

Unsere Speisekarte

Vorspeisen:

Spargelcrèmesuppe (vegetarisch)
€ 4,90

*Cremige Handkäs`-Suppe
mit Knoblauchcroûtons*
€ 4,90

*Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich
und hausgemachtem
Kartoffelpuffer*
€ 6,90

*Gebratene Knoblauchchampignons
mit Kräuterquark und Toastbrot*
€ 6,90

*Kleiner gemischter Beilagensalat
mit Hausdressing*
€ 3,90

Hauptspeisen:

Unser frischer deutscher Stangenspargel vom Spargel- und Erdbeerhof Hirsch in Trebur

250g frischer Stangenspargel mit Schwenkkartoffeln.

Dazu wahlweise:

*-hausgemachte Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Bärlauchsauce
oder original Frankfurter grüner Sauce (vegetarisch)*

€ 14,90

250 g Stangenspargel mit Schwenkkartoffeln und Sauce nach Wahl.

Dazu wahlweise:

-gekochter Schinken^{22,23} € 20,50*

*-roher Schinken *^{22,23} € 20,50*

-ein paniertes Schweineschnitzel € 20,90

- ein Hähnchenbrustfilet natur gebraten € 20,90

- gebratenes Zanderfilet € 23,90

-eine Portion echter Räucherlachs € 20,90

Portion frischer Stangenspargel ohne Alles € 9,50

**Stielrippchen, mager und gepökelt,
gekocht oder gegrillt,
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{*22, 23, 24}
€ 13,90**

**Original Frankfurter Grüne Sauce
mit vier halben gekochten Eiern,
dazu wahlweise Salz- oder Bratkartoffeln (vegetarisch)
€ 10,90**

**Tafelspitz, zart gekocht,
dazu Original Frankfurter Grüne Sauce
und wahlweise Salz- oder Bratkartoffeln
€ 14,90**

**„Goetheschnitzel“
paniertes Schweineschnitzel
mit Original Frankfurter Grüne Sauce
und Salz- oder Bratkartoffeln
€ 14,90**

**Portion Original Frankfurter Grüne Sauce
als Beilage zu Ihrem Hauptgericht, oder einfach nur zum Probieren.
€ 4,50**

**Rinderleber „Berliner Art“
mit Zwiebeln und Äpfeln, dazu Püree und Salat
(auf Wunsch auch mit etwas Bratensauce)
€ 13,90**

**Unsere dicken Dinger...
Hausgemachte Hacksteaks aus
gemischtem Hackfleisch mit Bratkartoffeln und Salat.
Wählen Sie dazu:
Zwiebeln in Bratensauce, Pfefferrahmsauce oder Champignonrahmsauce
€ 11,90**

**„Hausener Wurstsalat“
mit Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Bratkartoffeln ^{*22,23}
€ 9,90**

(auch als Schweizer Wurstsalat gegen 1,- € Aufpreis erhältlich)

**Schweinskopfsülze mit Musik und Bratkartoffeln ^{*22, 23, 29}
€ 9,90**

**Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade mit Pommes frites,
süß-saurer Chilisauce und Salat
€ 14,50**

**Hähnchenbrustfilet natur gebraten mit Pfefferrahmsauce,
Pommes frites und Salat
€ 14,50**

**Hähnchenbrustfilet natur gebraten
mit Salzkartoffeln und Spinat
€ 13,50**

**Unsere panierten Schweineschnitzel wahlweise als
Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone
€ 13,50**

**Schnitzel „Jäger Art“
mit Champignonrahmsauce,
Schnitzel „Madagaskar“
mit Pfefferrahmsauce,
„Zwiebelschnitzel“
mit Zwiebeln in Bratensauce oder
„Käseschnitzel“
mit reichlich Käse überbacken
€ 14,90**

**„Cordon bleu“,
gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken *22, 23
€ 15,90**

**Unsere Schnitzel werden paniert und mit einem Beilagensalat serviert.
Zusätzliche können Sie zwischen folgenden Sättigungsbeilagen auswählen: Pommes frites,
Kroketten, Röstinchen oder Bratkartoffeln.**

**Großer Salatteller mit
Gebratenen Champignons (vegetarisch)
€ 9,90**

**Großer Salatteller
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
€ 10,90**

**Großer Salatteller mit
Räucherlachs und Sahnemeerrettich
€ 11,50**

Alle Salate servieren wir mit unserem Hausdressing.

**Drei hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus (vegetarisch)
€ 9,50**

**Drei hausgemachte Kartoffelpuffer mit Champignonrahmsauce (vegetarisch)
€ 8,90**

**Drei hausgemachte Kartoffelpuffer
mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich
€ 11,90**

**Zanderfilet in Mandelbutter gebraten,
dazu Blattspinat und Salzkartoffeln
€ 16,90**

**Norwegische Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln und Zwiebeln“ dazu Dillkartoffeln
€ 10,90**

Desserts:

**Gemischtes Eis (Schokolade, Vanille, Erdbeere) mit Sahne *21
€ 4,90**

**Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne *21, dazu wahlweise:
heiße Himbeeren oder heiße Schokoladensauce
€ 5,90**

**Eierlikör oder Baileys
€ 6,90**

**Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne *21
€ 5,90**

**„Alter Schwede“
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne
€6,90**

**„Eispresso“
Eine Kugel Vanilleeis auf warmem Espresso
€ 4,20**

**Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce *21
€ 4,90**

**„Erdbeerbecher“ – frische Erdbeeren vom Spargel- und Erdbeerhof Hirsch in Trebur
mit Vanilleeis und Sahne *21
€ 4,90**

**Nach Lebensmittelkennzeichnung zugelassene Zusatzstoffe:
21 – Farbstoffe, 22 – Konservierungsstoffe, 23 – Antioxidationsmittel,
24 – Geschmacksverstärker, 25 – Schwefeldioxid/Sulfide, 28 – Süßstoffe, 29 – Phosphate,
30 – Coffein, 31 – Chinin
Eine Speisekarte mit Allergendokumentation erhalten Sie bei unserem Serviceteam.**