



HERZLICH WILLKOMMEN  
IM  
RESTAURANT BOMMERSHEIM

Verehrter Gast,

seit sieben Generationen ist das Haus Bommersheim im Familienbesitz. Im Jahre 1810 wurde diese Gaststätte eröffnet, die der älteste Gewerbebetrieb im Ort ist. Stets war sie geselliger Mittelpunkt des Dorfes Niederhöhnstadt.

Schon für die berühmte Malerkolonie im nahen Kronberg war das Restaurant Bommersheim ein Stammlokal. Auch der junge Bismarck hat hier während einer Jagdgesellschaft übernachtet als er noch Gesandter beim Deutschen Bund in Frankfurt war.

Seit fast 200 Jahren ist das Haus Bommersheim um seine Gäste bemüht.

Im historischen, komplett renovierten Gebäude möchten wir Sie weiterhin mit hessischer, traditionell deutscher und internationaler Küche verwöhnen.

Das Restaurant Bommersheim bietet bis zu 55 Gästen Platz und steht auf Voranmeldung auch für Feierlichkeiten aller Art und lukullische Genüsse ganz nach Wunsch zur Verfügung.

Da uns das Wohl unserer Gäste sehr am Herzen liegt, sind für uns höchste Qualität und frische Zubereitung der Speisen selbstverständlich.

Wir wünschen Ihnen genussreiche und gesellige Stunden in unserem Hause.

Familie Bommersheim  
und Mitarbeiter

Öffnungszeiten:

MONTAGS - FREITAGS von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr  
sowie 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr  
Warme Küche von 12.00 - 13.30 Uhr  
und von 18.00 - 21.30 Uhr, kleine Karte bis 22.30 Uhr

Für Feierlichkeiten ab 35 Personen stehen wir Ihnen gerne auch samstags zur Verfügung. Bitte sprechen Sie uns an!

## *SPEISEN*

### *Menu*

#### SALATE

#### SALADS

Kleiner gemischter Salat

*Small mixed salad*

€ 4,50

Großer gemischter Salat

mit Schinken, Käse, Ei und Thunfisch

*Large mixed salad*

*with cooked ham, cheese, eggs and tuna*

€ 10,50

Großer gemischter Salat

mit Schafskäse, Oliven

und Speckcroûtons

*Large mixed salad*

*with ewe's milk-cheese, olives*

*and bacon-croûtons*

€ 10,50

Bunter Salatteller

mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

*Large fancy salad*

*with broiled breast of chicken*

€ 11,50

#### SUPPEN

#### SOUPS

Kraftbrühe mit Maultaschen

*Clear soup with pasta squares*

€ 4,00

Tomatencremesuppe

mit Sahnehäubchen

*Tomato cream soup,*

*topped with whipped cream*

€ 5,00

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE  
APPETIZERS & SMALL DISHES

Knoblauchbaguette <i>French bread, gratinated with garlic</i>	€ 2,50
Griechischer Schafskäse und marinierte Oliven <i>Greek feta cheese and marinated olives</i>	€ 6,00
Clubsandwich mit geräucherter Hähnchenbrust <i>Club Sandwich with smoked breast of chicken</i>	€ 7,00
Toast mit Schinken, Thunfisch und Tomaten mit Raclette- Käse überbacken <i>Toast with ham, tuna and tomato gratinated with „Raclette“-cheese</i>	€ 7,50
‘Frankfurter Grüne Soße’ mit gekochten Eiern und Pellkartoffeln <i>‘Frankfurt’s Green Sauce’, served with hard-boiled eggs and peeled potatoes</i>	€ 8,00
Ofenkartoffel mit Räucherlachsstreifen im Kräuterschmand <i>Baked potato with smoked salmon in sour cream &amp; fine herbs</i>	€ 7,00
Schweizer Wurstsalat mit Baguette <i>Swiss sausage salad with French bread</i>	€ 9,00
Norwegischer Räucherlachs mit Curry-Apfel-Sauce und Kartoffelkuchlein <i>Norwegian smoked salmon with apple-curry-sauce and potato pancakes</i>	€ 11,50

