

Empfehlungen im Mai

Spargel Creme Suppe

Einlage & Baguette 8,90€



Spargelsalat

Erdbeeren & Löwenzahn

17,80€

Mangold a la Romana

an Polenta Schnitte,

mit Tomate, Weißwein, Mandeln und Rosinen

kleiner Salat

19,90

Bunter Beilagensalat

7,50€

Himmlische Hausmannskost

Tafelspitz

Bratkartoffeln und Apfel-Meerrettich 26,90€

Leberknödel

auf aromatischem Sauerkraut 17,90€

Dessert

Café Gourmand für Zwei

Café für Leckermäuler

Unsere drei Hüftgold-Desserts in Miniportion

mit zwei Espresso 16,90€

Getränke *non alc.*

Fruchtsäfte - Juices

Orange - *orange*

Maracuja - *passion fruit*

Schwarze Johannisbeere - *black currant*

Pur/Schorle 0,25l 3,10€

Pur/Schorle 0,5l 5,50€

Apfelsaft von Herberth, naturtrüb

cloudy apple juice

Pur/Schorle 0,25l 3,10€

0,5l 5,50€

Wasser - Water

Rhön Sprudel

Laut/leise - *sparkling/plain* 0,75l 6,60€

Tafelwasser Sprudel 0,25l 2,40€

0,5l 4,60€

Softs

Thomas Henry 0,2l 3,50€

Tonic^①, Bitter Lemon, Ginger Ale

Fritz-Kola² 3,90€

(mit oder ohne Zucker) Flasche 0,3l

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

Zitrone/Orange^{①②}, 0,25l 2,80€

Spezi^{①②③}, Coca Cola^{①②③} 0,5l 5,40€

Zusatzstoffe: ¹Chinin/²Farbstoff/³Konservierungsstoff

Perlen - Pearls

Blanc de Blancs

Varichon & Clerc, Savoien

0,1l 5,90€ / 0,75l. 39,00€

Weiß & Rosé Wein - White & Rosé Wine

Riesling

Weingut Christian Heußler. Rhodt/Pfalz

0,1l 3,80 / 0,2l 6,50 / 1,0l. 32,50€

Grauer Burgunder

Weingut Manz. Weinolsheim/Rhein Hessen

0,1l 4,00 / 0,2l 7,00 / 1,0l 35,00€

Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter. Neustadt/Pfalz.

0,1l 5,00 / Pfalz, 0,2l 9,00 / 0,75l. 34,00€

Rosé

Domaines Quiot en Provence, Frankreich

0,1l 4,00€ / 0,2l 7,00€ / 0,75l 26,00€

Rot Wein - Red Wine

Spätburgunder 2016, Weingut Müller

Bechthold, Rhein Hessen

0,1l 4,80€ / 0,2l 8,50€ / 0,75l 32,00€

Côtes du Rhône Village

Syrah/ Grenache/ Mourvèdre

Domaine de la Bastide, Visan, Frankreich

0,1l 4,70€ / 0,2l 8,40€ / 0,75l 32,00€

Malbec Pays d'Oc, Anne de Joyeuse

Terroir des dinosaures. Frankreich.

0,75l 34,00€

Wir haben wechselnde Flaschen Weine in unserem Sortiment.

Bier - beer

Weihenstephan helles original 0,3l 3,80€

in der Flasche auch alkoholfrei erhältlich

Weihenstephan helles original.	0,5l	5,50€
Kellerbier im kalten Tonkrug	0,5l	5,50€
Weihenstephan alk.-frei Radler	0,5l	5,50€
Weihenstephan Hefe wheat beer auch alkoholfrei	0,5l	5,50€
Picon Bière	0,5l	6,50€
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	2,60€
	0,5l	5,20€
	4er	10,00€
	8er	20,00€

Longdrinks Aperitifs Digestifs

Hugo Holunder, Minze, Blanc de Blanc		8,90€
Spritz - Aperol, Orange		8,90€
Negroni		9,50€
Tanquaray Gin, Antica Formula, Campari		
Porto Tonic		9,50€
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 - <i>glass of tea</i>		3,80€
Schwarz (Earl Grey/Darjeeling), Rooibos, Früchte Kamille, Salbei, Grüntee, Thymian - <i>Earl Grey, Darjeeling, rooisbos, fruit, camomile, sage, green tea, thyme</i>		

Nanaminztee - *moroccan mint* 4,20€
 Heisse Zitrone - *hot lemon* 4,20€
 Heisser Ingwer - *hot ginger* 4,20€
 Heisser Ingwer Minze Zitrone 4,90€

Café - coffee 3,80€

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

Espresso Doppelt 3,90€

Cortado 2,90€

Cappuccino 4,20€

Café au lait 4,50€

Latte Macchiato 4,50€

Oriental Cappuccino Grande 4,90€

Kardamom/Zimt/Muskat mit doppeltem Espresso

Kakao echte Blockschokolade in heißer Milch 5,00€

Baileys Hot Chocolate 6,90€

Irish Coffee 7,90€

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€

VORAB oder zum Teilen

Hummus 11,80€

zwei Völker ein Geschmack,

hebräisch חומוס 'xumus, arabisch حمص hummus

feine Kichererbsen-Créme, Olivenöl, Cornichons, Baguette.

Chickpeas cream, olive oil, cornichon, baguette.

Crottin de Chèvre 12,80€

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 15,90€

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 & gemischter Salat.
Roasted potatoes, side salad, herb butter.

Roastbeef 24,90€

Zartrosa gegart - kalt & hauchdünn tranchiert,
mit Bratkartoffeln, Salatbouquet und Remoulade
*Cold sliced roastbeef, potatoes, salad and sauce
remoulade.*

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 karamellisierter Ziegenkäse, Sesam & gratinierter Chicorée.
caramelized French goat cheese, seeds, baked chicory.

8er Roastbeef 22,90€
Zartrosa gegart - kaltes & hauchdünn tranchiertes Roastbeef
Cold sliced Roastbeef

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	6,50€
Champignonrahm	4,90€
Ketchup oder Mayo	0,60€
Brotkorb Baguette & Bauernbrot	3,80€
Scheibe Bauernbrot	0,50€
3 Scheiben Baguette	1,50€
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	6,50€
<i>Marinated olives</i>	
1 Handkäs mit Himbeer-Musik	5,50€
<i>„Handkäs“ with rasperry vinegar</i>	

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

im Weckglas - 15,-€

Pfand für unsere Weckgläser: je 2,-


Achter
RESTAURANT & CAFÉ



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 Kraftraum 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

