



## Kräuter-Küche

€

### Rahmsuppe von 7 Kräutern

mit Garnelen und Jacobsmuscheln

6,70

### Dialog von Lachs und Zander

an Wildkräuter Salat in einer Essig-Öl-Vinaigrette,  
dazu Paprika-Knoblauch-Dip, Weißbrot

14,50

### Garnelen im Kartoffelmantel

mit Frankfurter Grüner Soße und Salat vom Babyblattspinat

12,90

### Tafelspitzsülze

mit Bratkartoffeln und Frankfurter Grüner Soße

14,90

### Matjesfilet „Frankfurter Art“

mit Frankfurter Grüner Soße, Eier und Salzkartoffeln

11,90

### Frankfurter Grüne Soße Variation

Eier, Tafelspitzsülze, Mini-Schnitzel, Matjes  
dazu viel Frankfurter Grüne Soße und Salzkartoffeln

15,50

### Pizza Bärlauch

mit Tomaten, Mozzarella, Serrano Schinken,  
frischem Wildkräutersalat und Bärlauchpesto

8,90

### Spaghetti

mit gegrillten Garnelen, Jacobsmuscheln,  
Cocktailtomaten und Bärlauchpesto

15,70

### Rumpsteak

in der Kräuterkruste, dazu Bratkartoffeln

18,80

### Schweinelende in der Pfanne

mit Bärlauchcreme überbacken, dazu Röstitaler

16,60

## Weinempfehlung

### Sauvignon Blanc

0,2 l 6,60

Loire – In der Nase intensive Noten von exotischen Früchten  
Auch im Mund fruchtige Aromen.

0,75 l 21,50

Idealer Begleiter von Schalen- und Krustentieren oder auch als Aperitif.