



**Öffnungszeiten :**

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

## *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 &amp; 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 €*



## *Kürbiskarte*



### *Suppe und Vorspeise*

<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl aus der Steiermark</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Knusprig gebackene Kürbisscheiben an süß-saurer-Soße ( scharf )</i>	<i>8,60 €</i>

### *Hauptgerichte*

<i>Rumpsteak auf pikant-würzigem Kürbisragout dazu Kroketten</i>	<i>25,80 €</i>
<i>Schweinelende auf Hokkaido-Kürbis-Risotto und Balsamico-Jus</i>	<i>18,60 €</i>
<i>Bandnudeln mit Kürbissoße und Kürbis Pesto</i>	<i>11,80 €</i>

*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 :***

***- mit kleinem Rumpsteak 140gr 18,90 €***

***- mit gebratener Geflügelbrust 140gr 12,50 €***

***- mit sautierten Champignons (vegetarisch) 12,50 €***

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

Weißherbst o

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

Rotwein o

<i>Frankenwein Bürgerspital Würzburg</i> <i>Rotwein-Cuvee trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Nahetal Guldentaler Honigberg</i> <i>Dornfelder Qualitätswein trocken</i> <i>betont fruchtig, tiefdunkel</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Le Chalet</i> <i>Languedo Cotes Du Roussillon trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Baden Ihringer Vulkanfelsen</i> <i>Spätburgunder Rotwein halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Spanischer Landwein Valencia</i> <i>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> <i>(alkoholfrei)</i>	0,33 l	2,70 €
<i>Bitburger Radler</i> <i>(alkoholfrei)</i>	0,33 l	2,70 €
<i>Erdinger Weizenbier</i> <i>(alkoholfrei)</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Apfelwein</i>	0,25 l	2,20 €

1 = Chininhaltig

2 = Coffeinhaltig

3 = Farbstoff