

Familien-
kellerei
seit 1887

POSSMANN

DAS BESTE, WAS EIN
APFEL WERDEN KANN.



Die Geschichte der Botschaft

Schon Firmengründer Philipp Possmann schenkte seinen ersten selbstgekelterten Apfelwein in einem Rödelheimer Wirtshaus aus.

Jetzt führt Peter Possmann, Nachfolger in 5. Generation, diese Tradition fort.

Nach einer Kernsanierung und umfangreichen Restaurierungsarbeiten – das Gebäude diente mit Einzug der Kelterei Possmann 1937 auf dem Rödelheimer Gelände zunächst als Pferdestall, dann als Werkstatt, später als Pförtnerhaus, und stand zuletzt acht Jahre lang leer – hat die Kelterei Possmann gemeinsam mit dem Team der Botschaft ein gemütliches Restaurant für Stöffchelieliebhaber und solche, die es noch werden wollen, errichtet.

Dabei wurde bei der Einrichtung des Fachwerkgebäudes sehr darauf geachtet, das historische Flair zu bewahren. So finden Sie zahlreiche Möbel, die aus dem Familienfundus entliehen und aufgearbeitet worden sind. Highlight ist der restaurierte Stammtisch aus dem Nachlass des Firmengründers Philipp Possmann.

Die „Frankfurter Apfelwein-Botschaft“ trägt ihren Namen zu Recht. „Mit diesem Restaurant wollen wir unser gutes Stöffche in alle Munde tragen“, erklärt Peter Possmann.

Ihre Botschafter freuen sich, dass Sie gekommen sind und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in der „Frankfurter Apfelwein-Botschaft“.

History of the Frankfurter Äpfelwein Botschaft

Before the founding of Possmann, Phillip Possmann started serving his self-made apple wine in his restaurant.

Peter Possmann, successor in the 5th generation, continues with this tradition.

After a structural and extensive restoration – the building served a variety of purposes for Kelterei Possmann since 1937; first as a horse stable, then as a shop, then as a gatekeeper's house, and lastly the house stood empty for eight years – the Possmann family together with the team of Äpfelwein Botschaft created a cozy restaurant for apple wine lovers and those that are still to become apple wine lovers.

Through the construction of the half-timbered building we paid close attention to preserve the historic structure and flair. You will find many pieces of furniture from the family collection that have been restored. The highlight certainly is the *Stammtisch* (regular's table) from the founding father of the company, Philipp Possmann.

Frankfurter Äpfelwein Botschaft carries its name for a reason correctly – this is the restaurant we want our good apple wine to be the talk of the town, explains Peter Possmann.

Your *Botschafters* are delighted to welcome you and wish you an unforgettable experience in our restaurant.

Handkäs´

traditional sour milk cheese

	1 Stück	2 Stück
Klassisch mit Musik <i>Classic with oil, vinegar and onion</i>	3,00 €	5,50 €
Gebacken, mit Apfelweinsenf <i>Fried and served with apple wine mustard</i>	4,00 €	7,50 €

Der Handkäs´ wird mit Brot und Butter serviert.
All handcheese are served with bread and butter.

Flammkuchen

Thin french style pizza

mit Speck und Lauch <i>Bacon and Leek</i>	7,50 €
mit Pepperonisalami, rote Zwiebeln und Käse <i>Pepperoni, salami, red onions and cheese</i>	8,00 €
mit Schinken, Champignons, Zwiebeln und Käse <i>Ham, mushrooms, onions and cheese</i>	8,50 €
mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse <i>Tuna, onions and cheese</i>	9,00 €
mit Parmaschinken, Tomaten, Rucola und Parmesan <i>Parma ham, tomatoes, rucola and parmesan</i>	11,50 €
Vegetarisch, mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Oliven <i>Mushrooms, onions, peppers and olives</i>	9,00 €

Kleine Gerichte

Appetizers

Spundekäs´ mit Salzbrezelchen 4,50 €
Cream cheese with pretzels

Räucherlachs 9,90 €
auf Kartoffel-Apfel-Rösti mit Meerrettich
Smoked salmon on apple potatoe fritters served with horseradish

Roastbeef, rosa gebraten
mit Grüner Soße und Bratkartoffeln
Cold roastbeef slices with green herb sauce and roasted potatoes

Vorspeise / Appetizer 9,50 €
Hauptgang / Main course 16,50 €

Salate & Vegetarisch

Salads & Vegetarian

Grüne Soße mit Eiern und Bratkartoffeln 9,90 €
Green sauce made of seven herbs, with boiled eggs and roasted potatoes

Handkäs´-Salat 10,50 €
mit Äpfeln und Zwiebeln
Hand cheese salad with apples and onions

Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und Zwiebel 9,50 €
Mixed Salad with cucumbers, tomatoes, peppers and onions

Gemischter Salat mit Streifen von der Hähnchenbrust, Parmesan und Ei 13,50 €
Mixed salad with chicken strips, parmesan cheese and egg

Gratinierter Ziegenkäse 12,50 €
mit mit Feigendipp und Walnüssen auf Rucolasalat
Bake goat cheese with fig dip, walnuts and rucola salad

Kleiner Beilagensalat 3,50 €
Small side salad

Fisch

Fish

Gebratenes Lachsfilet mit Apfelwein-Senf-Sauce 13,50 €
mit Spinat und Salzkartoffeln
*Grilled filet of salmon with apple wine mustard-sauce, served
with spinach and boiled potatoes*

Fleischgerichte

meat dishes

100 % aus der Taunusregion / Meat from the Taunus region
Unser Fleisch stammt aus der Schlachtere
der Familie Schumacher im Hochtaunus

Wildschweinbratwurst 9,00 €
mit Kartoffelstampf und Sauerkraut
Wild boar sausage served with mashed potatoes and sauerkraut

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ 15,50 €
mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelstampf
Fried veal liver served with onions, apples and mashed potatoes

Tafelspitz vom Jungbullen 13,50 €
mit Grüner Soße und Salzkartoffeln
*Prime boiled beef with green sauce from seven herbs
and boiled potatoes*

Rippchen, gekocht oder gegrillt 11,50 €
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf
*Salted pork cutlet boiled or grilled, with sauerkraut and
mashed potatoes*

Himmel & Erde 9,90 €
Gebratene Blutwurstscheiben mit Zwiebeln, Äpfeln
und Kartoffelstampf
Warm slices of blood sausage with apples, onions and mashed potatoes

Schweinshaxe 15,50 €
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf
Crisp pork knuckle with sauerkraut and mashed potatoes

Hessenschnitzel 14,50 €
Schnitzel mit Tomate, Land- und Handkäs' überbacken, dazu Bratkartoffeln
Pork schnitzel with tomato, coated with cheese and hand cheese, roasted potatoes

Frankfurter Schnitzel 13,50 €
mit Grüner Soße und Bratkartoffeln
Pork schnitzel with green sauce, roasted potatoes

Cordon bleu vom Hähnchen 15,50 €
mit Pommes frites
Chicken cordon bleu with french fries

**Alle Schnitzel und das Cordon bleu auch
als Kalbsschnitzel erhältlich** zusätzlich 5,00 €
All schnitzel and cordon bleu also available as veal additional 5,00 €

Kindergerichte

Children's dishes

Chicken Nuggets 6,50 €
Chicken nuggets

Frankfurter Würstchen 6,50 €
Frankfurter sausages

Kinderschnitzel 8,00 €
Kids size schnitzel

Portion Pommes frites 2,70 €
Serving of french fries

Alle Kindergerichte wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln
oder Kartoffelstampf.
All children's dishes also available with french fries, boiled, roasted or mashed potatoes.

Nachtisch

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,50 €
Homemade apple strudel with vanilla sauce

Apfelringe mit Vanillesauce 5,50 €
Fried apple rings with vanilla sauce

Flammkuchen mit Apfel und Zimt 7,00 €
Flammkuchen with apple and cinnamon

Äbbelwoi

Apple wine

Hausschoppen „Frau Rauscher“	0,3 l	2,00 €
Naturtrüber Speierling-Schoppen	0,5 l	3,30 €
<i>Naturally cloudy apple wine</i>		
Frankfurter Äpfelwein – Der Klassiker	0,3 l	2,00 €
Deutschlands meist prämiertes Äpfelwein	0,5 l	3,30 €
<i>The classic - Germany's most rewarded apple wine</i>		
Kellermeister-Schoppe	0,3 l	2,00 €
Tagesauswahl aus einem der 183 Fässer	0,5 l	3,30 €
<i>Daily selection from one of the 183 barrels from our cellars</i>		
Frankfurter Äpfelwein – Der Milde	0,3 l	2,00 €
<i>Mild apple wine</i>	0,5 l	3,30 €
Frankfurter Äpfelwein alkoholfrei	0,3 l	2,10 €
Erfrischend kalorienarm	0,5 l	3,50 €
<i>Non-alcoholic apple wine refreshing, low-calorie</i>	1 l	8,00 €
Alle Äpfelweine auch im Bembel	4er	7,50 €
<i>All apple wines also available in traditional pitcher</i>	8er	15,00 €
	12er	23,00 €
	13er	24,00 €
Flasche Wasser nur zum Bembel	0,75 l	3,50 €
<i>Bottle of water with bembel only</i>		



