

EMPFEHLUNGEN DER WOCHE

DAZU ODER VORNEWEG...

KLEINER FELDSALAT

MIT KARTOFFELDRESSING & CRÔUTONS - 6,90

HAUPTGÄNGE

GIGANTES NACH GRIECHISCHER ART

WEISSE BOHNEN MIT FETA, TOMATEN, OLIVEN & OREGANO
DAZU BRATKARTOFFELN UND KLEINER BUNTER SALAT - 17,90

KÄSESPÄTZLE

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE IN DREIERLEI KÄSE UND ZWIEBELN,
RÖSTZWIEBELN UND BEILAGENSALAT – 18,90

WINTERLICHES RATATOUILLE

MIT KARTOFFEL-KOHLRABI-GRATIN UND BEILAGENSALAT - 17,90

BUTTERZARTER SAUERBRATEN

MIT KARTOFFELKLÖßEN UND APFELROTKRAUT - 23,80

DESSERT

KIRSCHMICHEL

MIT VANILLESOßE - 6,90

PRALINENMOUSSE

UND WEISSE PORTWEIN-BIRNE – 7,90

KLEINIGKEITEN – GERNE AUCH VORAB ODER ZUM TEILEN

– KARAMELLISIERTER CROTTIN DE CHÈVRE

FEIN GEREIFTER ZIEGENKÄSE / GRATINIERTER CHICORÉE / BAGUETTE – 10,90

French gratinated goat cheese /seeds/ gratinated chicory

– HUMMUS ZWEI VÖLKER EIN GESCHMACK hebräisch הומוס 'xumus /arabisch حمص hummus

FEINE KICHERERBSENCRÈME / OLIVENÖL / CORNICHONS / BAGUETTE – 9,90

Chickpeas cream

– DOPPELTER BIO–HANDKÄS

HIMBEER–MUSIK / FRISCHE FRÜCHTE / PETERSILIE / BROT / KÜMMEL & BUTTER – 9,50

“Handkäs” a small and soft matured cheese with onions and raspberry vinegar /

fruit-slices / bread and butter

HAUPTGÄNGE

ACHTER–SALATE . . . seasonal salads

ALLE SALATE SIND AUF BASIS VON SAISONALEN BLATTSALATEN / STAUDENSELLERIE / FRÜCHTE / GERÖSTETEN KERNE / KIRSCHTOMATEN / GURKE / PAPRIKA / MÖHRE / KRÄUTER / VINAIGRETTE

WAHLWEISE MIT . . . *salad toppings . . .*

– PANIERTEN SCHNITZELSTREIFEN *Schnitzel stripes* – 17,90

– ROASTBEEF

ROSA GEBRATEN UND KALT AUFGESCHNITTEN *Cold sliced beef* – 19,90

– KARAMELLISIERTER CROTTIN DE CHÈVRE

FEIN GEREIFTER ZIEGENKÄSE / GRATINIERTER CHICORÉE – 17,90

French gratinated goat cheese /seeds/ gratinated chicory

HAUPTGÄNGE

VOM RIND UND BORSTENVIEH

- ENTRECÔTE 250gr

BRATKARTOFFELN / KLEINER BUNTER SALAT / KRÄUTERBUTTER - 28,90

Roasted potatoes / colorful side salad / chutney & herb butter

- ROASTBEEF

ROSA GEBRATEN UND KALT AUFGESCHNITTEN / REMOULADE /

BRATKARTOFFELN / KLEINER BUNTER SALAT - 21,90

Cold sliced beef / roasted potatoes / colorful side salad

- GESCHNETZELTES ZÜRICHER ART

IN BUTTER GEBRATENE KNÖPFLI & BEILAGENSALAT - 18,90

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

- SCHNITZEL WIENER ART

BUNTER SALAT / BRATKARTOFFELN - 17,90

"Schnitzel" / cranberry compote / roasted potatoes / colorful salad

- FRANKFURTER SCHNITZEL

GRIE SOSS / BRATKARTOFFELN - 18,90

"Schnitzel" / roasted potatoes / fresh seven herbs sauce

- JÄGERSCHNITZEL

CHAMPIGNONRAHM / BRATKARTOFFELN - 18,90

"Schnitzel" / mushroom cream sauce / roasted potatoes

VEGETARISCH / FISCH

- GRÜNE SOSSE

VIER HALBE BIO EIER / BRATKARTOFFELN - 13,90

Fresh green sauce made of seven herbs with two organic eggs and roasted potatoes is a local specialty and Goethes favourite dish

