

## *Frischer Spargel*

### **Spargelcremesuppe<sup>g</sup>**

- glutenfrei -

*Fresh asparagus cream soup*

5,50

### **Marinierter Spargelsalat<sup>l</sup>**

mit frischen Erdbeeren, Kalbszunge und Sauerampfer

dazu hausgemachte Apfel-Balsamicocreme

- gluten- und laktosefrei -

*German asparagus with strawberries, veal tongue and garden sorrel  
by apple-balsamicocream*

13,90

ohne Zunge / *without tongue*

10,90

### **Spargel-Crêpes<sup>a,c,g</sup>**

Frischer Spargel im Crêpemantel überbacken mit Parmesan  
und Sauce Hollandaise auf leichter Kräutersoße

*Fresh asparagus rolled in crêpe and gratinated with parmesan  
and sauce hollandaise on herb sauce*

15,90

### **Portion Spargel aus der Region**

mit Sauce Hollandaise<sup>c,g,i,j,l</sup> oder zerlassener Butter<sup>g</sup>

und Petersilienkartoffeln - glutenfrei

*German asparagus with sauce hollandaise  
or butter and potatoes*

16,90

wahlweise dazu / *besides*

### **gekochter und roher Schinken<sup>3,6</sup>**

*gammon and boiled ham*

19,90

### **ein Schnitzel Wiener Art<sup>a,c</sup>**

*one escalope from pork*

21,90

### **Medaillons vom Jungschwein**

*Tenderloin from pork*

26,90

### **Forellenfilet<sup>a</sup>**

*Trout fillet*

28,90

## Vorneweg und zwischendurch

### Wetterauer Handkäse<sup>g</sup>

mit Musik<sup>l,3</sup>, Brot<sup>a</sup> und Butter<sup>g</sup>

*German regional sour milk cheese in a apple-onion  
vinaigrette with bread and butter*

3,90

### Doppelter Handkäse<sup>g</sup> mit Musik<sup>l,3</sup>

*double portion*

5,90

---

### Handkäsesalat<sup>g,l</sup> auf unsere Art

mit karamellisierten Walnüssen<sup>h</sup>, Apfelstückchen

Frühlingszwiebeln, Brot<sup>a</sup> und Butter<sup>g</sup>

*A local cheese speciality with walnuts, apples and chives*

8,90

---

### Frankfurter Kräutercremesuppe<sup>g</sup>

mit Croûtons<sup>a</sup>

*Regional herb soup with croûtons*

5,50

### Rinderkraftbrühe<sup>i,j</sup>

mit Tafelspitz und Gemüsejulienne

- gluten- und laktosefrei -

*Broth with boiled beef*

5,90

---

### Bunter Vorspeisensalat der Saison

mit Apfeldressing<sup>h,j,5,3</sup> und

gerösteten Sonnenblumenkernen

- gluten- und laktosefrei / vegan -

*Assorted seasonal salads with our apple dressing  
and roasted sunflower seeds*

5,90

## Vegetarisch

### Gratinierter Ziegenkäse<sup>g</sup>

mit Apfel-Thymiankruste<sup>j</sup> und karamellisierten Walnüssen<sup>h</sup>  
auf bunten Blattsalaten<sup>h,j,5,3</sup>

- glutenfrei und verträglicher bei Laktoseintoleranz -  
*Gratinated goat's cheese with an apple-thymiancrust  
and seasonal salads*

14,90

Vorspeisenportion

10,90

### 4 halbe Eier vom Biobauern

mit Frankfurter Grüner-Soße<sup>c,g,j,l</sup> und Petersilienkartoffeln  
- glutenfrei -

*Local herbs in jogurt sauce with boiled eggs  
and potatoes*

10,90

### Knuspriger Räuchertofu<sup>a,f</sup>

in Pankow-Mehl an Apfel-Mango-Chutney  
und Cous-Cous-Salat<sup>f,k,l</sup>

- vegan / laktosefrei -

*smoked tofu breaded in pankow flour  
with apple-mango-chutney and cous-cous salad*

