

Frühstück à la carte

Mittwoch bis Freitag von 08.00 bis 11.30 Uhr

Samstag & Sonntag von 09.00 bis 12.00 Uhr

Hausgemachtes aus der eigenen Backstube

Croissant	2,45
enthält Ei, Gluten, Laktose	
Pain au chocolat	3,10
enthält Nuss, Ei, Gluten, Laktose	
Brioche	2,35
enthält Ei, Gluten, Laktose	
Rosinenbrötchen	2,15
enthält Ei, Gluten, Laktose, Sulfite	
Rosinenschnecke	3,10
enthält Ei, Gluten, Laktose, Sulfite	
Nussschnecke	3,25
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	

Unsere Brotsorten beziehen wir von der Bäckerei „Bio-Kaiser“, die Baguettes und Brötchen aus Frankreich. Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die Brot- und Brötchensorten.

Glutenfreies Brot und Brötchen von Resch & Frisch erhalten Sie gerne auf Anfrage, bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Wir bieten Ihnen den glutenfreien-Brotmix geschnitten zu € 4,50 pro Portion sowie die glutenfreie-Kaisersemmel zu € 2,50 pro Portion an.

Aufstriche

Nutella	2,45
enthält Nuss	
Konfitüren von Wachau und Alpe Pragas, Südtirol	2,60
Erdbeere, Himbeere, Marille, Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere	
enthält Nuss	
Orangenmarmelade von „Marchesi di San Giuliano“, Sizilien	2,85
Schwarzwälder Weißtannenhonig	3,85
Harzig, würzig, leicht karamellig	

Unsere Spezialitäten

Große Käseplatte	(pro Portion)	12,25
enthält Laktose, Nuss		
Große Käse-/ Schinkenplatte	(pro Portion)	12,25
enthält Laktose, Nuss		
Große Wurst-/ Schinkenplatte	(pro Portion)	12,50
enthält Laktose, Nuss		
Kleine Käseplatte	(pro Portion)	7,20
enthält Laktose, Nuss		
Kleine Schinkenplatte	(pro Portion)	7,20
enthält Laktose, Nuss		
Kleine Wurstplatte	(pro Portion)	6,85
enthält Laktose, Nuss		
Duo vom Lachs	Geräucherter & hausgebeizter Lachs mit Meerrettichsahne und Senfdip enthält Fisch, Senf, Laktose	21,25

Dazu servieren wir Brot und 1 Portion Butter.
enthält Laktose, Gluten, Ei

1 Paar Weißwürste	mit süßem Senf, Radi, Gewürzgürkchen und Brezel	13,90
enthält Ei, Laktose, Senf, Sellerie, Gluten		

Bio-Eierspeisen

1 gekochtes Ei enthält Ei	(weich, medium, hart)	3,95
1 Portion Rührei enthält Ei, Laktose	Natur oder mit Schnittlauch	7,95
1 Portion Rührei enthält Ei, Laktose	mit Schinken	8,35
2 Spiegeleier enthält Ei		7,85
4 Scheiben Bacon		3,55

Zu den Eierspeisen servieren wir 2 Scheiben Brot und 1 Portion Butter.

1 Pfannkuchen enthält Laktose, Gluten, Ei	mit Ahornsirup	6,75
1 Blaubeer-Pfannkuchen enthält Laktose, Gluten, Ei	mit Ahornsirup	7,75
1 French Toast enthält Laktose, Gluten, Ei	mit Kompott der Saison dazu Ahornsirup	7,95

Egg Benedict

Getoasteter Frühstücksmuffin mit pochiertem Bio-Ei und Sauce Hollandaise

enthält Ei, Laktose, Gluten, Sulfite

wahlweise mit:	- Avocadoscheiben	15,00
	- zartem Farmerschinken	13,85
	- Räucherlachs (Fisch)	15,75

Oeufs à la française

2 weich gekochte Eier mit Guacamole, Fleur de Sel de Guérande und gerösteten Briochetoaststicks

enthält Ei, Gluten, Sulfite, Laktose

9,85

Früchte

Halbe Grapefruit	3,75
Frischer Obstsalat	8,65

Naturjoghurt enthält Laktose	Berchtesgadener Land	4,10
---------------------------------	----------------------	------

Bio-Cerealien

Bircher Bio-Müsli enthält Laktose, Gluten, Nuss (auf Wunsch ohne Nuss)	mit Rosinen und Haselnüssen als Topping	7,75
--	---	------

