

## **Empfehlungen im Dezember**

### **Edelpilzragôut**

mit Serviettenknödeln  
und Beilagensalat 18,90

### **Vegetarischer, Nussbraten**

aus Maronen, Quinoa, Aprikosen, Korinten und vielen Nüssen  
Orangenbutter Sauce, Kürbisspalten, Rotkraut  
gebackene Kirschtomaten & kleiner Feldsalat 21,90

## **Himmlische Hausmannskost**

**Rinderkraftbrühe mit Griesnocken** 7,90€

### **Butterzarter Sauerbraten**

Serviettenknödel & Apfelrotkraut 24,90€



## **Dessert**

### **Café Gourmand für Zwei**

Café für Leckermäuler

Bestell ihn und bekomm unsere drei Hüftgold-Desserts in  
Miniportion und dazu zwei Espresso 16,90€

**Am 12. Januar gehen wir nach Feierabend  
in die wohlverdiente Winterpause  
bis Mitte März...  
und wünschen eine gute Zeit!**

## 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€

0,5l 4,90€

### Wasser - *Water*

Rhön Sprudel

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€

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>, 0,25l 2,60€

Spezi<sup>①②③</sup>, Coca Cola<sup>①②③</sup> 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€

## **Weiß & Rosé Wein - White & Rosé 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€

## **Rot Wein - Red 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.

## **Bier - beer**

Weihenstephan helles original 0,3l 3,60€  
in der Flasche auch alkoholfrei erhältlich

Weihenstephan helles original. 0,5l 5,20€

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

Weihenstephan alk.-frei Radler 0,5l 5,20€

Weihenstephan Hefe 0,5l 5,20€  
wheat beer auch alkoholfrei

Picon Bière 0,5l 5,90€

Picon à l'Orange ist ein süß-herber Aperitiv-  
Klassiker aus Frankreich.

## **Ebbelwoi vom Herberth - applewine**

Herberth's Urschoppen sauer/pur

enthält Sulfide 0,25l 2,50€

0,5l 4,50€

4er 10,00€

8er 20,00€

## **Longdrinks\_Aperitivs\_Digestivs**

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

## Warme Getränke - *hot drinks*

**Tee Glas** - *glass of tea* 3,50€  
Schwarz (Earl Grey/Darjeeling), Rooibos,  
Früchte Kamille, Salbei, Grüntee, Thymian -  
*Earl Grey, Darjeeling, rooibos, fruit, camomile, sage, green tea, thyme*

Nanaminztee - *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€

Mit Hafermilch - *with oat milk* + 0,50€

**Bon Appetit**



Öffnungszeiten  
Do. / Fr. ab 17h  
Sa. / So. / feiertags ab 12h  
Bis ca. 23h geöffnet



## VORAB oder zum Teilen

### Hummus

11,00€

zwei Völker ein Geschmack,  
hebräisch הומוס 'xumus, arabisch حمص hummus  
feine Kichererbsen-Crème, Olivenöl, Cornichons, Baguette.  
*Chickpeas cream, olive oil, cornichon, baguette.*

### Grottin de Chèvre

12,50€

Kleiner, fein gereifter, karamellisierter Ziegenkäse, gratinierter  
Chicorée, Baguette.  
*Caramelized goat cheese, seeds, gratinated chicory, baguette.*

### 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.*

### 4 Reibekuchen

Mit feinem Apfelmuß  13,50€

ODER Grüner 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

**250gr Entrecôte** 32,90€

Kräuterbutter, Bratkartoffeln & kl. Salat.

*Roasted potatoes, side salad, herb butter.*

## VOM BORSTENVIEH

**Geschnetzeltes Züricher Art** 21,90€

In Butter gebratene Knöpfli & kleiner 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, cold sauce made of fresh herbs.*

**Jägerschnitzel** 20,90€

Champignon-Estragon-Rahm, Bratkartoffeln.

*Schnitzel, mushroom-cream-sauce, roasted potatoes.*

## IHR EVENT IM ACHTER

Für Feste, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern,  
Kundenevents, Konferenzen, Präsentationen oder  
Firmenfeiern. Wir beraten Sie gerne!

**achter@frc84.de**



## **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.

### **WAHLWEISE MIT...*salad options...***

#### **8er Crottin** 20,90€

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

#### **8er Schnitzelstreifen** 19,90€

*Schnitzel strips*

#### **8er Markt (vegan)** 18,90€

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

Zu allen Salaten reichen wir Baguette...

## **CATERING**

Gerne können Sie 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 SIE holen die Speisen einfach ab.

## 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.*

**Knöpfe & Champignonrahm** 8,90€

*Spätzle & mushroom cream sauce.*

**Eis**  AM STIEL aus der Röhn -  
SCHOKO, MANGO ODER ZITRONE 3,60€

## HÜFTGOLD

**CRÈME BRÛLÉE** 8,90€

Maracuja Sorbet

**ZARTE QUARK-NOCKEN** 9,90€

In süßen Semmelbröseln gewälzt mit Aprikosenragout und Vanilleeis  
*Tender quark dumplings, sweet and crispy breadcrumbs, fruitragout,  
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*

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 MISPELN**

Aus dem schönen Portugal  
im Weckglas - 15,-€

**Pfand für unsere Weckgläser: je 2,-**



## **CATERING**

Gerne können Sie 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 SIE holen die Speisen einfach ab.

## **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.

## 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 die Teller zu bestücken.

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 here 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!*

**Debit card payment is possible... but we prefer Cash.**

## **Ruder-Club 1884 e.V.**

...ist heute ein dynamischer Verein mit einer großen und schönen Tradition. Er besitzt ein modernes Bootshaus und hat so die Möglichkeit, ein breitgefächertes Sportangebot vom Kinder- und Jugendrudern über den Leistungssport bis hin zu Breitensportaktivitäten anzubieten.

Rudern auf dem Wasser kann man im Sommer wie im Winter. In der kalten Jahreszeit bietet der FRC allerdings auch Alternativen an: Gymnastik und Konditionstraining, Stretching, Rückenschule und Ergometertraining in einer geräumigen Ergometerhalle. Zudem steht ein Krafraum mit allerlei Gerätschaften bereit, um dem sportlichen Ehrgeiz freien Lauf zu lassen. Die Laufstrecke, die auch beim „Ironman Germany“ genutzt wird, liegt direkt vor unserer Tür.

Der Frankfurter Ruder Club, ist nicht nur Sportstätte! Klar, Rudern ist für nahezu alle Club-Mitglieder Anlass, sich dem FRC 84 anzuschließen. Aber neben den Trainingsbedingungen ist mit Sicherheit der gesellschaftliche Aspekt für viele ein weiterer Beweggrund, sich diesem Club anzuschließen.

Sportliches Angebot:

Ergometerrudern, Erwachsenenausbildung, Freizeitrudern, Hochschulrudern, Kinderausbildung (unter 14 Jahren), Jugendausbildung (15 bis 18 Jahre), Leistungssport, Mastersrudern, Wanderrudern, Wettkampfrudern...

Mitglieder

Der Club zählt heute über 200 Mitglieder vom Schulkind bis zum Senior. Ganze Familien finden hier zusammen und genießen gemeinsame Zeit. Teenager verlieben sich... natürlich in den Rudersport, aber auch so manche Ehen fanden hier Ihren Anfang.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.frc84.de](http://www.frc84.de)

