

Gerichte à la carte

Mittwoch bis Freitag von 12.00 bis 17.00 Uhr

Samstag & Sonntag von 12.00 bis 18.00 Uhr

Vorspeisen	Eingelegtes Kohlrabi-Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen, Rucolasalat und Trüffelvinaigrette enthält Laktose, Sellerie, Senf, Soja, Sulfite	16,50
	Tatar von Avocado und jungen Rübchen  mit eingelegten Gewürz-Karotten, Zweierlei Salzzitrone, geröstetem bunten Sesam, Karotten-Estragon-Sud und knusprigen Linsenchips enthält Sellerie, Soja, Gluten	16,00
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>	14,75
	- gebratener Label Rouge Poulardenbrust (Laktose)	21,75
	- gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen & Honig (Nuss)	20,75
Suppen	Frankfurter Kartoffelsuppe mit frischem Schnittlauch enthält Sellerie, Laktose, Sulfite <i>wahlweise mit:</i> Frankfurter Würstchen	9,50
	Gazpacho Andaluz mit bunter Gemüse-Einlage, Croutons aus hausgemachtem Toast, Schnittlauchöl und Kresse enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite, Ei	13,95
	Gazpacho Andaluz mit bunter Gemüse-Einlage, Croutons aus hausgemachtem Toast, Schnittlauchöl und Kresse enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite, Ei	14,50
Vegetarisch	Omelette aus 3 Bio-Eiern mit Pommes frites, Trüffelmayonnaise, kleinem gemischten Salat und Kirschtomate enthält Ei, Laktose, Sulfite, Spuren von Sellerie	19,50
	Offenbacher Edelpilze mit Serviettenknödel, gebratenen Pfifferlingen und Weißweinschaum enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Ei, Gluten, Soja	18,90
	Original „Plögers Grüne Soße“ mit 2 gekochten Bio-Eiern, Salzkartoffeln und frischem Schnittlauch enthält Laktose, Senf, Ei	18,90
Vegan	Gnocchi  mit hausgemachtem Tomatensugo, Taggiasca Oliven, Frühlingslauch, getrockneten Tomatenfilets und Weißweinschaum enthält Sellerie, Gluten, Sulfite, Soja	18,90
	Tatar von Avocado und jungen Rübchen  mit eingelegten Gewürz-Karotten, Zweierlei Salzzitrone, geröstetem bunten Sesam, Karotten-Estragon-Sud und knusprigen Linsenchips enthält Sellerie, Soja, Gluten	26,50

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, Erbsen-Karotten-Lauch-Gemüse und knusprigen Kartoffelchips enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Ei, Senf, Sulfite, Soja	22,50
	Glasierter Kalbstafelspitz an feiner Senf-Velouté, mit Salzkartoffeln, glasiertem bunten Wurzelgemüse, frischem Schnittlauch und Original „Plögers Grüne Soße“ enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Senf, Soja, Ei	28,50
Fisch	Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln und Gurken-Dill-Salat enthält Gluten, Laktose, Senf, Ei, Sulfite, Fisch (Garnitur)	32,80
	Gebratene Riesengarnele an Krustentierbisque mit mediterraner Fregola Sarda, geschmorter Paprika, Taggiasca Oliven, glasierten Zuckerschoten und frischer Petersilie enthält Laktose, Sellerie, Gluten, Krustentier, Sulfite, Soja	31,50

Liebe Eltern, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass der Verzehr von selbst mitgebrachten Speisen & Snacks auch für Kinder in unserem Caféhaus nicht gestattet ist. Wir bieten für unsere kleinen Gäste eine Kinderkarte sowie frisches Obst an. Gläsern und Fläschchen für die Kleinsten sind selbstverständlich ausgenommen. Sprechen Sie bei Fragen gerne unser Servicepersonal an – vielen Dank.

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.

Veganer Apfelstrudel (mit Alkohol)

Mittwoch bis Freitag von 12.00 bis 17.00 Uhr
Samstag & Sonntag von 12.00 bis 18.00 Uhr



5,50

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

Wahlweise mit:

- **einer hausgemachten veganen Vanillesauce** 6,50
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