Veganes Porridge mit Kokosmilch enthält Gluten, Nuss (auf Wunsch ohne Nuss)	 Mohn, Beeren der Saison und Ahornsirup	9,20
--	--	------

Granola enthält Laktose, Gluten, Nuss	mit griechischem Joghurt und Beeren der Saison	9,85
---	--	------

Frühstücksarrangements

Parisienne	11,25
1 Croissant und 1 Stück Baguette	
1 Portion Butter	
1 Marmelade oder Honig nach Wahl	
<i>wahlweise mit:</i>	
- 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1 l	3,60
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	

Classique	18,75
1 Brotkorb (1 Croissant, 1 Parisien, 1 Scheibe Kaiser Bio Brot)	
1 Portion Butter	
1 Marmelade oder Honig nach Wahl	
1 Käse-/ Wurst- oder Schinkenplatte nach Wahl (sortenrein)	
1 Portion Bio-Rührei mit Schnittlauch oder Schinken	
<i>wahlweise mit:</i>	
- 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1 l	3,60
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	

Végétarienne	21,75
1 Brotkorb (1 Parisien, 1 Multi pain, 1 Scheibe Kaiser Bio Brot, 1 kleines Brioche)	
1 Portion Butter	
1 Marmelade oder Honig nach Wahl	
1 Portion Bio-Rührei Natur oder mit Schnittlauch	
1 Guacamole	
1 Gemüse-Antipasti	
<i>wahlweise mit:</i>	
- 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1 l	3,60
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	

Hessen à la carte	20,50
1 Brotkorb (1 Parisien, 1 Multi pain, 1 Scheibe Kaiser Bio Brot, 1 kleines Brioche)	
1 Portion Butter	
1 Marmelade oder Honig nach Wahl	
1 Ahle Wurst	
1 Portion Bio-Rührei Natur oder mit Schnittlauch	
1 Portion Original Plögers Grüne Soße	
<i>wahlweise mit:</i>	
- 1 Glas Apfelsaft 0,1 l	2,60
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	



Unsere Frühstücksarrangements gelten pro Person.
Wir erlauben uns einen Couvertpreis von € 4,00 zu erheben, wenn diese geteilt werden.

Spargelkarte

Mittwoch bis Freitag von 12.00 bis 16.00 Uhr
Samstag & Sonntag von 12.00 bis 17.00 Uhr

Köstlichkeiten rund um den Spargel!

Griesheimer Stangenspargel	29,50
-----------------------------------	-------

mit neuen Kartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise
oder Nussbutter
enthält Ei, Laktose

- wahlweise mit:
- | | |
|--|-------|
| - gekochtem & rohem Schinken
enthält Sellerie | 9,25 |
| - kleinem Wiener Schnitzel
enthält Gluten, Laktose, Ei | 15,50 |
| - einer Portion Original Plögers Grüne Soße
enthält Gluten, Laktose, Ei | 7,20 |



Gerichte à la carte

Mittwoch bis Freitag von 12.00 bis 16.00 Uhr
Samstag & Sonntag von 12.00 bis 17.00 Uhr

Vorspeisen	Dreierlei Smørrebrød	19,20
	Graved Lachs mit Meerrettichcreme und Kresse, Grüne Soße mit eingelegten Radieschen und Kresse, gekochtes Bio-Ei mit grüner Soße und Schnittlauch enthält Laktose, Gluten, Senf, Ei, Fisch	
Salate	Siesmayer Salat	14,75
	Gemischte Blattsalate mit weißem Balsamico Dressing, Paprika, Fenchel, Gurke, Radieschen, gehobelten Steinchampignons und Tomaten enthält Sulfite, Senf, Spuren von Sellerie	
	<i>wahlweise mit:</i> - gebratener Lable Rouge Poulardenbrust (Laktose)	21,75
	- gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen & Honig (Nuss)	20,75
Suppen	Frankfurter Kartoffelsuppe	9,50
	mit frischem Schnittlauch enthält Sellerie, Laktose, Sulfite	
	<i>wahlweise mit:</i> Frankfurter Würstchen	13,95
Vegetarisch	Cremiges Erbsensüppchen	12,75
	mit Weißweinschaum und Zitronenöl enthält Laktose, Sellerie, Soja, Sulfite	
	Omelette aus 3 Bio-Eiern	17,25
	mit Pommes frites, kleinem gemischten Salat und Kirschtomate enthält Ei, Laktose, Spuren von Sellerie	
	Offenbacher Edelpilze	18,90
	mit Serviettenknödel, gebratenen Austernpilzen und Weißweinschaum enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Ei, Gluten, Soja	
Vegan	Original Plögers Grüne Soße	18,90
	mit Salzkartoffeln, gekochtem Bio-Ei Schnittlauch und Kresse enthält Laktose, Senf, Ei	
	Gnocchi 	18,90
	mit gegrillter Zucchini, geschmorter Paprika, Tomaten Sugo, frischer Petersilie und Weißweinschaum enthält Sellerie, Gluten, Sulfite, Soja	
	Gebratene vegane Bratwurst 	16,90
	mit Röstgemüse-Schalottenjus, Bayrisch Kraut und Bratkartoffeln enthält Sulfite, Soja, Sellerie, Gluten	

