

Gerichte à la carte

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

Vorspeisen	Lauwarmer Lauch-Quiche	16,50
	mit Gruyère, Balsamico-Schalottenmarmelade, Schnittlauch-Schmand, dazu ein Salatbouquet, Radieschen und Kirschtomate enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Senf, Ei, Sulfite	
	Marinierter Feldsalat	12,50
	mit Aceto Balsamico Bianco-Dressing, Ziegenfrischkäse, Granatapfelkernen, karamellisierten Pekannüssen und Kresse enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Nüsse, Senf	
	Tatar vom Kalb	17,00
	mit hausgemachtem Toast, Sardellen, Kapern, Cornichons, Radieschen und frischem Schnittlauch enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Ei, Senf, Fisch	
Salate	Siesmayer Salat	14,75
	Gemischte Blattsalate mit Aceto Balsamico Bianco- Dressing, Paprika, Fenchel, Gurke, Radieschen, gehobelten Steinchampignons und Tomaten enthält Sulfite, Senf, Spuren von Sellerie	
	<i>wahlweise mit:</i>	
	- gebratener Label Rouge Pouladenbrust (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
	Leicht pikante Gulaschsuppe	14,50
	mit Gemüseeinlage, Kartoffeln und frischer Petersilie enthält Sellerie, Gluten, Sulfite	
Vegetarisch	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 Apfelweinschaum enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Ei, Gluten, Soja	
	Hausgemachte Käsespätzle	18,90
	mit Schmorzwiebeln, Gruyère und frischem Schnittlauch enthält Laktose, Gluten, Ei	
Vegan	Gnocchi 	18,90
	mit glasierter roter und gelber Bete, knusprigen Grünkohl-Chips, gerösteten Pinienkernen und Apfelweinschaum enthält Sellerie, Gluten, Sulfite, Soja	
	Geschmorter Spitzkohl 	18,00
	mit gewürzter Süßkartoffelcreme, geröstetem Haselnuss-Panko-Crunch, frischer Petersilie und Röstgemüse-Balsamicojus enthält Sulfite, Gluten, Soja, Nüsse	

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 Kalbsfrikadelle an kräftiger Rosmarinjus mit Spiegelei, Blattspinat, cremigem Kartoffelpüree und knusprigen Kartoffelchips enthält Gluten, Laktose, Sellerie, Ei, Soja, Senf	22,50
	Tatar vom Kalb mit gebackenem Bio-Ei, hausgemachtem Toast, Sardellen, Kapern, Cornichons und frischem Schnittlauch enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Ei, Senf, Fisch	27,50
	Geschmorte und glasierte Ochsenbacke an kräftiger Rosmarinjus mit grünem Bohnen-Cassoulet, Selleriecreme und Röstzwiebel-Crunch enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Soja, Sulfite	31,50
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln und Gurken-Dill-Salat enthält Gluten, Laktose, Senf, Ei, Sulfite, Fisch (Garnitur)	32,80
Fisch	Gebratene Tranche vom Kabeljau an Weißweinsoße mit cremigem Kartoffelpüree, Weinsauerkraut und glasiertem buntem Wintergemüse enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Soja, Fisch	31,50
Dessert	Veganer Apfelstrudel (mit Alkohol)  Veganer Strudelteig gefüllt mit Äpfeln, Sultaninen, Mandeln, verfeinert mit Rum und Zimt enthält Fructose, Gluten, Schalenfrüchte, Alkohol <i>wahlweise mit:</i> - einer hausgemachten veganen Vanillesauce enthält Hülsenfrüchte, Fructose 6,50 - einer Kugel Vanille Eiscrème (nicht vegan) enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss 7,80 - einer Kugel Mango Sorbet (vegan) enthält Gluten, Nuss 7,80	5,50
	Vanille Creme Brûlée aromatisiert mit Orange enthält Laktose, Ei, Fructose	8,00

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-Kaiserschmiede 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.