

VORSPEISEN | Appetizer

Caesar Salad	14,90 €
Burrata-Stulle Pulled Burrata on bread	15,90 €
Handkäs` mit Musik dazu Bauernbrot (Frankfurter Spezialitäten) Curd cheese with Onion-marinade, served with Rye bread (Frankfurt specialties)	8,90 €

SUPPEN | Soups

Gulaschsuppe mit Bauernbrot Goulash soup with Rye bread	9,90 €
Mausohrensuppe (Frankfurter Spezialitäten) Cream soup with Lamb's lettuce (Frankfurt specialty)	8,90 €
Karotten-Ingwer Suppe (vegetarisch) Carrot and ginger soup (vegetarian)	6,90 €

BOWL | Bowl

Salat der Saison wahlweise mit...

Seasonal salad with a choice of...

- | | |
|--|---------|
| - Schafskäse und Oliven
- Feta cheese and olives | 17,50 € |
| - Hühnerbruststreifen
- Chicken breast strips | 19,50 € |
| - Scampi-Spieß und Sauce Aioli
- Scampi skewer with Aioli sauce | 19,50 € |

HAUPTGANG | Main course

(*Beilagen separat) *Side dishes separately

- | | |
|---|---------|
| Rumpsteak mit Kräuterbutter*
Rump steak with herb butter* | 24,50 € |
| Schweinlendchen mit Champignon-Rahmsauce*
Pork loin with mushroom cream sauce* | 17,50 € |
| Rindergulasch nach Art der „ Sachsenhäuser Braumeister “*
(Frankfurter Spezialität)
Beef goulash ‘Sachsenhausen master brewer’ style (Frankfurt specialty) | 18,50 € |

„Ebbelschesbraten“ in Apfelweinsoße* (Frankfurter Spezialität) Ebbelschesbraten (Roasted pork in Cider-sauce)* (Frankfurt specialty)	17,50 €
Gegrillte „ Leiterchen “* (Frankfurter Spezialitäten) Grilled Leiterchen (pork small ribs)* (Frankfurt specialty)	14,50 €
Frankfurter Schnitzel und Grüner Soße* (Frankfurter Spezialitäten) Pork schnitzel with Frankfurt style herbs sauce* (Frankfurt specialty)	14,50 €

VEGAN/VEGETARISCH

Kürbis-Porree-Quiche Pumpkin and Leek Quiche	12,50 €
Pasta im Basilikum-Kräuter-Pesto mit Olivenöl und Oliven Pasta in basil and herb pesto with olive oil and olives	11,50 €
Grüne Soße mit 2 gekochten Eiern (Frankfurter Spezialitäten) Frankfurt style herbs sauce with 2 boiled eggs (Frankfurt specialty)	5,80 €

FISCH VOM GRILL I GRILLED FISH

Lachs mit Kräuter-Sahne* 19,50 €
Salmon with herb cream sauce*

Zander nach Art Müllerin Art* (Frankfurter Spezialitäten) 19,50 €
Pan fried Pike perch "Müllerin" style (Frankfurt specialties)

KALBSGERICHTE I VEAL DISHES

Kalbsgeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce* 18,90 €
Veal strips in mushroom cream sauce*

Original Wiener Schnitzel mit Zitronenspalten, Preiselbeeren* 21,90 €
Original Wiener Schnitzel with lemon wedges and Lingon berries*

Cordon-Bleu vom Kalb* 24,90 €
Veal Cordon Bleu*

BURGER I BURGER

Pure Beef Burger, Brioche bun, rote Zwiebeln, Tomate, Cheddar Käse* 15,50 €
Beef burger, Brioche bun, tomato, red onions, white smoke dip, Cheddar cheese

Burger vegan (Rote Bete & Kidney Bohnen) * 14,50 €
Burger, plant based (beetroot & kidney beans)

* Ergänzen Sie Ihr Gericht durch eine passende Beilage, auf Wunsch stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite:

* Complement your dish with a suitable side dish. We will be happy to help you if you wish to advise you:

Süßkartoffeln-Pommes	4,90 €	Rotkraut	4,50 €
Sweet potato fries		Red cabbage	
Bratkartoffeln	4,50 €	Pommes frites	3,50 €
Pan fried potatoes		French fries	
Grillgemüse	7,50 €	Blattspinat	5,90 €
Grilled vegetables		Leaf spinach	
Basmati-Reis	4,50 €	Salzkartoffeln	3,50 €
Basmati rice		Boiled potatoes	
Kartoffelsalat	4,50 €	Beilagensalat	6,50 €
Potato salad		Side salad	
Rösti (3x)	3,60 €		
Rösti (3x)			

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis	9,90 €
Apple Strudel with Vanilla ice cream	
Belgische Waffeln mit Kirschgrütze	9,90 €
Belgian waffles with jellied cherries	
Käseplatte Feigensenf Brot	14,50 €
Cheese Platter Fig mustard bread	
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	5,50 €
Affogato – Espresso with Vanilla ice cream	

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the service staff.