Kinderkarte (bis zum 8. Lebensjahr)	Vollkornspaghetti mit hausgemachtem Tomatensugo enthält Gluten, Laktose, Sellerie	11,00
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Gurkensalat enthält Gluten, Ei, Laktose	19,50
Fleisch	Frankfurter Teller 1 Paar Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat und Krautsalat enthält Laktose, Senf, Sulfite	14,90
	1 Paar Weißwürste mit süßem Senf, Radi, Gewürzgürkchen und Brezel enthält Ei, Laktose, Senf, Sellerie, Gluten	13,90
	Gebratene Wetterauer Bratwurst mit Röstgemüse-Schalottenjus, Bayrisch Kraut und Bratkartoffeln enthält Sulfite, Soja, Sellerie, Gluten	17,25
	Gebratene Kalbsfrikadelle an kräftiger Rosmarinjus mit Spiegelei, Blattspinat, cremigem Kartoffelpüree und knusprigen Kartoffelchips enthält Gluten, Laktose, Sellerie, Ei, Soja, Senf	19,85
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln und Gurken-Dill-Salat enthält Gluten, Laktose, Senf, Ei, Sulfite	31,80
Fisch	Auf der Haut gebratenes Filet vom Atlantik Saibling an Zitronen-Nage auf Brokkoli-Spargel-Ragout mit glasierten grünen Spargelspitzen, cremigem Kartoffelpüree und knusprigen Kartoffelchips enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Fisch, Soja	31,50

Glutenfreies Brot und Brötchen von Resch & Frisch erhalten Sie gerne auf Anfrage, bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Wir bieten Ihnen den glutenfreien-Brotmix geschnitten zu € 4,50 pro Portion sowie die glutenfreie-Kaisersemmel zu € 2,50 pro Portion an.

Unsere Mittagessen gelten pro Person.
Wir erlauben uns einen Couvertpreis von € 4,00 zu erheben, wenn diese geteilt werden.

Kaffee & Kuchen

Mittwoch bis Sonntag bis 18.30 Uhr

Verehrte Gäste,

bei den aufgeführten Kuchen, Torten und Backwaren handelt es sich um eine Auswahl unseres vielfältigen und täglich wechselnden Angebotes. In unserer hauseigenen Conditorei stellen wir alle unsere Produkte aus naturbelassenen Rohstoffen und ohne Konservierungsmittel frisch her.

Französische Pâtisserie

Apfelkuchen (ohne Alkohol)

5,90



Französischer Apfelkuchen mit Mürbeteig, Mandelmasse und karamellisierten sowie blanchierten Äpfeln und Vanillecrème
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Apfel-Haselnuss (saisonal/ohne Alkohol)

6,10



Saftige Haselnuss-Sandmasse und ein knuspriger Mürbeteigboden als Basis.
Abgerundet wird das Ganze von leicht säuerlichen Boskoop Äpfeln
und einer dünnen Schicht Aprikosenkonfitüre
Gluten, Nüsse, Ei, Lactose, Schalenfrüchte, Fructose

Käsekuchen (ohne Alkohol)

5,90



Gebackener Käsekuchen aus Quarkmasse mit frisch geriebener Zitrone und Vanille
auf einem dünnen Mürbeteigboden
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose

Rahmkuchen (ohne Alkohol)

5,50



Klassischer Rahmkuchen mit Mürbeteigboden, saisonalem Obst, gehobelten Mandeln und Rahmguss
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Je nach Saison bieten wir Ihnen verschiedene Rahmkuchen an, bitte fragen Sie hierzu unser Servicepersonal.

