

Gerichte à la carte

Mittwoch bis Freitag von 12.00 bis 16.00 Uhr

Samstag & Sonntag von 12.00 bis 17.00 Uhr

Vorspeisen	Salat von Wildkräutern und eingelegtem jungen Frühlingsgemüse, Kirschtomaten, mariniert mit Aceto Balsamico Bianco- Dressing und knuspriger Bio-Quinoa enthält Sulfite, Sellerie, Senf, Soja	12,50
	Tatar vom Kalb mit hausgemachtem Toast, Sardellen, Kapern, Cornichons, Radieschen und frischem Schnittlauch enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Ei, Senf, Fisch	17,00
Salate	Siesmayer Salat 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 Poulardenbrust (Laktose) - gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen & Honig (Nuss)	14,75 21,75 20,75
	Frankfurter Kartoffelsuppe mit frischem Schnittlauch enthält Sellerie, Laktose, Sulfite <i>wahlweise mit:</i> Frankfurter Würstchen	9,50 13,95
	Leicht pikante Gulaschsuppe mit Gemüseeinlage, Kartoffeln und frischer Petersilie enthält Sellerie, Gluten, Sulfite	14,50
	Omelette aus 3 Bio-Eiern mit Pommes frites, Trüffelmayonnaise, kleinem gemischten Salat und Kirschtomate enthält Ei, Laktose, Sulfite, Spuren von Sellerie	19,50
Vegetarisch	Offenbacher Edelpilze mit Serviettenknödel, gebratenen Austernpilzen und Apfelweinschaum enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Ei, Gluten, Soja	18,90
	Hausgemachte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln, Gruyère und frischem Schnittlauch enthält Laktose, Gluten, Ei	18,90
	Gnocchi  mit glasierter roter und gelber Bete, knusprigen Grünkohl-Chips, gerösteten Pinienkernen und Apfelweinschaum enthält Sellerie, Gluten, Sulfite, Soja	18,90
Vegan	Geschmorter Spitzkohl  mit gewürzter Süßkartoffelcreme, geröstetem Haselnuss-Panko-Crunch, frischer Petersilie und Röstgemüse-Balsamicojus enthält Sulfite, Gluten, Soja, Sellerie, Nüsse	18,00

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 Frankfurter Rindswurst und Würstchen mit lauwarmem Kartoffelsalat, hessischem Weißkrautsalat und Senf enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite, Senf	14,90
	1 Paar Weißwürste mit süßem Senf, Radi, Gewürzgürkchen und Brezel enthält Ei, Laktose, Senf, Sellerie, Gluten	13,90
	Croque Monsieur à la Siesmayer Hausgemachte Brioche, Béchamelsauce, Farmerschinken und Gruyère, Pommes frites, Trüffelmayonnaise, Frisée und Chicorée Salat enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite, Senf, Soja, Ei	21,50
	Gebratene Kalbsfrikadelle an kräftiger Rosmarinjus mit cremigem Kartoffelpüree, Spargel-Karotten-Lauch-Gemüse und knusprigen Kartoffelchips enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Ei, Senf, Sulfite, Soja	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
Fisch	Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln und Gurken-Dill-Salat enthält Gluten, Laktose, Senf, Ei, Sulfite, Fisch (Garnitur)	32,80
	Filet vom Atlantik-Saibling auf der Haut gebraten mit Weißweinsauce, gewürzter Süßkartoffelcreme, glasiertem Zitronen-Pak-Choi und Shiitakepilzen enthält Laktose, Sellerie, Fisch, Sulfite, 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.