

KLEINIGKEITEN - GERNE AUCH VORAB ODER ZUM

TEILEN

- KARAMELLISIERTER CROTTIN DE CHAVIGNOL

FEIN GEREIFTER ZIEGENKÄSE / GRATINIERTER CHICORÉE / BAGUETTE -
French gratinated goat cheese /seeds/ gratinated chicory



10,90

- HUMUS hebräisch הומוס 'xumus / arabisch حمص hummus ZWEI VÖLKER EIN GESCHMACK

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 CHAVIGNOL FEIN GEREIFTER ZIEGENKÄSE / GRATINIERTER CHICORÉE -
17,90
French gratinated goat cheese /seeds/ gratinated chicory

VOM RIND UND BORSTENVIEH

WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCH VON „FLEISCH VOM FEINSTEN“ AUS USINGEN

- 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

...ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND INKL. GESETZL. MWST


VEGETARISCH / FISCH

- **GRÜNE SOSSE** VIER HALBE BIO EIER / BRATKARTOFFELN - 13,90

Fresh green sauce made of seven herbs with two organic eggs and roasted 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 SÜSSE 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



potatoes



Soft

0,25l – 2,90 / 0,5l – 5,20

Alle regionalen Säfte auch als Schorle möglich.

Maracuja, Orange, Schwarze Johannisbeere

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: ^①Chinin ^②Farbstoff ^③Konservierungsstoff

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 (inkl. einmal Bembelwasser)
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 / 0,75l - 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