<p>Gemischter Vorspeisenteller  nach Art des Hauses  mit Lachs, Forelle, Shrimps und Matjes  <i>Our special variety of appetizers  with salmon, trout, shrimp  and white herring</i></p>	€ 12,50
<p>Bandnudeln mit Meeresfrüchten in Sahne  <i>Noodles with seafood in cream</i></p>	€ 9,50
<p>Tamilische Frühlingsrollen (scharf)  Gefüllt mit Lamm dazu Currysauce  <i>Spicy Tamil egg roll filled with lamb  served with curry sauce</i></p>	€ 6,00
<p>Matjesfilet nach Hausfrauenart  mit Pellkartoffeln  <i>Fillets of white herring  with a home-made sauce and peeled potatoes</i></p>	€ 11,50

HAUPTSPEISEN  
MAIN COURSES

Bunte Bandnudeln à la creme  
mit verschiedenem Gemüse,  
überbacken mit Käse  
*Coloured noodles with cream sauce  
and various vegetables,  
gratinated with cheese* € 8,50

Gebrautes Gemüse aus dem Wok  
mit Udonnudeln und Tofu  
*Fried vegetables with Japanese udon  
noodles and tofu* € 12,00

Dreierlei Medaillons  
mit Kräuterbutter, Speckbohnen  
und Bratkartoffeln  
*Three medallions of meat  
with parsley butter, French bacon beans  
and fried potatoes* € 18,00

Feurige Chicken Wings mit Salsa Sauce,  
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
*Hot chicken wings with salsa sauce,  
served with baked potato & sour cream* € 14,00

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Curryrahmsauce  
mit Brokkoliröschen  
und Basmatireis  
*Fried breast of chicken in curry cream sauce,  
accompanied by broccoli  
and basmati rice* € 14,00

Putengeschnetzeltes  
'Stroganower Art'  
mit verschiedenem Gemüse  
und Kartoffelrösti  
*Sliced turkey 'Stroganow Style'  
with various vegetables and potato pancake* € 15,50

Riesengarnelen aus dem Pazifischen Ozean  
in Kräutern und Knoblauch,  
mit verschiedenem Gemüse  
und gebratenen Udonnudeln  
*King prawns (seawater)*  
*fried in fine herbs and garlic,*  
*served with mixed vegetables and noodles* € 19,50

Rosa gebratenes Lammfilet  
auf Schafskäsecreme,  
mit bunter Paprika und Rosmarinkartoffeln  
*Fried lamb noisette*  
*with ewe's milk cheese sauce, served with*  
*colourful pepper and rosemary potatoes* € 19,00

### VOM RIND

#### BEEF

Tafelspitz  
mit 'Frankfurter Grüner Soße'  
und Pellkartoffeln  
*Prime boiled beef*  
*with 'Frankfurt's Green Sauce'*  
*and peeled potatoes* € 16,00

Argentinisches Rumpsteak  
*Argentinean rump-steak (sirloin steak)* € 20,50

Argentinisches Filetsteak  
*Argentinean fillet steak (beef tenderloin)* € 23,50

#### Dazu servieren wir Ihnen:

Brokkoliröschen & glasierte Karotten oder Prinzessbohnen,  
wahlweise 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*

VOM SCHWEIN  
PORK DISHES

„Wiener Schnitzel“  
mit glasierten Karotten  
und Bratkartoffeln  
*Breaded escalope 'Vienna Style'*  
*with glazed carrots*  
*and pan-fried potatoes* € 14,50

Schweinelendchen in Champignonrahmsauce  
mit überbackenen Spätzle und buntem Salat  
*Breaded escalope of pork with mushroom*  
*cream sauce, gratinated noodles*  
*and mixed salad* € 17,50

Champignon-Schnitzel  
mit Pommes frites  
*Breaded escalope with mushroom cream sauce*  
*and French fries* € 14,50

Cordon Bleu  
mit Pommes Frites  
*Cordon bleu*  
*served with French fries* € 18,00

Schweinerückensteak  
*Loin of pork* € 16,50

Dazu servieren wir Ihnen:

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

With this dish 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>	€ 4,00
Warmer Apfelstrudel mit Walnusseis <i>Warm apple-strudel with walnut ice-cream</i>	€ 5,00
Früchtebecher mit gemischtem Eis und Sahne <i>Fruit-cup with mixed ice-cream and whipped cream</i>	€ 6,50
Crêpes, gefüllt mit Nuss-Nougat-Creme, dazu Vanilleeis <i>Crêpes, spread with nut-nougat-creme, served with vanilla ice-cream</i>	€ 6,50
Gefüllte Babyananas mit Vanilleeis <i>Filled baby pineapple with vanilla ice-cream</i>	€ 6,50

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer  
und Bedienung.

