von einer Zubereitung oder dem Geschmack eines Gerichts nicht überzeugt sein, lassen sie es uns bitte in jedem Fall wissen. Gerne auch auf ein Zettelchen schreiben und bei uns abgeben. Wir freuen uns immer über konstruktive Kritik, denn nur so können wir uns weiterentwickeln und Ihnen Freude auf die Teller bringen.

We are baking and cooking in our kitchen daily and everything is produced fresh. Sometimes it can take a little longer when our restaurant is really busy. We hope for your understanding and that you have time to enjoy your lunch or a piece of cake, and of course your stay in Frankfurt!