



Öffnungszeiten :

Montag bis Samstag	17:00 – 22:00 Uhr
Sonntag	11:30 – 14:00 Uhr
Freitag	Ruhetag
Sonntagabend	Ruhetag

Aperitif

<i>Secco spritzig, erfrischend aus dem Nahetal</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Aperol-Sprizz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Bellini</i>		
<i>Prosecco mit Weinbergpfirsichlikör</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Apfel trifft Quitte</i>		
<i>Apfelwein und Quittenlikör</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Campari mit Orangensaft 4</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Campari mit Soda 4</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sherry Medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Sherry trocken</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Portwein</i>	<i>5 cl</i>	<i>3.80 €</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>3.60 €</i>
<i>Martini Extra Dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3.60 €</i>

4 = Farbstoff

Sekt

<i>Secco Gänze Swing spritzig erfrischend</i>	<i>0,75 l</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Sekt Riesling extra dry rassig feinfruchtig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Diese Sektspezialität wird nach dem klassischen Flaschengärungsverfahren hergestellt, das heißt in der Originalflasche vergoren, Flasche für Flasche gerüttelt und degorgiert.</i>		
<i>Vom Wein- und Sektgut Dr.Gänz</i>		
<i>Als halbe Flasche</i>	<i>0,375 l</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Fürst von Metternich</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Secco Light ALKOHOLFREI Pikkolo</i>		
<i>Schäumendes Getränk aus Alkoholfreiem Wein</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,50 €</i>

Champagner

<i>Pommery</i>	<i>0,75 l</i>	<i>48,00 €</i>
<i>Moët & Chandon Impérial Rosé</i>	<i>0,75 l</i>	<i>82,00 €</i>

Vorspeisen

Hessen Tapas

5 kleine Hessische Köstlichkeiten

9,50 €

Große Portion 14,90 €

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten

an Blattsalat mit Olivenöl Balsamico Dressing

(vegetarisch ohne Speck)

8,90 €

Große Portion 13,90 €

Kleiner bunter Salatteller aus Blattsalaten

und Rohkostsalaten mit Rahmdressing

(vegetarisch)

3,90 €

Suppen

Brühe vom Tafelspitz mit Einlage

4,50 €

Kartoffelrahmsuppe

mit Streifen vom gekochten Schinken

(vegetarisch ohne Schinken)

5,50 €

Dessert

Warmes Schokoküchlein

an marinierten Ananasstücken

und Bourbon Vanilleeis

8,60 €

Vanilleeis

mit warmen Himbeeren

6,50 €

Frische Pfifferlinge

Vorspeisen

<i>Cremesuppe von Pfifferlingen (vegetarisch)</i>	5,80 €
<i>Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen (vegetarisch)</i>	9,40 €

Hauptgänge

<i>Schweineschnitzel mit Pfifferlingen in Rahm und Käse überbacken dazu Kroketten</i>	17,80 €
<i>Medaillons von der Schweinelende mit Pfifferlingen in Rahm dazu Spätzle</i>	20,60 €
<i>Rumpsteak mit gedünsteten Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln</i>	28,90 €
<i>Rinderfilet mit gedünsteten Pfifferlingen dazu Kroketten</i>	34,80 €
<i>Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm (vegetarisch)</i>	11,60 €
<i>Portion gedünstete Pfifferlinge (vegetarisch)</i>	7,00 €

Unsere Weinempfehlung

Frankenwein

Müller-Thurgau

Bürgerspital Würzburg

Qualitätswein trocken

Glas 0,2 l 5,50 €

Flasche 1 l 26,00 €

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne die Karte mit den Allergenen und Zusatzstoffen

Vom Schwein

Bremer Schnoor Teller

Schweinelende mit Röstzwiebeln

ganzem Pfeffer Champignons Soße Béarnaise

dazu Kroketten

16,20 €

Schnitzel DIAVOLO (paniert)

mit grünem Pfeffer & Chili in Rahm, scharf

dazu Pommes frites

11,90 €

Jägerschnitzel (paniert)

mit frischen Champignons in Rahm

dazu Pommes frites

11,90 €

Rahmschnitzel (paniert)

dazu Salzkartoffeln

11,20 €

Schweineschnitzel Goethe Art (paniert)

mit Frankfurter Grüner Soße

dazu Bratkartoffeln

14,80 €

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen bunten gemischten
Salat aus Blattsalaten und Rohkostsalaten*

