

Vorspeisen und Suppen Appetizers and soups

- Cocktail von roter Beete und Mango mit gerösteten Nüssen in Sesam-Marinade** ■ ■ ■ ■
Cocktail of beet root and mango with roasted nuts and sesame marinade (Vegan) **9,90**
- Frisches Rindercarpaccio mit Olivenöl, Pinienkernen, Limette und geriebenem Parmesankäse** ■ ■ ■ ■
Beef Carpaccio with olive oil pine nuts lime and grated Parmesan cheese **12,90**
- Mediterrane Gemüsesuppe mit glasierter Tomate und Basilikum** ■ ■ ■ ■
Mediterranean vegetable soup with glazed tomato and basil (Vegan) **4,60**
- Hessisches Kartoffelsüppchen mit Kräutercroûtons und Frankfurter Würstchen** ■ ■ ■ ■
Homemade potato soup with croûtons and Frankfurter Sausages **4,80**

Knackige Salate Fresh salads

- Salatplatte „La Fontaine“ mit Blattsalaten, Chicorée, Rispen Tomaten, Sprossen und Gurken** ■ ■ ■ ■
Salad variation "La Fontaine" with lettuces, chicory, vine tomatoes, sprouts and cucumber **9,90**
- dazu reichen wir frisches Mango-Wasabi-Dressing** ■ ■ ■ ■
served with fresh mango-wasabi-dressing
- Wahlweise mit / optional with**
- | | |
|---|-----------------------------|
| - gegrillte Austernpilze ■ ■ ■ ■ | - Grilled oyster mushrooms |
| - gebratene Knoblauchshrimps ■ ■ ■ ■ | - pan fried garlic shrimps |
| - gebratene Filetstreifen vom Rind ■ ■ ■ ■ | - pan fried beef tenderloin |
- 14,90**

„Caesar Salat“

**Frischer Romanasalat mit gebratener Hähnchenbrust,
Gurke, Tomate und Orange in Parmesandressing
und warmen Kräutercrôutons** ■■■■

"Caesar Salad"

Romaine lettuce with roasted chicken breast, cucumber,
tomatoes and oranges with parmesan dressing and warm herb croûtons

13,90

Bunter kleiner Salatteller

**mit gemischten Blattsalaten, Paprika, gelbe Tomaten
und Gurken, dazu Mango-Wasabi-Dressing** ■■■■

Small salad platter

with mixed leaf salad, peppers, yellow tomatoes
and cucumbers, mango-wasabi-dressing

3,90

„Salat Caprese“

**mit Tomaten und Büffelmozzarella, frischem Basilikum
Olivenöl und grobem Pfeffer** ■■■■

"Salad Caprese"

with tomatoes and buffalo mozzarella, fresh basil,
olive oil and fresh pepper

9,90

Typisch Hessisch Typical Hessian

„Hessischer Brotzeiteller“

**mit verschiedener Hausmacher Wurst und „Spundekäs“,
Gewürzgurke, verschiedenen Brotsorten und Butter** ■■■■

Hessian snack platter with various regional sausages
and “Spundekäs”, pickles, different kinds of breads and butter

13,50

Frische „Frankfurter Grüne Soße“

mit 3 gekochten Eiern und Salzkartoffeln ■■■■

Fresh Frankfurt-Herbal-Sauce with 3 boiled eggs
and boiled potatoes

11,90

„Hausgemachte Tafelspitzsülze“

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und buntem Salat ■■■■

Homemade “Meat in aspic”

with remoulade sauce, fried potatoes and a small salad

13,50

Pasta und Reis Pasta and rice

**„Buntes Risotto mit Waldpilzen“,
Wurzelgemüse und frischen Kräutern** ■ ■ ■ ■
Risotto with mushrooms,
root vegetables and fresh herbs **13,60**

**„Tagliatelle mit pikanten Riesengarnelen“,
Olivenöl, Knoblauch und mediterranem Kräutergemüse** ■ ■ ■ ■
Tagliatelle with spicy king prawns
olive oil, garlic and mediterranean vegetables **17,90**

Frisches Fleisch vom Grill Fresh grilled meat

**„Rustikales Räuberpfännchen“
mit Medaillons von Pute, Schwein und Rind,
hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln,
gegrillter Tomate und Salat** ■ ■ ■ ■
“Rustikales Räuberpfännchen”
Pan with medallions of turkey, pork and beef, homemade herb butter,
fried potatoes, grilled tomato and salad **20,90**