Citron Framboise (ohne Alkohol)

7,75



Die Citron Framboise besteht aus einem knusprigen Haselnuss-Mürbeteig, der mit einer Nougat Knusperschicht bedeckt ist. Gefüllt wird die Torte mit einer Schicht Zitronencreme und einer Schicht Nougatcreme. Dazwischen befindet sich ein dünner saftiger Wiener Boden. Abgerundet wird das Ganze mit einer Schicht frischen Himbeeren.
enthält Fructose, Ei, Laktose, Haselnuss, Gluten, Spuren von Soja

Limonen-Joghurt-Torte (mit Alkohol)

6,20



Joghurt Torte mit Limettenabrieb, Sahne, Biskuit, Pfefferminzlikör, Joghurt, Mürbeteig, Orangensaft und Grand Marnier
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja, Fructose, Alkohol

Sachertorte (mit Alkohol)

6,95



Schokoladentorte, deren Böden mit Orangensaft, Apricot Brandy und Grand Marnier getränkt werden, mit Alpe Pragas Marillenaufstrich bestrichen und mit dunkler Schokoladenglasur überzogen
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja

Siesmayer Torte (mit Alkohol)

6,90



Mürbeteig- und Nussbiskuitboden mit Schokoladendrops, Krokant gefüllt mit Orangen- und Karamellcrème, Nougat und Marzipan, abgeschmeckt mit Grand Marnier
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja

Spanische Vanille (ohne Alkohol)

6,95



Saftige Marzipan Sandmasse mit Bourbon Vanille, Mandeln und Zartbitter Kuvertüre
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Soja

Schwarzwälder Kirschtörtchen (mit Alkohol/glutenfrei)

6,65



Schokoladenbiskuit ohne Mehl gebacken, mit Kirschwassersahne, Schokoladen Mousse und Sauerkirschen, verziert mit Schokoladenraspeln und Amarenakirschen
enthält Laktose, Fructose, Ei, Schalenfrüchte, Soja



Gluten free

Saint Marc (saisonal/mit Alkohol)

7,10



Vanille-Kirschwasser Mousse und Schokoladen-Rum Mousse mit karamellisierter Mandelbiskuit.
enthält Laktose, Ei, Gluten, Schalenfrüchte, Soja

Tarte Maracuja (ohne Alkohol)

6,50



Mürbeteigboden mit Passionsfruchtcrème und Schokoladen-Ganache
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Haselnuss, Fructose, Spuren von Soja

Blaubeer Tartelette (saisonal/ohne Alkohol)

7,50



Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Vanillecrème und Blaubeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte

Erdbeer-Rhabarber Tartelette (saisonal/ohne Alkohol)

7,20



Mürbeteigboden mit Mandel-Baiser und Rhabarber, Erdbeermousse, Crème Fraîche-Sahne und frischen Erdbeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Erdbeer Tartelette (saisonal/ ohne Alkohol)

7,40



Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Vanillecrème und Erdbeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose, Schalenfrüchte

Swiss Rübli (ohne Alkohol/glutenfrei)

6,45



Karotten-Biskuit-Böden mit Mandeln, gefüllt mit Karotten-Frischkäsecreme, umhüllt von gerösteten Mandelblättchen, verziert mit einem süßen Karotten-Chip
enthält Ei, Fructose, Laktose, Schalenfrüchte



Frankfurter Kranz (mit Alkohol)

6,50



Der Frankfurter Kranz besteht aus einem Wiener Boden mit Buttercrème, Johannisbeer-Konfitüre, Arrak und Krokant
enthält Gluten, Ei, Laktose, Haselnuss, Fructose, Alkohol

Matcha Orange (mit Alkohol/glutenfrei)

7,65



Matcha-Orangenmousse auf einem knusprigem Amaranthboden mit Limette, flüssigem Orangenkern und Grand Marnier
enthält Ei, Schalenfrüchte, Laktose, Fructose, Alkohol



Chocolat Framboise (ohne Alkohol/glutenfrei)

7,50



Das Chocolat Framboise besteht aus Schokoladenbiskuit, frischen Himbeeren, Nougat-Ganache, Himbeergelée und dunkler Himbeer-Ganache sowie französischer Crème fraîche enthält Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja, Fructose



Gluten free

Frou Frou (saisonal/ohne Alkohol)

7,20



Haselnussbiskuitboden aufgeschichtet mit Zartbitter-Nougat-Ganache, Zitronen-Crème, Zartbitterschokoladenmousse und mit Zartbitter-Nougat-Ganache enthält Ei, Schalenfrüchte, Nüsse, Laktose, Gluten, Fructose