Vom Rind

Pariser Pfeffersteak

Rinderfilet

mit gedünsteter Birne

dreierlei Pfeffer

dazu Pommes frites

28,90 €

Rumpsteak wahlweise mit

- Röstzwiebeln

-Cafe de Paris Butter

-Cognac-Pfeffer-Soße

dazu Pommes frites

23,80 €

Tafelspitz vom Jungrind

mit Frankfurter Grüner Soße dazu Salzkartoffeln

15,90 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen bunten gemischten Salat aus Blattsalaten und Rohkostsalaten

Fisch - Salate und vegetarische Gerichte

***Salatteller mit knackigen Rohkost und Blattsalaten
an Olivenöl - Balsamico Dressing dazu Weißbrot
wahlweise mit :***

- | | | |
|--|---------------------|-----------------------|
| <i>- mit kleinem Rumpsteak</i> | <i>140gr</i> | <i>18,90 €</i> |
| <i>- mit gebratener Geflügelbrust</i> | <i>140gr</i> | <i>12,50 €</i> |
| <i>- mit sautierten Champignons (vegetarisch)</i> | | <i>12,50 €</i> |

***Süßkartoffel
mit sautierten Champignons und Kräuterquark
(vegetarisch)*** ***11.80 €***

***Handkäse mit Musik
dazu Brot und Butter (vegetarisch)*** ***6,20 €***

***Frankfurter Grüne Soße
mit gekochten Eiern dazu Salzkartoffeln
(vegetarisch)*** ***8,50 €***

***Matjesfilet nach Hausfrauen Art
mit Sahne Zwiebeln Äpfeln Gurken
dazu Salzkartoffeln*** ***13,80 €***

***Zanderfilet in Butter kross gebraten
mit Garnelen dazu Salzkartoffeln*** ***18,50 €***

Nach dem Essen

<i>Tasse Kaffee</i>	2,00 €
<i>Tasse Milchkaffee</i>	2,20 €
<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>Espresso Macchiato</i>	2,20 €
<i>Cappuccino</i>	2,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,50 €

Gerne reichen wir Ihnen auch die Getränkekarte mit einem ausgewählten Sortiment verschiedener Schnäpse, Weine und alkoholfreien Getränken.

Besondere Empfehlung des Hauses

Trilogie für Sie

*Baileys, Espresso und eine süße Überraschung
unseres Küchenchefs*

6,90 €

Trilogie für Ihn

*Wetterauer Kirschwasser, Espresso und eine süße
Überraschung unseres Küchenchefs*

6,90 €

Ausschankweine

Weißwein o

<i>Mosel-Saar-Ruwer Riesling halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Pfalz Ruppertsberger Linsenbusch Kerner Spätlese lieblich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Pfalz Deidesheimer Hofstück Chardonnay trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Baden Oberbergener Bassgeige Grauer Burgunder Kabinett trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Frankenwein Müller-Thurgau trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50 €</i>

Weißherbst o

<i>Pfälzer Kallstadter Kobnert Portugieser halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50 €</i>
--	--------------	---------------

Rotwein o

<i>Frankenwein Bürgerspital Würzburg Rotwein-Cuvee trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Nahetal Guldentaler Honigberg Dornfelder Qualitätswein trocken betont fruchtig, tiefdunkel</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Le Chalet Languedo Cotes Du Roussillon trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Baden Ihringer Vulkanfelsen Spätburgunder Rotwein halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Spanischer Landwein Valencia Lieblich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,20 €</i>

O = Sulfite

Rumkarte

Don Papa Philippinen, 10 Jahre, 43 %Vol.

Geschmack: reif, kräftig, süße Note von Vanille und feinherbem Kaffee 4 cl 12,00 €

Don Papa Philippinen, 7 Jahre, 40 %Vol.

„Eye For Spritis 8/10 Punkten“

Geschmack: sehr mild, Vanille, Orange, kandierte Früchte, Zimt, Anis

4 cl 7,50 €

Botucal Reserva Exclusiva Venezuela, 40 % Vol.

Ministry of Rum Tasting Competition: Goldmedaille 4 cl 7,50 €

Geschmack: kraftvoll ausgeprägte Aromen, überragende Milde,
feine Würze, gezielte Fruchtigkeit

Spirits of Old Man:

PROJECT ONE – CARIBBEAN, 12 Jahr, 40 % Vol.

