

## 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** ■■■■  
*served with fresh mango-wasabi-dressing* 14,90

**„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

---

<b>Putensteak</b> <i>Steak of turkey</i>	ca. 180 g	16,90
<b>Rumpsteak</b> <i>Rumpsteak</i>	ca. 200 g	23,90
<b>Filetsteak</b> <i>Fillet steak</i>	ca. 180 g = 29,90 €	ca. 250 g = 37,90
<b>Wiener Schnitzel</b> <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 €