Wochenempfehlungen

Sommerteller
Falafel mit JoghurtDip, Belugalinsen-Salat, Taboulé,
Fenchel-Orangen-Salat & Rote Bete-Salat
19,90€

„Crottin de Chévre“
gratiniert
auf fruchtig aromatischem Ratatouille
& Baguette
18,90€

Vitello Tonnato
Dünn tranchiertes Kalbfleisch
mit Thunfisch-Créme, Kapernblüten,
Salatbouquet und Baguette
18,90€

Frango Piri Piri
In Chili marinierter Flachhahn gegrillt
mit Bratkartoffeln, buntem Salat & Sour Cream
23,90€

Café Gourmand für 2 Personen
Créme Brûlée, warme Schokotarte, Quark-Nocken
und zwei Espressi 16,90€

ANDALÖ SPRITZ, CANONITA SPRITZ, APEROL SPRITZ,
CYNAR SPRITZ, CAMPARI SPRITZ
ODER AUCH ERQUICKEND UND LABEND...
ANTICA FORMULA SODA Je 8,50€
MEZCAL NEGRONI 9,50€

oder mal Alkohofrei...;)
Martini Soda
oder
Limoncello Tonic ;) je 8,50€

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*
Rhönsprudel

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

Softs

Thomas Henry 0,2l 3,20€
Tonic①, 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/Orange①②, Spezi①②③, CocaCola①②③
0,25l 2,60€
0,5l 4,90€

Zusatzstoffe: [1]Chinin/[2]Farbstoff/[3]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 Picon à l'Orange ist ein süß-herber Aperitiv-Klassiker aus Frankreich.	0,5l 5,90€

Ebbelwoi vom Herberth - *cider*

Herberth´s Urschoppen sauer/pur
enthält Sulfide

0,25l	2,50€	4er Bembel	10,00€
0,5l	4,90€	8er Bembel	20,00€

Longdrinks_Aperitifs_Digestivs

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

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, Roisboos, 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 חומוס 'xumus, arabisch حمص hummus
feine Kichererbsencréme, Olivenöl, Cornichons Baguette - *Chickpeas cream*

CROTTIN DE CHEVRÉ - 12,50€
Kleiner, fein gereifter, karamellisierter 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 karamellisierter 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 3,60€
UND WEITERE EIS ALTERNATIVEN ENTNEHMEN SIE DER EISKARTE....AM FENSTER!

HÜFTGOLD

CRÈME BRÛLÉE 8,90€
Maracuja Sorbet auf Fruchtspiegel

ZARTE QUARK-NOCKEN 9,90€
In süßen Semmelbröseln gewälzt mit Aprikosenragôut 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

Knöpfle	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 *Piece of quiche*	6,90€
Eingelegte Oliven *Marinated olives*	6,00€
1 Handkäs mit Himbeer-Musik *„Handkäs“ with rasperry vinegar*	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 MISPELN
AUS DEM SCHÖNEN PORTUGAL
IN CALVADOS EINGELEGT
im Weckglas – 15,-€

Pfand für unsere Weckgläser: je 2,-€

MARKTPLATZ

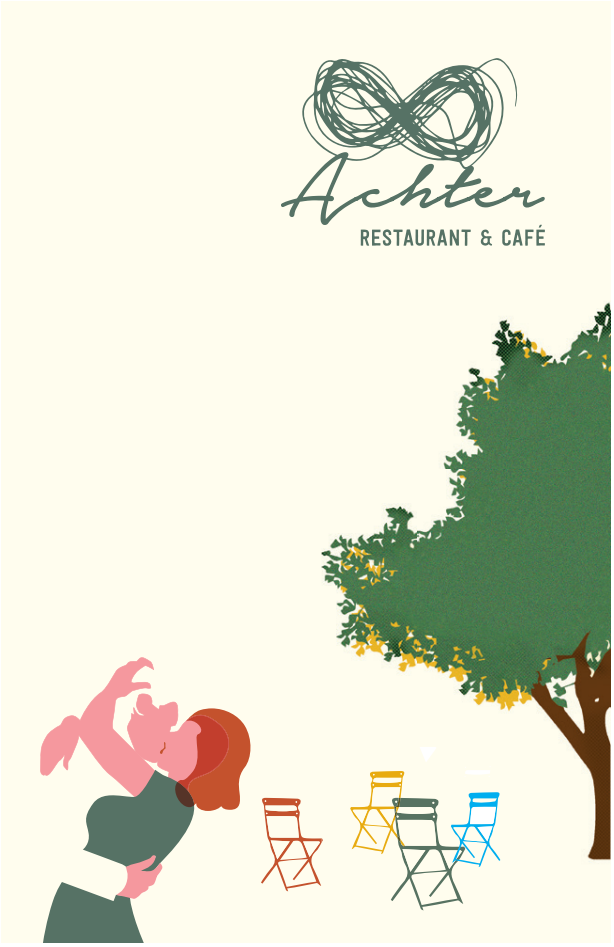
Wir sind immer auf der Suche nach etwas Wunderbarem, welches uns jeden Tag erfreut.
Dazu zählen Weine, Geschirr, Mobilées und schöne Objekte
...kommt zum Stöbern... zweimal im Jahr gestalten wir einen „Fleamarket“, je nach Wetterlage In- oder Outdoor. Ihr werdet bestimmt was finden.
Ihr möchtet gerne 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!