- SELLERIE SCHNITZEL

MIT GRÜNER SOSSE ODER CHAMPIGNON-ESTRAGON-RAHM /
BRATKARTOFFELN & SALATBOUQUET - 16,90

Vegetarian Schnitzel made from celery root, fresh seven herbs sauce or mushroom cream sauce / roasted potatoes / colorful salad

- VIER REIBEKUCHEN

MIT FEINEM  APFELMUS - 11,90 ODER GRÜNE SOSSE - 12,90

Four potato-pancakes & apple compote or "Grüne Sosse"

- MATJES FILET

NACH „HAUSFRAUEN ART“ / BRATKARTOFFELN – 13,90

Mats fillet "Hausfrauen Art" and fried potatoes

FÜR KINDER BIS 10 JAHRE

- EIN KLEINES SCHNITZEL

WIENER ART MIT BRATKARTOFFELN - 8,90

Small „Schnitzel“ / roasted potatoes

- DREI FISCHSTÄBCHEN

MIT BRATKARTOFFELN - 8,90

Fishfingers / roasted potatoes

- KNÖPFLE MIT CHAMPIGNONRAHM - 7,90

Spätzle & mushroom cream sauce

- EIS AM STIEL aus der Röhn - SCHOKO, MANGO ODER ZITRONE - 2,90

PORTION EXTRA

- KNÖPFLE *Spätzle* - 4,90 ...
- BRATKARTOFFELN *Roasted potatoes* - 4,90
- GRÜNE SOSSE *Fresh sauce of herbs* - 5,90
- CHAMPIGNONRAHM *Mushroom cream sauce* - 4,50
- BUNTER BEILAGENSALAT *Side dish salad* - 5,50
- KETCHUP ODER MAYO - 0,50

HÜFTGOLD

- CRÈME BRÛLÉE - 7,50

- ZARTE QUARK-NOCKEN

IN SÜSSEN SEMMELBRÖSEL GEWÄLZT MIT FRUCHTRAGOUT UND VANILLE EIS - 8,90

Tender quark dumplings / sweet breadcrumbs / fruitragout / vanilla ice-cream

- SCHOKOBOMBE

WARME SCHOKOLADENTARTE / FRUCHTSPIEGEL / VANILLEEIS & SAHNE - 7,90

Warm chocolate tarte / vanilla ice-cream / fresh whipped cream

GETRÄNKE

Saft

0,25l – 2,90 / 0,5l – 5,20

Maracuja, Orange, Schwarze Johannisbeere

Alle regionalen Säfte auch als Schorle möglich.

Apfelsaft von Herberth, naturtrüb 0,25l – 2,60 / 0,5l – 4,90

Wasser

Tafelwasser Sprudel 0,25l – 2,20 / 0,5l – 4,00

Gerolsteiner still 0,25l – 2,20 / 0,75l – 5,90... auch als Sprudel

Soft

Hassia Zitrone / Orange ①, **Spezi** ①②③, **Coca Cola** ①②③ 0,25l – 2,60 / 0,5l – 4,90

Fritz Kola ②, **Kola ohne Zucker** ②, **Bio Rhabarber Schorle** 0,3l – 3,90

Thomas Henry Tonic ①, **Bitter Lemon, Ginger Ale** 0,2l je – 3,20

Zusatzstoffe: ① Chinin ② Farbstoff ③ Konservierungsstoff

Warme Getränke

Glas Tee

Earl Grey, Darjeeling, Früchte, Grüner Tee, Kamille, Bergwiese, Salbei – 3,50

Frische Nanaminze, heiße Zitrone oder heißer Ingwer – je 3,90

Frische Nanaminze + Zitrone + Ingwer – 4,50

Tasse Café – 3,50

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

Espresso doppelt – double – 3,90

Cortado – 2,90

Café au lait – 4,20

Latte Macchiato – 4,20

Cappuccino – 3,90

Oriental Cappuccino Grande (doppelter Espresso/Kardamom/Zimt/Muskat) – 4,50

Irish Coffee – 7,50

Kakao (echte Blockschokolade in heißer Milch) – 4,90

Sahne – 0,90

Hafermilch – 0,50

Ebbelwoi Herberth's Urschoppen 0,25l – 2,50 / 0,5l – 4,90

Aus Äpfeln der Streuobst Gärten der Taunusregion (Enthält Sulfide)