*(All prices incl. service and tax)*

<i>GETRÄNKE</i>
-----------------

APERITIFS

Martini Bianco, rosso, extra dry	5 cl	€ 3,00
Sherry Tio Pepe	5 cl	€ 4,00
Sandemann Sherry medium	5 cl	€ 4,00
Della Force Portwein rot	5 cl	€ 3,50
Pernod	5 cl	€ 4,00
Campari Soda*	0,2 l	€ 4,00
Campari Orange*	0,2 l	€ 5,50
San Bitter*, alkoholfrei	0,1 l	€ 3,50
Kir Aligoté	0,2 l	€ 4,50
Kir (Rieslingsekt mit Cassis)	0,1 l	€ 4,00
Prosecco extra dry	0,1 l	€ 4,00
Rheingau Riesling Sekt	0,1 l	€ 4,00

\* enthält Farbstoff

AQUAVITS

2 cl

Jubiläumsaquavit	€ 2,50
Linie Aquavit	€ 2,50
Malteser Aquavit	€ 2,00

## BIERE & APFELWEIN

König Pilsener vom Fass	0,3 l	€ 2,50
König Pilsener vom Fass	0,5 l	€ 4,00
Paulaner Hefeweizen		
hell/dunkel/Kristall/alkoholfrei	0,5 l	€ 4,00
König Pilsener, alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 2,50
Apfelwein, pur oder gespritzt		
<i>Apple wine,</i>		
<i>pure or mixed with sparkling water</i>	0,25 l	€ 2,30

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,25 l	€ 2,50
Mineralwasser	0,75 l	€ 4,50
Fachinger	0,25 l	€ 1,50
Coca Cola***, Fanta	0,2 l	€ 2,50
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot	0,2 l	€ 2,50
Schweppes Tonic Water**, Schweppes Bitter Lemon**, Schweppes Ginger Ale	0,2 l	€ 2,50
Bionade, diverse Sorten	0,33 l	€ 3,00
Apfelsaftschorle	0,3 l	€ 2,80
Spezi***	0,33 l	€ 3,00
Malzbier	0,33 l	€ 3,00

\*\* enthält Chinin

\*\*\* koffeinhaltig

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	€ 2,00
Espresso	€ 2,00
Tasse Cappuccino	€ 2,50
Tasse Schonkaffee	€ 2,00
Glas Tee	€ 2,00
Latte Macciato	€ 3,00

## OFFENE WEINE                      0,2 l

### WEIßWEINE

2009er Johannisberger Erntebringer, Q. b. A. Riesling Q.b.A., Rheingau, trocken	€ 5,00
2008er Kammerforster Teufel, Q. b. A. Müller-Thurgau, Franken, trocken	€ 5,00
2009er Chardonnay, A.C. Vin de Pays du Jardin, Frankreich trocken	€ 5,50
2009er Pinot Grigio, A.O.C. Bixio, Italien, trocken	€ 5,00

## WEIßHERBST

2009er Sasbachwaldener Spätburgunder, Q. b. A.

Baden

trocken

€ 4,50

## ROTWEINE

2008er Königsbacher Meerspinne

Blauer Portugieser, Pfalz

halbtrocken

€ 4,50

2007er Chateau Loyasson, A.C.

Bordeaux, Frankreich

trocken

€ 5,50

2006er Chianti Poggio Alvento DOCG

Italien,

trocken

€ 5,00

2008er Durbacher Kochberg, Q. b. A.