Opéra (mit Alkohol)

7,35



Die Opéra-Schnitte besteht aus mehreren Schichten Mandelbiskuit, Karamellbuttercrème, Schokoladenganache, Rum und Kaffee enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Alkohol, Spuren von Soja

Mille Feuille Toscana (ohne Alkohol)

7,50



Das Mille Feuille Toscana besteht aus Blätterteig und wird mit Himbeercrème, salzige Pistaziencrème, Vanillebuttercrème und Himbeergelee geschichtet
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Spuren von Soja

Fraisier (saisonal / mit Alkohol)

7,35



Sahnebiskuit gefüllt mit Pistazienbuttercrème, Kirschwasser und Erdbeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Petite l'étagère

(eine saisonal variierende Auswahl an fünf Petits, teilweise mit Alkohol)

16,10



enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja

Unsere Vegan Pastry

Vegan Black Forest (ohne Alkohol)

6,85



Ein Schokoladenbiskuit mit Mehl gebacken, mit Sojajoghurt, gekochten Kirschen, Nougatmousse, fruchtigem Kirschüberzug und Haselnüssen
enthält Nuss, Soja, Gluten, Fructose, Schalenfrüchte, Haselnuss

Vegan Apple Pie (ohne Alkohol)

5,85



Ein Biskuit aus Mehl, Zucker, Geschmackszutaten (Vanillesalz und Zimt) mit Sojamilch, Rapsöl und gewürfelten Äpfeln
enthält Gluten, Fructose, Soja, Schalenfrüchte

Vegan & gluten free New York Cheesecake with Raspberry (ohne Alkohol)

7,75



Gluten free



Veganer Mürbeteig, veganer Frischkäse, Sojajoghurt, Zitrone, Margarine und vegane Buttercreme mit frischen Himbeeren, Vanille und Kokosmilch
enthält Soja, Schalenfrüchte, Fructose

Vegan Blueberry (ohne Alkohol)

7,65



Vegane Fruchtmousse von Blaubeeren und Cassis
auf Basis von Tofu und Kakaobutter
enthält Fructose, Schalenfrüchte, Soja

Vegan Passion (ohne Alkohol)

7,75



Veganes Fruchtmousse von Mango und Maracuja
auf Basis von Tofu und Kakaobutter
enthält Fructose, Schalenfrüchte, Soja

Vegan Opéra (ohne Alkohol)

7,50



Vegane Mandel Sandmasse getränkt mit Espresso, Schokoladenganache,
Vanillebuttercreme, Haselnusscreme mit Mandelknusperschicht
enthält Nuss, Soja, Gluten, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Fructose

Veganer Apfelstrudel (jedes Wochenende erhältlich / mit Alkohol)

5,00



Veganer Strudelteig gefüllt mit Äpfeln, Sultaninen, Mandeln,
verfeinert mit Rum und Zimt
enthält Fructose, Gluten, Schalenfrüchte

Wahlweise mit:

- **einer hausgemachten veganen Vanillesauce** 6,50
Vegane Schlagcreme auf Linsenbasis verfeinert mit Vanille, Kurkuma
und einer fruchtigen Zitrusnote
enthält Hülsenfrüchte, Fructose
- **einer Kugel Vanille Eiscrème (nicht vegan)** 7,80
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss
- **einer Kugel Mango Sorbet (vegan)** 7,80
enthält Gluten, Nuss

Lieber Gast,

wir beziehen unser Eis von einer wunderbaren Eismanufaktur aus der Rhön, von den Eiseiligen.

Aus 100% natürlichen Zutaten werden dort geschmacklich herausragende Eissorten in handwerklicher und traditioneller Form hergestellt und Werte wie Nachhaltigkeit, Regionalität, Umweltschutz und soziale Verantwortung werden hier vertreten, gelebt und umgesetzt, die auch unserem Leitbild entsprechen.

Genießen Sie das Premium-Eis aus der Rhön nun im Siesmayer.

