

BESONDERE EMPFEHLUNGEN

Dezember 2018

Bommi-Burger

180g Black Angus-Rind (Australien)
vom Lavastein-Grill,
überbacken mit Cheddar-Käse,
knuspriger Speck, Tomate, Gurke & Zwiebel € 17,50

Caesar-Burger

180g Black Angus-Rind (Australien)
vom Lavastein-Grill,
überbacken mit Cheddar-Käse,
Romanasalat, Tomate, Gurke & Zwiebel € 17,00

Zu unseren Burgern servieren wir Pommes frites
sowie hausgemachte Salsa- und Barbecue-Sauce.

Kürbiscremesuppe
mit Sahnehäubchen und Kernöl € 6,50

Feldsalat *Elsässer Art*
mit Brombeerdressing, Brot- und Speckcroûtons € 8,50

Feldsalat
und Olivenöl-Balsamico-Dressing,
gebratenen Kräuterseitlingen und Parmesan € 12,50

Hausgemachte Serviettenknödel mit Pilzragout
(Steinchampignons, Shiitakepilze und Kräuterseitlinge) € 14,50

Rinder-Carpaccio mit Olivenöl-Vinaigrette
und gehobeltem Parmesan € 12,00

Gebratenes Schweinelendchen mit Pilzragout,
hausgemachte Spätzle und kleiner Feldsalat *Elsässer Art* € 24,00

Gegrilltes neuseeländisches Rinderfiletsteak
mit Kräuterbutter, Kräuterseitlingen und Lyoner Kartoffeln € 35,00

Gebratenes Hirschrückensteak
mit gefüllter Preiselbeerbirne auf Rotwein-Schalottensauce,
dazu Speckrosenkohl und Serviettenknödel € 36,00

Knusprige Gänsekeule (1100er)
mit Bratäpfelchen, Rotkraut und Kartoffelklößen € 25,00

Gebratenes Doradenfilet mit Rahmspinat
und Basmatireis € 22,50

Köstlicher Kaiserschmarrn
mit Vanilleeis und Apfelmus € 8,50



SPEISEN

Menu

SALATE

SALADS

Kleiner gemischter Salat mit Sprossen und Keimlingen € 5,50
Small mixed salad with sprouts and seedlings

**Großer gemischter Salat
mit Schinken, Käse, Ei und Thunfisch** € 13,50
*Large mixed salad
with cooked ham, cheese, eggs and tuna*

**Bunter Salatteller
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet** € 13,50
*Large fancy salad
with grilled chicken breast*

SUPPEN

SOUPS

Kraftbrühe mit Maultaschen € 5,00
Clear soup with pasta squares

**Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen** € 5,50
*Tomato cream soup,
topped with whipped cream*

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

APPETIZERS & SMALL DISHES

Knoblauchbaguette, mit Käse überbacken € 3,50
Garlic bread, gratinated with cheese



| | |
|---|---------|
| Griechischer Schafskäse und marinierte Oliven <i>Greek feta cheese and marinated olives</i> | € 8,50 |
| 'Frankfurter Grüne Soße' mit gekochten Eiern und Pellkartoffeln <i>'Frankfurt's Green Sauce',</i> <i>served with hard-boiled eggs and peeled potatoes</i> | € 10,50 |
| Ofenkartoffel mit Räucherlachsstreifen im Kräuterschmand <i>Baked potato</i> <i>with smoked salmon in sour cream & fine herbs</i> | € 10,50 |
| Schweizer Wurstsalat mit Baguette <i>Swiss sausage salad with french bread</i> | € 10,50 |
| Rosa gebratenes Roastbeef (kalt serviert) mit Remouladensauce und Bratkartoffeln <i>Roast beef (served cold)</i> <i>with sauce remoulade and hash browns</i> | € 14,50 |
| Pikanter Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln <i>Spicy beef salad</i> <i>with hash browns</i> | € 13,00 |
| Norwegischer Räucherlachs mit Curry-Apfel-Sauce und Kartoffelkuchlein <i>Norwegian smoked salmon</i> <i>with apple-curry-sauce</i> <i>and potato pancakes</i> | € 16,00 |
| Bandnudeln mit Meeresfrüchten in Sahne <i>Noodles with seafood in cream</i> | € 13,50 |



