

Vorspeisen und Suppen Appetizers and Soups

- „Frisches Rindercarpaccio“ mit Wildkräutern“
Pfeffercreme und Parmesankäse** ■■■■
*Beef Carpaccio with wild herbs,
Pepper cream and Parmesan cheese* 12,90
- „Gartenfrischer Rapunzelsalat“ mit Walnussdressing
und gebratenen Kräuterseitlingen mit Sherry** ■■■■
*Garden fresh lamb's lettuce with walnut dressing
and fried mushrooms with Sherry* 9,50
- „Entenbrust rosa gebraten“
auf einem bunten Salat von Perlgraupen,
Orangenfilets und lila Kartoffelchips** ■■■■
*Pink roasted duck breast on salad of pearl barley,
orange fillets and purple potato chips* 13,50
- „Karotten-Orangensuppe“ mit frischem Ingwer
und gerösteten Kokosraspeln** ■■■■
*Carrot-orange soup with fresh ginger
and roasted coconut flakes* 4,60
- „Hessisches Kartoffelsüppchen“
mit Kräutercroûtons und Frankfurter Würstchen** ■■■■
*Homemade potato soup
with croutons and Frankfurter sausages* 4,80

Knackige Salate Fresh salads

- Salatplatte „La Fontaine“
mit Blattsalaten, Chicorée, Rispen Tomaten,
Sprossen und Gurken** ■■■■
*Large salad variation "La Fontaine"
with lettuces, chicory, vine tomatoes, sprouts,
and cucumber* 9,90

Wahlweise mit / optional wish

- | | | |
|------------------------------------|------|-----------------------------|
| - geräucherte Lachstranchen | ■■■■ | - smoked salmon tranches |
| - gebratene Knoblauchshrimps | ■■■■ | - pan fried garlic shrimp |
| - gebratene Filetstreifen vom Rind | ■■■■ | - pan fried beef tenderloin |

- dazu reichen wir frisches Mango-Wasabi-Dressing** ■■■■ 14,90
served with fresh mango-wasabi-dressing

„Kleiner Beilagensalat“
mit gemischten Blattsalaten, Paprika, gelben Tomaten
und Gurken, dazu weißes Balsamico-Basilikumdressing ■ ■ ■ ■
Small side salad with mixed leaf salad, peppers, yellow tomatoes
and cucumbers, white balsamic-basil dressing **3,90**

„Salat Caprese“
mit Tomaten und Büffelmozzarella, frischem Basilikum
Olivenöl und groben Pfeffer ■ ■ ■
"Salad Caprese"
with tomatoes and buffalo mozzarella, fresh basil,
olive oil and bell 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**

Hausgemachte „Frankfurter Grüne Soße“
mit 3 gekochten Eiern und Salzkartoffeln ■ ■ ■
Homemade Frankfurt-Herbal-Sauce with 3 boiled eggs
and boiled potatoes **11,90**

„Himmel und Erde“
Gebratene Blutwurst mit gerösteten Zwiebeln
Kartoffelstampf und karamelierten Apfelingen ■ ■ ■ ■
Fried blood sausage with roasted onions
Mashed potatoes and caramelized apple rings **14,90**

Pasta und Reis Pasta and rice

„Buntes Risotto mit Waldpilzen“

Wurzelgemüse und frischen Kräutern ■ ■ ■ ■

Risotto with mushrooms

Root vegetables and fresh herbs

13,60

„Pappardelle mit pikanten Riesengarnelen“

Olivenöl, Knoblauch und mediterranem Kräutergemüse ■ ■ ■ ■

Pappardelle 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,
Spiegelei und knackigem Salat ■ ■ ■ ■

„Rustikales Räuberpfännchen“

*with medallions of turkey, pork and beef, homemade herb butter,
fried potatoes, fried egg sunny side up and salad*

20,90

„Rosa gebratene Entenbrust“ mit Traubenconfit

Kürbisragout und gebratenen Serviettenknödel ■ ■ ■ ■

Grilled duck breast with a grape confit

pumpkin ragout and fried bread dumpling

21,00

„Lammkaree mit Rosmarin und Thymian“

an Madeirajus auf Blattspinat, Karotten
und Bohnenbündchen **Low carb**) ■ ■ ■ ■

Rack of lamb with rosemary and thyme on Madeirajus

on spinach leaves, carrots and bean bundles (low carb)

23,90

mit Röstkartoffeln ■ ■ ■ ■

26,90

with roasted potatoes

„Gekochter Tafelspitz vom Wiesenkalb“

mit pikanter Meerrettichsauce ■ ■ ■ ■

oder hausgemachter Frankfurter Grüne Soße auf Wurzelgemüse
und Petersilienkartoffeln ■ ■ ■ ■

Boiled filet of calf with spicy horseradish sauce or homemade

„Frankfurter Grüne Soße“ on root vegetables and parsley potatoes

15,90

Saftige Steaks und Schnitzel Juicy steaks and Schnitzel

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

Sie können zusätzlich eine Sauce und eine Beilage auswählen.

You can choose a sauce and a side dish additionally

Saucen :

Pfefferrahmsauce, Portweinsauce, Rahmsauce, Champignonsauce, Röstzwiebeln oder Kräuterbutter

Sauces:

Pepper cream sauce, port wine 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 kleiner Beilagensalat ■ ■ ■ ■

oder mediterranes Pfannengemüse ■ ■ ■ ■

additional a mixed salad or sautéed mediterranean vegetables

3,90

Fischgerichte Fish

„Gebratenes Zanderfilet“ auf Kräuterrisotto und buntem Pfannengemüse ■ ■ ■ ■

Fried filet of pike perch

Herbal risotto and pans vegetables

19,50

„Gegrilltes Thunfischsteak“ mit Sesamöl auf asiatischem Wokgemüse mit Wasabi (Low Carb) ■ ■ ■ ■

Grilled tuna steak with sesame oil

on Asian style wok vegetables with wasabi (Low Carb)

25,90

mit Mie –Nudeln ■ ■ ■ ■

with Mie noodles

27,90

Zum krönenden Abschluss The grand final

„Marinierter Orangensalat“ mit Granatapfel

Walnüsse und rosa Pfeffer ■ ■ ■ ■

Orange salad with pomegranate

walnuts and pink pepper

4,50

mit Grand Manier Parfait

with Grand Marnier Parfait ■ ■ ■

6,50

Flammkuchen mit Äpfel, Weintrauben und Zimt ■ ■ ■

Tarte flambée with apples, grapes and cinnamon

5,40

Käseteller mit Weintrauben, Senfrüchte und Sesamblätterteig ■ ■ ■

Cheese plate with grapes, mustard fruits

and sesame puff pastry

13,50

Neue Eissorten von Mövenpick warten auf Sie

Unsere Eiskarte hält weitere Dessertspezialitäten für Sie bereit

New ice cream flavours from Mövenpick are waiting for you

Our ice cream menu holds more dessert treats for you

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 €