Eis Karte

Mittwoch bis Freitag bis 16.30 Uhr

Samstag & Sonntag bis 17.30 Uhr

Eis crème	2,80
Vanille, Schoko, Haselnuss, Himbeer-Buttermilch	pro Bällchen
enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	
Sorbet	2,80
Mango, Erdbeere	pro Bällchen
enthält Gluten, Nuss	
	
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne	9,55
enthält Laktose, Gluten	
Affogato al café – „Im Kaffee ertrunken“	6,75
1 Kugel Vanilleeis, heißer Espresso	
enthält Laktose	
wahlweise mit:	
- San Marzano (Kräuterlikör)	8,25
Spaghetti Eis	9,75
Vanilleeis mit Erdbeersoße und weißen Schokoladenraspeln	
enthält Laktose, Nüsse, Soja, Gluten	

Kaffee & Heißgetränke

Westhoff, bekannt als traditioneller Kaffeeröster aus Bremen, verarbeitet nur hochwertige Rohkaffees der Sorte Arabica und Robusta. Durch einen langsamen Röstvorgang werden die Kaffeebohnen gleichmäßig innen und außen geröstet, so dass feine und zartbittere Aromen entstehen.

Bei **Hausbrandt** gehen seit mehr als hundert Jahren Tradition und Erfahrung mit Know-how und technologischer Innovation einher. Was entsteht ist eine stark verwurzelte und authentische Kaffeekultur. Dank der perfekten Kombinationen aus reinsortigen Kaffees und den unterschiedlichen Dosierungen von Arabica und Robusta, entstehen die richtigen Mischungen, die mit vollem Geschmack, Aroma und einem runden Körper – alles wesentliche Elemente für einen erstklassigen Kaffee – überzeugen.

Westhoff Bohnenkaffee				Koffeinfrei	Laktosefrei/ Sojamilch	Hafermilch
Tasse	3,95					
Kännchen	5,75			6,00		

Hausbrandt Gourmet & Superbar

Tasse Café Crème (Gourmet)	4,10	4,30		
Espresso (Superbar)	3,65	3,85		
Espresso doppelt (Superbar)	4,95	5,25		
Cappuccino (Superbar)	4,85	5,10	5,10	5,30
Café au lait (Gourmet)	5,20	5,45	5,45	5,65
Latte Macchiato (Superbar)	5,40	5,65	5,65	5,85

Berchtesgadener Land Milch		Laktosefrei/ Sojamilch	Hafermilch
Glas kalte Milch 0,2l	3,10	3,25	3,65
Glas heiße Milch mit Honig	3,95	4,05	4,35

Valrhona Celaya Schokolade

Aus dunkler Schokolade mit mind. 50 % Kakaoanteil
enthält Laktose, Ei, Proteine, Gluten und Spuren von Nüssen

Tasse	5,35
Kännchen	6,85

Tee

Edeltees der Frankfurter Traditionsmarke Ronnefeldt

Genießen Sie eines der meistgetrunkenen Getränke der Welt, den Tee.

Das ursprünglich aus China stammende Getränk wird heute besonders in Indien, Sri Lanka, China, Taiwan, Indonesien, Japan und im Osten Afrikas kultiviert. Durch die unterschiedlichen Klimaverhältnisse, den Boden, Anbauhöhe, Erntezeit und Herstellungsverfahren werden maßgeblich das Aroma, die Charakteristik und besonders die Qualität der Tees bestimmt.

Die Spitzentees von Ronnefeldt unterliegen der traditionellen Methode, in der vorwiegend durch Handarbeit der Tee schonend behandelt wird. Somit erhält er ein feines Aroma und ist nicht der maschinellen Massenproduktion unterworfen.

Genießen Sie die Geschmacksvielfalt der Tees aus der Gusseisenteekanne.

MORGENTAU® AROMATISIERTER GRÜNER TEE CHINA	6,35
Die faszinierende Teekomposition mit großblättrigem Sencha und fein-fruchtigen Aromen und Blüten.	 2-3 Min
GREEN LEAF GRÜNER TEE INDIEN	6,10
Sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus Indien mit zartem Darjeeling-Aroma.	 2-3 Min
MOKALBARIE SCHWARZER TEE ASSAM	6,25
Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.	 3-4 Min
GET THE POWER AROMATISIERTER FRÜCHTETEE	6,25
Erlesene Früchte, Johannisbeersaft und anregende Kolanuss für spürbar neue Power und Energie.	 5 Min
VANILLA ROOIBOS AROMATISIERTER KRÄUTERTEE	6,10
Der heißgeliebte südafrikanische Kräutertee mit der geschmackvollen Fülle cremiger Vanille.	 5 Min
SWEET CAMOMILE KRÄUTERTEE	6,10
Ein wohltuender Tee, dessen ganze Kamillenblüten den typisch herb-blumigen Touch hervorbringen.	 5 Min
PEPPERMINT KRÄUTERTEE	6,00
Ein Kräutertee mit peppigem Mentholgeschmack, der so angenehm erfrischt und kühlt.	 5 Min
SHEER Vervain KRÄUTERTEE	6,00
Ein leichter Zitruston liegt über den Blättern des „Eisenkrauts“, der richtig erfrischend wirkt.	 5 Min