**Hausgemachte tamilische Frühlingsrollen (scharf),
gefüllt mit Lamm, dazu Currysauce** € 8,50
*Spicy egg rolls (hot), filled with lamb
and served with curry sauce*

**Matjesfilet nach Hausfrauenart
mit Pellkartoffeln** € 13,50
*Fillets of white herring
with a home-made sauce and peeled potatoes*



HAUPTSPEISEN
MAIN COURSES

**Gebratenes Gemüse aus dem Wok
mit Udonnudeln und Tofu** € 14,00
*Fried vegetables with Japanese udon
noodles and tofu*

**Dreierlei Medaillons
mit Kräuterbutter, Speckbohnen
und Bratkartoffeln** € 23,50
*Three medallions of meat
with parsley butter, french bacon beans
and fried potatoes*

**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Curryrahmsauce
mit Brokkoliröschen
und Basmatireis** € 18,50
*Fried breast of chicken in curry cream sauce,
accompanied by broccoli
and basmati rice*

***Hähnchenbrust-Geschnetzeltes
'Stroganower Art'
mit verschiedenem Gemüse
und Kartoffelrösti** € 18,50
*Sliced turkey 'Stroganow Style' with vegetables
and potato pancake*

***Schweinelendchen in Champignonrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle,
Brokkoliröschen & glasierte Karotten** € 22,50
*Breaded escalope of pork with mushroom
cream sauce, broccoli & glazed carrots*



**Meerwasser-Riesengarnelen
in Kräutern und Knoblauch,
mit verschiedenem Gemüse
und gebratenen Udonnudeln** € 23,50
*King prawns (seawater)
fried in fine herbs and garlic,
served with mixed vegetables and fried Udon noodles*

***Tafelspitz
mit 'Frankfurter Grüne Soße'
und Pellkartoffeln** € 18,00
*Prime boiled beef
with 'Frankfurt's Green Sauce'
and peeled potatoes*

VOM LAVASTEIN-GRILL

***Schweinerückensteak** € 19,50
Loin of pork

Argentinisches Angus-Rumpsteak € 29,50
Argentinian rump steak (sirloin steak)

Australisches Filetsteak € 34,50
Argentinian fillet steak (beef tenderloin)

Dazu servieren wir Ihnen:

**Wahlweise Brokkoliröschen & glasierte Karotten oder Prinzessbohnen,
Pommes frites, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel,
Pfeffersauce oder würzige Kräuterbutter**

With these dishes we serve:

*Broccoli & glazed carrots or french beans
and french fries or fried potatoes or baked potato,
pepper sauce or parsley butter*



DESSERTS

DESSERTS

| | |
|---|--------|
| Gemischtes Eis mit Sahne <i>Mixed ice-cream with whipped cream</i> | € 5,50 |
| Warmer Apfelstrudel mit Walnusseis <i>Warm apple-strudel with walnut ice-cream</i> | € 6,50 |
| Früchtebecher mit gemischtem Eis und Sahne <i>Fruit cup with mixed ice-cream and whipped cream</i> | € 7,50 |
| Crêpes, gefüllt mit Nuss-Nougat-Creme, dazu Vanilleeis <i>Crêpes, spread with nut-nougat-creme, served with vanilla ice-cream</i> | € 7,50 |
| 1 Kugel Eis <i>1 scoop of ice-cream</i> | € 1,80 |
| Portion Schlagsahne <i>1 portion whipped cream</i> | € 0,50 |

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
(All prices incl. service and tax.)

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Mit der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 müssen Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung hervorgehoben werden.

Leider lässt es sich nicht vermeiden, dass Spuren von Allergenen auch auf andere Produkte übertragen werden.

Daher möchten wir Sie informieren, dass alle unsere Speisen folgende Allergene oder Spuren von Allergenen enthalten können:

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesamsamen, Lupine, Fisch, Senf, Weichtiere, Schwefeldioxid und Sulfite.

Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns gerne an.