Spätburgunder, Baden

trocken

€ 5,00

2008er Dürkheimer Feuerberg

Dornfelder, Pfalz

trocken

€ 4,50

2008er Merlot DOC, Fleuron, vin de pays

Frankreich,

trocken

€ 5,50

Weinschorle 0,25 l

€ 4,00

FLASCHE 0,75 l

DEUTSCHLAND

WEIßWEINE

2008er Rudesheimer Berg Rottland

1. Gewächs, Riesling trocken

Weingut J. Eser, Rheingau

(Grapefruit, Apfel, mineralisch, rassig, saftig)

€ 30,00

2008er Johannisberger „CHARTA“

Riesling, trocken

Weingut J. Eser, Rheingau

(Aromen von Birne und Apfel, mineralisch,  
Anklänge von Limette)

€ 19,00

2008er Winkler Jesuitengarten

Riesling, Spätlese, trocken

Weingut J. Eser, Rheingau

(fruchtig, elegant, Noten von Ananas und Aprikose,  
vielversprechender Abgang)

€ 16,00

2008er Würzburger Stein

Silvaner, Kabinett, Franken, trocken

Juliusspital, Würzburg, Franken

(angenehme Würze, Birne und Zitrus)

€ 23,00

2008er Oktav, Weissburgunder

Kabinett, Baden, trocken

J. Heger Baden

(feingliedrig angenehme Aromen von Birne und  
exotischen Früchten)

€ 23,00

2007er Achkarrer Schlossberg

Gewürztraminer, Spätlese, trocken

Winzergenossenschaft Achkarren-Vogtsburg,  
Baden

(vollmundig, würziger Gaumen, großes  
Aromenspiel, ausgewogene Säure)

€ 21,00

2008er Oberbergener Bassgeige  
Grauburgunder, trocken  
Weingut Franz Keller, Baden  
(ausgewogene Frucht nach grünem Apfel, gediegen  
im Abgang) € 19,50

## ROTWEINE

2008er Burg Schaubeck  
Trollinger mit Lemberger, trocken  
Weingut Graf Adelman, Württemberg  
(rubinrot, fruchtige Beerenaromen, saftiger Abgang)  
€ 18,50

2008er Bürklin Estat  
Dornfelder, trocken  
Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz  
(tiefrote Farbe, extraktreich, Kirsche und  
Brombeere) € 18,00

2006er Achkarrer Schloßberg  
Spätburgunder, Spätlese, Barrique, trocken  
Winzer-genossenschaft Achkarren-Vogtsburg,  
Baden  
(perfekte Ausgewogenheit dunkler Beerenfrüchte  
mit leichtem Holzton, nachhaltiger Abgang)  
€ 23,00

2008er Assmannshäuser Höllenberg  
Spätburgunder, Spätlese, trocken  
Weingut Robert König, Rheingau  
(feinwürzige Note, zarter Schmelz,  
Pflaumenaromen)  
€ 20,50

## FRANKREICH

### WEIß- & ROSÉWEINE

2007er Sancerre blanc  
Domaine Michel Thomas & Fils  
(mineralische Frische, grüner Apfel und Birne,  
Anklänge von Zitrus) € 23,00

2008er Sancerre rosé

Domaine Michel Thomas & Fils  
(animierte Säure, angenehmes Fruchtbouquet,  
leichte Frische)

€ 23,00

2008er Gewürztraminer „Hügel “

Domaine Hügel & Fils  
(ausdrucksstarke Nase, strohgelbe Farbe,  
vollmundig, blumige Fruchtaromen)

€ 23,00

## ROTWEINE

2005er Chateauneuf-du-Pape

Chateau Mont Redon  
(intensive, rubinrote Farbe, rote Früchte mit  
rauchiger Note, großes Potential) € 51,00

2003er Chateau Liverson,

Cru Bourgeois  
Haut-Medoc  
(angenehm kräftiger Rotwein, Aromen von  
Johannisbeere und dunklen Kirschen) € 24,00

2004er Chateaux Haut-Bages,

Grand cru Classe Averous, Pauillac  
(Rubinviolette Farbe, präsenste Kirsch-Raucharomen,  
volle Tannine) € 49,00

## ITALIEN

### WEIßWEIN

2007-2008er Chardonnay Cardellino

Elena Walch, Südtirol  
(strohgelbe Farben, elegant-exotische Fruchtnoten,  
bananig mit einem Hauch Vanille) € 36,00