2018 - Gold - China Wine & Spirits Awards, China

2018 - Grand Gold - Frankfurt International Trophy, Germany

Duft: Aprikose, Vanille und Kokos.

Geschmack: Sehr mild, viel Volumen und lieblich, mittelkräftig Kokos. 4 cl

9,00 €

Spirits of Old Man:

PROJECT FOUR – CARIBBEAN, 12 Jahre, 40 % Vol.

2018 - Doppel Gold - China Wine & Spirits Awards, China

2018 - Bronze - World Rum Awards, United Kingdom project Four"

Duft: Vanille, Karamel

Geschmack: Sehr mild, viel Volumen und lieblich 4 cl 9,00 €

Spirits of Old Man:

PROJECT – Christmas CARIBBEAN, 6 Jahre, 40 % Vol.

Geschmack: mild, Spekulatius, Zimt, Orange, Rosinen 4 cl 9,80 €

PLANTATION RUM

BARBADOS XO 20TH ANNIVERSARY RUM, 14 Jahre, 40 % Vol.

2015 - Silber - International Rum Conference Madrid, Spanien

Der 20th Anniversary zählt zu den Top 30 des Jahres 4 cl 8,00 €

Geschmack: weich und kräftig, Banane, Vanille, Kaffee, Nuss

DON Q Gran Anejo Rum - Puerto Rico 40 % Vol.

Geschmack: Wenig süsse, Kräftige Würze und Frucht 4 cl 11,00 €

Botucal Liqueur de Rhum Venezuela, 35 % Vol.

Geschmack : Breite kräftige Süße, lang und anhaltend 4 cl 7,50 €

Brandwein

<i>Ziegler Alte Zwetschge</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Ziegler Alter Apfel</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Ziegler Williams Birnenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Ziegler Waldhimbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Ziegler Quittenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>10,60 €</i>
<i>Ziegler Nr. 1 Wildkirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Morand Vieux Kirsch (Schweiz)</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Morand Williamine (Schweiz)</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Schladerer Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Schladerer Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Schladerer Williams Christ Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Schladerer Mirabell</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Fürst Bismark Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Calvados X.O. Papidoux</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Fränkischer Tresterbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>La Grappa Di Barollo</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Tanqueray London Dry Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>

Weinbrand

<i>Metaxa *****</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>

Cognac

<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
--------------------	-------------	---------------

Whisky

<i>Chivas Regal Scotch Whisky 12 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Maker's Mark</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Drambuie</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,00 €</i>

Kräuterliköre

<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>

Liköre

<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Grand Manier</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Roter Weinberg-Pfirsich</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40 €</i>

Nach dem Essen

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Tasse Milchkaffee</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,50 €</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i>	2 3	0,2 l	2,00 €
<i>Coca Cola</i>		0,4 l	3,80 €
<i>Coca Cola Zero</i>	2 3	0,2 l	2,00 €
<i>Coca Cola Zero</i>		0,4 l	3,80 €
<i>Fanta</i>	3	0,2 l	2,00 €
<i>Fanta</i>		0,4 l	3,80 €
<i>Mineralwasser</i>		0,25 l	2,10 €
<i>Mineralwasser</i>		0,75 l	5,90 €
<i>Orangensaft</i>		0,2 l	2,50 €
<i>Apfelsaft</i>		0,2 l	2,50 €
<i>Apfelsaft</i>		0,4 l	4,80 €
<i>Johannisbeer-Nektar</i>		0,2 l	2,50 €
<i>Traubensaft</i>		0,2 l	2,50 €
<i>Malzbier</i>		0,33 l	2,50 €

Alkoholische Getränke

<i>Glaabsbräu – Pilsener</i>	0,3 l	2,60 €
<i>Bitburger – Pilsener</i>	0,3 l	2,70 €
<i>Glaabsbräu Dunkles</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Maisels Weizenbier Hefe</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Bitburger</i> (alkoholfrei)	0,33 l	2,70 €
<i>Bitburger Radler</i> (alkoholfrei)	0,33 l	2,70 €
<i>Erdinger Weizenbier</i> (alkoholfrei)	0,5 l	4,50 €
<i>Apfelwein</i>	0,25 l	2,20 €

1 = Chininhaltig

2 = Coffeinhaltig

3 = Farbstoff