**„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“
mit Salbei und Serranoschinken, dazu mediterrane Röstkartoffeln
und fruchtiger Pepperonata** ■ ■ ■
“Saltimbocca from the chicken breast”
with sage and serrano ham, Mediterranean fried potatoes
and Pepperonata **17,90**

**„Gekochter Tafelspitz vom Wiesenkalb“
mit pikanter Meerrettichsauce ■ ■ ■ ■
oder hausgemachter Frankfurter Grüne Soße
auf Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ■ ■ ■ ■
Boiled fillet of calf
with spicy horseradish sauce or homemade Frankfurt-Herbal-Sauce
on root vegetables and parsley potatoes **15,50****

**Lammkotelette mit Rosmarin und Thymian
an Madeirajus auf Blattspinat, zweierlei Karotten
und Bohnenbündchen (Low carb)** ■ ■ ■
Lamb cutlet with rosemary and thyme on madeirajus
on spinach leaves, two kinds of carrots and bean bundles (low carb) **26,90**

Saftige Steaks und Schnitzel Juicy steaks and schnitzel

Putensteak Steak of turkey	ca.	180 g	16,90
Rumpsteak Rumpsteak	ca.	200 g	23,90
Filetsteak Fillet steak	ca.	180 g = 29,90 €	ca. 250 g = 37,90
Wiener Schnitzel Schnitzel (breaded veal steak)	ca.	200 g (Kalb)	19,90

Sie können zusätzlich eine Sauce und eine Beilage auswählen.

You can choose a sauce and a side dish.

Saucen :

Pfeffersauce, Madeirasauce, Rahmsauce, Champignonsauce, Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter

Sauces:

Pepper sauce, Madeira sauce, cream sauce, mushroom-sauce, onions or herb butter

Beilagen :

Bratkartoffeln, Pommes frites, Kroketten, Spätzle, Basmatireis oder Folienkartoffel mit frischem Kräutersauerrahm

Side dishes :

Fried potatoes, french fries, croquettes, spaetzle, Basmati rice or baked potato with fresh herb sour cream

Dazu ein bunter kleiner Salatteller ■ ■ ■ ■

oder mediterranes Pfannengemüse ■ ■ ■ ■

additional a mixed salad or sautéed mediterranean vegetables

3,90

Fischgerichte Fish

„Zanderfilet Müllerin“ auf der Haut gebraten

mit jungem Spinat und Dillkartoffeln ■ ■ ■ ■

"Pikeperch fillets" fried on the skin

on young spinach with dill potatoes

19,90

Gegrillte Lachsschnitte mit mediterranen Kräutern,

auf gegrilltem Gemüse und Pepperonata (Low Carb) ■ ■ ■ ■

Grilled salmon slices with mediterranean herbs

on grilled vegetables and pepperonata (low carb)

21,90

Zum krönenden Abschluss The grand final

Bananenlasagne mit exotischen Früchten und frischen Beeren ■ ■ ■ ■ ■

Banana lasagne with exotic fruits
and fresh berries

6,20

Kokos-Panna-Cotta mit Mango-Granatapfel-Salat und schwarzem Johannisbeerspiegel ■ ■ ■ ■ ■

Coconut Panna Cotta with mango and pomegranate salad
on black currant sauce

5,90

Käseteller mit Weintrauben, Senfrüchten und Grissini ■ ■ ■ ■ ■

Cheese plate with grapes, mustard fruits
and grissini

13,50

Neue Eissorten von Mövenpick warten auf Sie Unsere Eiskarte hält weitere Dessertspezialitäten für Sie bereit

New ice creams from Mövenpick are waiting for you
Our ice cream menu holds more dessert treats for you

■ Vegan ■ Vegetarisch / vegetarian ■ Lactosefrei / lactose free ■ Glutenfrei / gluten free

Heißgetränke hot beverages

Tasse cup

Kännchen jug

Schümli Kaffee

Schümli Coffee

3,10 €

5,50 €

Tee von Ronnefeldt

Tea from Ronnefeldt

2,90 €

4,90 €

Espresso einfach

Espresso

2,60 €

Espresso Macchiato

Espresso macchiato

2,90 €

Espresso doppelt

Double Espresso

4,20 €

Cappuccino

Cappuccino

3,50 €

Milchkaffee

Coffee latte

3,80 €

Latte Macchiato

Latte macchiato

3,80 €

Chocciato

Chocciato

3,80 €