Bembel 4er 10,00 oder 8er 20,00

Frankfurter Spritz/Hugo 0,5l – 5,90

Bier von Weihenstephan „Die älteste Brauerei der Welt“

Original Helles 0,3l – 3,60 / 0,5l – 5,20

Radler 0,3l – 3,60 / 0,5l – 5,20

Alkoholfrei Helles 0,3l – 3,60

Kellerbier im kalten Tonkrug 0,5l – 5,20

Hefe oder Hefe Alkoholfrei 0,5l – 4,90

Picon Bière 0,5l – 5,90

Perlen

Crémant, Varichon & Clerc, Savoien, 0,1l – 4,90 / 0,75l – 34,00

Hugo – Holundersirup, Minze, Crémant – 7,50

Spritz – Aperol, Orange, Crémant – 7,90

Weine

Weiss

Grauer Burgunder von Manz, Rheinhessen / Weinolsheim, 0,1l – 4,50 / 0,2l – 6,80 / 1,0l – 34,00

Riesling Weingut Heussler, Pfalz, 0,1l – 4,30 / 0,2l – 6,40 / 1,0l – 32,00

Sauvignon Blanc von Oliver Zeter, 0,1l – 5,20 / Pfalz, 0,2l – 8,50 / 0,75l – 33,00

Rosé

Domaine Quiot en Provence, Frankreich, 0,1l – 4,30 / 0,2l – 6,50 / 0,75 – 24,50

Rot

Côtes du Rhône Village, 2018, Domaine de la Bastide, Visan Frankreich 0,1l – 4,80 / 0,2l 7,40 / 0,75l 28,00

Malbec, Organic , 2018, Domaine Jean Bousquet, Argentinien 0,1l – 4,80 / 0,2l 7,40 / 0,75l 28,00

Der Dativ ist dem Genitiv sein Aperitif ...oder Digestif ?

