

WILLKOMMEN IM ACHTER

**BITTE MERKEN SIE SICH
IHRE TISCHNUMMER**

Please note your table number

GETRÄNKE UND ESSEN AM FENSTER BESTELLEN

Order and pay Food & Drinks at the window

BEZAHLEN

Pay

CASH / Debit / EC

NO credit cards THANX

Tip is not included

IHR ESSEN BRINGEN WIR IHNEN AN DEN TISCH

We will bring your food to the table

Enjoy & Relax

EMPFEHLUNGEN DER WOCHE

**SERVIETTENKNÖDEL
MIT PFIFFERLING-RAHM
& BUNTEM BEILAGENSALAT**
16,90

**TAPASTELLER
MIT FALAFEL & GEMÜSE CAKE
FENCHEL-ORANGEN-SALAT / ROTE BETE SALAT
& AIOLI DIP**
17,90

**MELANZANE ALLA PARMEGIANA
AUBERGINENAUF LAUF MIT TOMATENSUGO
UND BEILAGENSALAT**
17,90

**FRANKFURTS BESTE KÄSE SPÄTZLE
DREIERLEI KÄSE IN HANDGESCHABTEN SPÄTZLE
RÖSTZWIEBELN & BEILAGENSALAT**
18,90

**ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE
MIT KARTOFFELGRATIN & BOHNEN**
24,90

**BACKFISCH
MIT BRATKARTOFFELN, WAKAME & REMOULADE**
17,90

KLEINIGKEITEN – GERNE AUCH VORAB ODER ZUM TEILEN

– KARAMELLISIERTER CROTTIN DE CHÉVRE

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 KICHERERBSENCRÉME / 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 CHÉVRE

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 GEWÄLTZT 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