

## Empfehlungen der Woche

Spargelcrème-Suppe  
mit Einlage und Brot  
7,90

Gigantes nach griechischer Art  
weiße Bohnen mit Feta, Tomaten, Oliven & Chilis  
dazu Blumenkohl, Bratkartoffeln und bunter Salat  
18,90

Churassco Burger  
aus der Bavette vom hessischen Bio-Weiderind  
mit Tomaten, grünen Bohnen, Remoulade und Zwiebeln abgerundet  
dazu Rosmarin-Süßkartoffel-Wedges,  
Krautsalat und Erbsen-Ingwer-Dip  
18,90

„Bouef Bourguignon“  
Französischer Klassiker aus dem Burgund  
Rindfleisch in Rotwein geschmort  
dazu gebratene Knöpfele und bunter Salat  
21,90

Café Gourmand für 2 Personen  
Crème Brûlée, warme Schokotarte, dicke Quark-Nocke  
und zwei Espresso  
14,90

## 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 <sup>①</sup> , Bitter Lemon, Ginger Ale	

Fritz-Kola <sup>²</sup>	3,90€
(mit oder ohne Zucker) Flasche 0,3l	

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

Zitrone/Orange <sup>①②</sup> , Spezi <sup>①②③</sup> , CocaCola <sup>①②③</sup>	
0,25l	2,60€
0,5l	4,90€

Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Chinin/<sup>2</sup>Farbstoff/<sup>3</sup>Konservierungsstoff

## 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!*