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

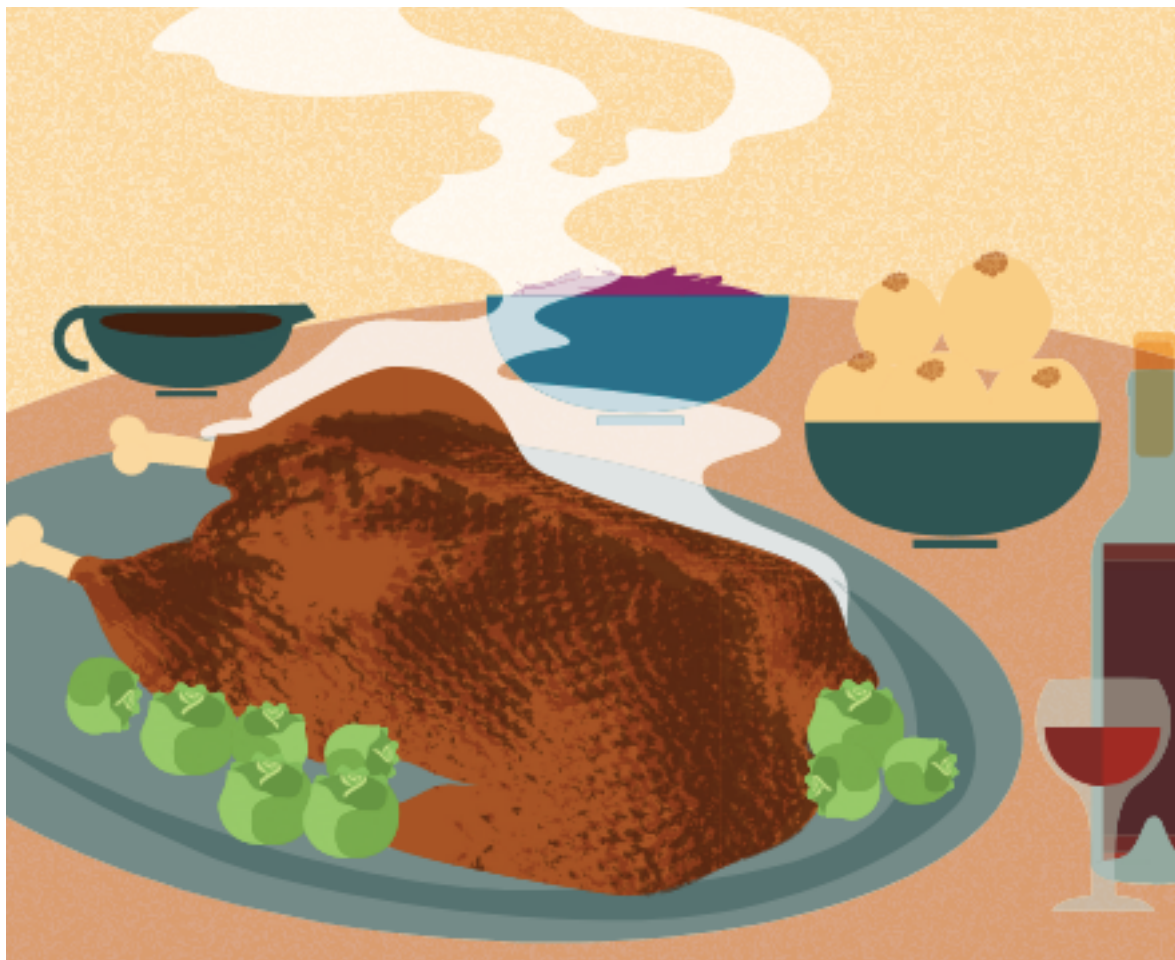
Alte Marille, Prinz

Grappa

Nonino Chardonnay 2cl / 4,90

Stravecchia Marzadro 2cl / 4,90

Dicke Bio-Mispel aus dem schönen Portugal - 5,00



Im November und Dezember ist wieder Gänsezeit im Achter!

Reservierungen bitte per mail an achter@frc84.de

Gans großes Tischbuffet

Hier kommt die Gans und alles andere auf Platten und schönem Porzellan.

Ab mind. 4 Personen:

Gruß aus der Küche

Griebenschmalz von der Gans, Gewürzbutter & Bauernbrot

1.

Rote-Bete-Salat

mit Petersilie und karamellisierten Walnüssen

Feldsalat

mit Kartoffeldressing, Crôutons und Granatapfelkerne

Krautsalat

winterlich abgeschmeckt mit Orange

Rosa gebratene Gänseleber

mit Portwein abgelöscht

2.

Eine ganze, goldbraun gebackene Gans

mit Äpfeln und Sauce

Beilagen

Feine Kartoffel-Klöße halb/halb, Butter-Maronen,
Rotkohl, Rosenkohl & Apfelkompott

3.

Fruchtiges Maracuja Sorbet, Mango-Coulis & Florentiner Krokant

oder

Pralinen-Mousse & Portweinbirne

Vom Landlädchen Strauss aus dem Odenwald 84,-€ p. Pers.

oder

Qualitätsgans 58,-€ p. Pers.

Vegetarisch

Saftiger Nussbraten

aus Maronen, Quinoa, Aprikosen, Korinthen und vielen Nüssen,

Orangenbutter Sauce,

Kürbisspalten & gebackene Kirschtomaten

Alles andere wie beim Menü

Vegetarisch 38,-€ p. Pers.



Gänsebraten

aus Brust und Keule

**Kartoffel-Klöße, Butter-Maronen,
Rotkohl und natürlich genug Sauce**

32,00€

Drei Gänge Menü

1.

**Gänseleberpastete
Feldsalat & Cumberland Sauce**

2.

**Gänsebraten aus Brust und Keule
Kartoffel-Klöße, Butter-Maronen,
Rotkohl und natürlich Sauce**

3.

**Pralinen-Mousse
geröstete Mandelplättchen,
weiße Portweinbirne**

48,90€