## ROTWEINE

2003er Chianti Classico, DOCG

Podere il Palazzino, Grosso Sanese,  
Riserva, Toskana  
(lang anhaltende Aromen vom Brombeeren,  
Kirschen und Vanille mit leichten Gewürztönen)  
€ 64,00

2003er Barolo, DOCG

Mauro Molino, Piemont  
(Nase von Veilchen und gerösteten Früchten,  
konzentriert am Gaumen) € 61,00

2005er Amarone, DOC, Classico

Valpolicella, Tommasi  
(intensive Fruchtaromen, seidig texturiert,  
Anklänge von Anis,  
Tabak und Kräutern) € 62,00

2007er Barbera d'Alba, DOC

Enzo Boglietti, Piemont  
(komplexes Bouquet von Blüten, Früchten  
und Gemüsen, feines Holz,  
angenehm im Abgang) € 34,50

2005er Ripasso, DOC

Valpolicella, Sartori  
(angenehme Fülle, von dunklen Früchten,  
ausgewogene Tannine,  
tiefe Konzentration) € 32,00

## AUS ALLER WELT

### WEIßWEIN

2006er Chenin Blanc

MAN Vintners, Coastal Region,  
Südafrika  
(Aromen von tropischen Früchten, Guave  
und Melone, frisches Zitrusaroma) € 24,00

2007er Sauvignon Blanc

MAN Vintners, Coastal Region,  
Südafrika  
(gestochen scharfes Zitrusaroma mit Melone)

belebende Fruchtsäuren) € 24,00

## ROTWEINE

2006er Glen Carlou

Syrah, trocken, Südafrika  
(würzig dunkle Beerenfrüchte, leichte  
Röstaromen, langes, sattes Finale) € 24,00

2006er Arzezin

Zinfandel, trocken, Kalifornien  
Randle Johnson  
(leichte Gewürznoten, Pflaume,  
Steinobst, Schwarzkirsche und Zimt) € 26,00

2009er Vinas del Vero

Somontano Rosado, Tampranillo,  
Cabernet Sauvignon, trocken  
Spanien  
(saftig frische Fruchtaromen von  
Wald- und Himbeeren und von Minze,  
belebende Säure) € 24,00

2005er Terra Mater

Shiraz, Reserva, trocken  
Maipo Valley, Chile  
(reife rote Früchte, Pflaume und  
Paprika, dunkle Schokolade  
und Rauch) € 19,50

2001er Montecillo, Roja,

Grand Reserva, Spanien  
(würziges Spiel von Röstkaffe und Erde,  
im Nachhall reife rote Früchte) € 49,00

2007-2008er Calittera

Merlot, Mondavi & Chadwick, Chile  
(vollreife Fruchtaromen nach Traube  
samtige Textur, eleganter Körper) € 28,00

(In Einzelfällen kann es zu Jahrgangsabweichungen kommen.)  
(*In some cases there can be variations in vintage.*)

SEKT & CHAMPAGNER 0,75 l

Johannisberger Rheingau Riesling-Sekt,  
brut, Weingut J. Eser € 19,50

Moët & Chandon, Brut Imperial € 65,00

NACH DEM GUTEN ESSEN

EAU DE VIE 2 cl

Schweiz, Morand:

Abricotine € 5,00

Williams € 5,00

Mirabelle € 5,00

Franken, Ziegler:

Sauerkirsch € 6,00

Wildkirsch Nr. 1 € 12,00

Obstler € 6,00

Schweiz, Etter:

Framboise/Prune/Zuger Kirsch € 5,00

Williams € 5,00

Frankreich, Pascale:

Vieille Prune € 5,00

GRAPPAS/MARCS

2 cl

Grappa Nebbiolo, Barbera

€ 4,50

Grappa di Prosecco

€ 4,50

COGNAC / BRANDY

2 cl

Hennessy VSOP

€ 4,50

Remy Martin VSOP

€ 4,50

Otard XO

€ 7,00

ARMAGNAC/CALVADOS

2 cl

Samalens VSOP

€ 4,50

Calvados

€ 4,50

Nach weiteren Spirituosen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

*Please ask our staff for further spirits.*