Edeltees der Traditionsmarke Kusmi Tea

„Kusmi Tea“, benannt nach Pavel Kousmichoff, der erstmals 1868 seine extravaganten Teemischungen nach traditionell russischer Art in St. Petersburg auf den Markt brachte, verzaubert uns durch seinen außergewöhnlichen Geschmack und durch sein sanftes und dennoch ausdrucksstarkes Aroma. Wir haben für Sie, liebe Gäste, ein kleines Sortiment aus dem vielfältigen Angebot „Kusmi Tea“, Paris, ausgewählt und hoffen sehr, Ihre individuelle Geschmacksrichtung zu treffen.

Serviert in einer traditionellen Gusseisenteekanne.

ANASTASIA	6,95
Earl Grey. Russische Schwarzteemischung aus chinesischem und Ceylon Tee aromatisiert mit natürlicher Bergamotte, Zitronen- und Limettenauszügen.	 3-4 Min
RUSSISCHER MORGENTEE NR. 24	6,75
Ideal zum Frühstück. Russische Schwarzteemischung China, Indien und Ceylon Tees.	 3-4 Min
DARJEELING NR. 37 BIO	6,75
Schwarzer Tee aus dem Himalaya.	 2-3 Min
KASHMIR TCHAI	6,95
Mischung aus schwarzen Tees und Gewürzen, wie Kardamom, Ingwer, Lorbeer, Zimt, Anis und Nelken.	 3-4 Min
GRÜNER TEE MIT PFEFFERMINZE	6,95
Kräftig und erfrischender grüner China Tee mit marokkanischer Nana-Minze.	 2-3 Min
GRÜNER TEE MIT INGWER UND ZITRONE	6,95
Grüner Tee aus China, aromatisiert mit natürlichem Ingwer und Zitrone.	 2-3 Min
DETOX	6,95
Mischung aus Mate, grünem Tee und Zitronengras. Die Kombination aus Mate und grünem Tee ergibt ein ideales Getränk für Momente des vollen Genusses.	 2-3 Min
BLUE DETOX	6,95
Eine exotische und fruchtige Mischung aus Mate, grünem Tee und Rooibos mit einer verführerischen Ananasnote.	 2-3 Min

Alkoholfreie Getränke

Selters

Mineralwasser	0,25l	3,95
	0,75l	9,00
Naturell Mineralwasser	0,25l	3,95
	0,75l	9,00

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	6,10
-------------------------------	------	------

Rapp's Fruchtsäfte und Fruchtnektare

Orange, Apfel (naturtrüb),	0,2l	4,25
Kirsch, Maracuja, Traube, Tomate	0,4l	6,65

Rapp's Schorlen

Orange, Apfel (naturtrüb),	0,2l	4,10
Kirsch, Maracuja, Traube	0,4l	6,45

fritz-kola

fritz-kola ^{1) 3)} , fritz-kola ohne zucker ^{1) 3) 6)}		
mischmasch ^{1) 3)} , fritz-limo orange ^{1) 5)}		
fritz-limo zitrone ⁵⁾ , fritz-limo honigmelone	0,2l	4,10
fritz-spritz bio-rhababerschorle	0,4l	6,50

Pepsi Limonaden

Pepsi ^{3) 6)} , Pepsi Zero ^{1) 6)} ,	0,2l	3,95
Schwip Schwap Orange ¹⁾ , 7up	0,4l	6,40

La Mortuacienne® – Die Königin der Limonaden

Mandarine, Zitrone ^{1) 5)} ,		
Orange ^{1) 5)} , Grapefruit ^{1) 5)}	0,33l	6,30

Thomas Henry

Soda Water, Tonic ²⁾ , Bitter Lemon ²⁾ , Ginger Ale ¹⁾	0,2l	4,60
---	------	------

¹⁾Farbstoff ²⁾Chinin ³⁾Koffein ⁴⁾konserviert ⁵⁾Antioxidationsmittel ⁶⁾Süßungsmittel