14,90

---

## Fisch

### Forellenfilets<sup>a</sup> aus dem Spessart

auf der Haut gebraten

dazu ApfelSherry-Rahmsoße<sup>g</sup>, Petersilienkartoffeln  
und Saisongemüse<sup>g</sup>

*Grilled trout fillet with apple cream sauce,  
potatoes and vegetables*

23,90

Degustationsportion

17,90

## Unvergesslich

### Knusprige Schweinehaxe

mit Apfelweinsauce<sup>i,j,l</sup> an Sauerkraut<sup>i,j</sup> und Kartoffelpüree<sup>g</sup>

*Crispy pork leg with applewine sauce  
served with sauerkraut and mashed potatoes*

- glutenfrei -

Begrenzte Stückzahl

*limited pieces*

16,90

---

### Apfelbratwurst<sup>2,3,7</sup>

mit unserem Apfelsenf<sup>i,l</sup>

an Kartoffelpüree<sup>g</sup> und kleinem Saisonsalat<sup>h,j,3,5</sup>

*Our apple sausage with homemade mustard,  
mashed potatoes and season salad*

12,90

### Unser Apfelhacksteak

mit Calvados-Apfelsensauce<sup>g,i,j,l</sup> dazu Apfel-Kartoffelkroketten<sup>a,c</sup>

und kleinem Saisonsalat<sup>h,j,5,3</sup>

*Minced steak with calvados-mustard-sauce,  
apple-croquettes and season salad*

15,90

### Tafelspitz vom Rind

mit Frankfurter Grüner Soße<sup>c,g,j,l</sup> an Saisongemüse<sup>g</sup>

und Petersilienkartoffeln

- glutenfrei -

*Boiled beef with local herbs in jogurt sauce,  
vegetables and potatoes*

17,90

Degustationsportion

13,90

---

### Frankfurter Schnitzelchen

vom Schweinerücken

mit Frankfurter Grüner Soße<sup>c,g,j,3</sup>,

Bratkartoffeln und kleinem Saisonsalat<sup>h,j,3,5</sup>

*Pork escalope served with roasted potatoes, local herb sauce  
with joghurt and seasonal salad*

14,90

## *Kurz gebraten*

### **Fitness-Salatteller**

mit mariniertem Hähnchenbrustfilet  
an Saisonsalaten mit Apfel-Balsamicodressing<sup>h,j,3,5</sup>

- gluten- und laktosefrei -

*Assorted salads with our apple dressing  
and marinated chicken breast*

16,90

wahlweise mit Rumpsteak und Kräuterbutter

*optional with beef and herb butter*

25,90

### **Zitronenhähnchen**

marinierte Hähnchenbrust, gebraten  
auf Koriander-Apfelsherrysoße<sup>g,l</sup> dazu Jasminreis und Gemüse

- glutenfrei -

*Roasted chicken on coriander sauce  
with rice and vegetables*

17,90

---

### **Schuch's Schweinelendchen**

mit Apfelsenfkruste<sup>a,g</sup> auf Calvados-Rahmsoße<sup>g,i,j</sup> dazu  
unsere Apfel-Kartoffelkroketten<sup>a,c</sup> und Gemüse

*Tenderloin of pork with apple-mustard crust,  
apple-croquettes and vegetables*

19,90

Degustationsportion

15,90

---

### **Rumpsteak vom Angus Beef 230g**

mit Schmorzwiebeln und Pommes frites

- gluten- und laktosefrei -

*Rump steak from angus beef with fried onions  
and french fries*

24,90

### **Rumpsteak vom Angus Beef 230g**

mit unserer Kräuterbutter<sup>g</sup> an Bratkartoffeln und Gemüse<sup>g</sup>

- glutenfrei -

*Rump steak from angus beef with herb butter,  
roasted potatoes and vegetables*

25,90