



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 €

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*

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>

Spanischer Landwein Valencia 0,2 l 5,20 €
Lieblich

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

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

<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>Büburger – 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>Büburger (alkoholfrei)</i>		0,33 l	2,70 €
<i>Büburger Radler (alkoholfrei)</i>		0,33 l	2,70 €
<i>Erdinger Weizenbier (alkoholfrei)</i>		0,5 l	4,50 €

Apfelwein

0,25 l

2,20 €

1 = Chininhaltig

2 = Coffeinhaltig

3 = Farbstoff