Alkoholische Getränke

Bier

Binding Römer Pils	0,3l	4,85
	0,5l	6,60
Binding Radler	0,3l	4,85
Schöffelhofer Hefe hell vom Fass	0,3l	4,85
	0,5l	6,60
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5l	6,60
Schöffelhofer Hefe dunkel	0,5l	6,60
Clausthaler (alkoholfrei)	0,33l	4,90
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	6,60

Apfelwein

natur, süß- oder sauergespritzt	0,25l	3,65
	0,5l	6,90

Aperitif

Martini rosso, bianco, extra dry	5cl	8,25
Sherry dry, medium, cream	5cl	8,00
Cynar	5cl	8,00
Portwein Tawny	5cl	8,00
Campari Orange	0,2l	9,25
Veneziano Aperitivo Spritz, Bio	0,2l	11,90
Hugo	0,2l	11,90

Cidre / Prosecco / Sekt / Cava / Champagner

Wir stellen Ihnen interessante Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien vor, die eine außergewöhnliche Top-Qualität produzieren. Die in unserer Weinkarte aufgeführten Positionen namhafter Weingüter werden nach hoher Qualität, ökologischem und organischem Anbau sowie der Individualität des Weines ausgewählt.

Offener Cidre / Prosecco / Sekt / Cava

Prosecco, Dei Casel, Valdobbiadene	0,1l	10,00
Apfel-Cidre, Van Nahmen	0,2l	8,00
Cava, Brut Reserva, Celler de Capçanes	0,1l	10,00
Rheingau Sekt b.A. Brut, Riesling, Eltviller Rheinberg 5 Jahre Hefelagerung, Weingut J.J. Becker, Walluf	0,1l	12,00

Alkoholfreier Fruchtsecco

Zerozzante, Cuvée N°4, Traube Rhabarber, Sekthaus Raumland	0,1l	9,00
Zerozzante, Cuvée N°3, Rotfleischige Äpfel, Sekthaus Raumland	0,1l	9,00

Flaschensekt / Cava / Champagner

Cava, Brut Reserva, Celler de Capçanes	0,75l	58,00
Rheingau Sekt b.A. Brut, Riesling, Eltviller Rheinberg 5 Jahre Hefelagerung, Weingut J.J. Becker, Walluf	0,75l	65,00
Champagner Delamotte Brut	0,75l	95,00

Alkoholfreier Fruchtsecco Flasche

Zerozzante, Cuvée N°4, Traube Rhabarber, Sekthaus Raumland	0,75l	47,50
Zerozzante, Cuvée N°3, Rotfleischige Äpfel, Sekthaus Raumland	0,75l	47,50

Offene Weine

Weißweine	0,2l	0,75l
2023 Mas Donis Blanc Celler de Capçanes, Montsant, Spanien	9,00	32,00
2023 Grüner Veltliner Federspiel „Terrassen“ Domäne Wachau, Wachau, Österreich	10,00	35,00
2022 Chardonnay Cantina Terlan, Südtirol, Italien	12,00	38,00
2023 Weisser Burgunder trocken Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen, Deutschland	12,00	38,00
2023 Rheingau Riesling trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau, Deutschland	12,80	38,50
Roséweine		
2023 Wittmann Rosé trocken Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen, Deutschland	10,00	35,00
2022 M de Minuty Château Minuty, Côte de Provence, Frankreich	12,00	38,00
Rotweine		
NAKED Red Zweigelt & Blaufränkisch Weingut Heinrich, Gols, Burgenland, Österreich	9,00	29,00
2023 A Mano Rosso Primitivo A Mano, Puglia, Italien	9,00	29,00
2023 Mas Donis Negre Celler de Capçanes, Montsant, Spanien	10,00	35,00
2022 Belcanto Chianti Classico Weingut Nittardi, Toskana, Italien	13,50	47,00
2022 Spätburgunder Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland	13,00	43,00

Unsere Weine sind selbstverständlich auch in 0,1l zu erhalten.
Unser Servicepersonal wird Ihnen gerne Auskunft über die Preise geben.

Spirituosen

Ramazzotti	4cl	7,00
Averna	4cl	7,00
Fernet Branca	2cl	5,00
Baileys	4cl	6,50
Amaretto	4cl	6,50
Grand Marnier	4cl	9,00
Sambuca	4cl	7,00
Linie Aquavit	2cl	5,00
Grappa Sarpa di Poli	2cl	8,00
Osborne Veterano	2cl	8,00
Remy Martin VSOP	2cl	8,00

Dirkers Obstbrände

Birne	2cl	7,00
Zwetschge	2cl	7,00