Äbbelwoi anders gespritzt

Apple wine spritzer

Botschaftsgespritzter	0,3 l	2,10 €
Apfelwein mit naturtrübem Apfelsaft	0,5 l	3,50 €
<i>Apple wine with cloudy apple juice</i>		
Chef's Gespritzter	0,3 l	2,10 €
Apfelwein mit Bitter Lemon	0,5 l	3,50 €
<i>Apple wine with Bitter Lemon</i>		

Äbbelwoi-Proben

Apple wine sampler

Schoppen-Probe Der Milde, Klassiker, Frau Rauscher, Kellermeister <i>Apple wine sampler</i>	4 x 0,1l	5,00 €
Große Schoppen-Probe Der Milde, Klassiker, Frau Rauscher, Kellermeister, Rosé und alkoholfreier Äppler <i>Large apple wine sampler</i>	6 x 0,1l	7,00 €
Äppler-Mix-Probe Rosé, Hugo, Spritz und Cider <i>Rosé, Hugo, Spritz and Cider sampler</i>	4 x 0,1l	6,00 €

Äppler-Variationen

Apple wine variations

Äppler Rosé mit schwarzem Johannisbeersaft veredelt <i>Refined with black currant</i>	0,3l 1,0l	3,50 € 10,50 €
Äppler Hugo mit Holunder, Limette und Minze verfeinert <i>Refined with elder flower, lime and mint</i>	0,3l 1,0l	3,50 € 10,50 €
Äppler Spritz mit Apérol-Geschmack <i>Apérol flavor (bitter orange)</i>	0,3l 1,0l	3,50 € 10,50 €
Äppler Cider nach französischem Vorbild, fruchtig mild <i>Fruity and mild cider</i>	0,3l 1,0l	3,50 € 10,50 €

Die Äppler-Variationen werden auf Eis serviert.

All apple wine variations are served over ice.

Wein & Schaumwein

Wine & Sparkling wine

Apfelschaumwein „1881“ <i>Sparkling apple wine</i>	0,1l 0,75 l	3,00 € 21,50 €
Weißwein, Weingut Lukas Kesselring, Pfalz Grauburgunder oder Sauvignon Blanc	0,2l 0,75 l	6,50 € 21,50 €
Rotwein, Weingut Lukas Kesselring, Pfalz Cabernet Sauvignon-Merlot	0,2l 0,75 l	6,50 € 21,50 €
Weinschorle <i>White wine with sparkling water</i>	0,2l	5,50 €

Bier vom Fass

Draft beer

Weihenstephan Original hell <i>Lager</i>	0,3l 0,5l	3,00 € 4,50 €
Radler <i>Beer with lemonade</i>	0,3l 0,5l	3,00 € 4,50 €

Bier in Flaschen

Bottled beer

Weihenstephaner Hefeweizen Hell, Kristallweizen oder Dunkel <i>Lager, wheat beer or dark lager</i>	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Weizenbier <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0,5l	4,50 €
Wäldches Kirsche+Bier <i>Cherry beer</i>	0,33l	3,00 €

Apfelsäfte, Wasser & Limonaden

Juice, water & lemonade

Landappel naturtrüb	0,3 l	2,70 €
<i>Cloudy apple juice</i>	0,5 l	3,80 €
Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	2,70 €
<i>Cloudy sparkling apple juice</i>	0,5 l	3,60 €
„Botschafts-Schorle“	0,3 l	2,80 €
Naturtrübe Apfelsaftschorle mit Bitter Lemon	0,5 l	3,80 €
<i>Cloudy sparkling apple juice with bitter lemon</i>		
Streuobst-Saft	0,3 l	2,60 €
Fein & mild oder fruchtig-herb	0,5 l	4,00 €
<i>Old orchard-apple juice, mild or fruity-tart</i>		
Selters Classic oder Naturell	0,25 l	2,20 €
<i>Sparkling or still water</i>	0,75 l	6,00 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coke Zero	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,50 €

Heiße Getränke

Hot Drinks

Café Crème	Tasse <i>cup</i>	2,50 €
Cappuccino	Tasse <i>cup</i>	2,80 €
Latte Macchiato	Glas <i>glass</i>	3,50 €
Milchkaffee	Tasse <i>cup</i>	3,50 €
<i>Coffee with milk</i>		
Espresso	Tasse <i>cup</i>	2,20 €
Doppelter Espresso	Tasse <i>cup</i>	4,00 €
<i>Double espresso</i>		
Tee, verschiedene Sorten	Glas <i>glass</i>	2,50 €
<i>Tea, different kinds</i>		

Brände & Liköre

Spirits & Liqueurs

Calvados	4 cl	4,50 €
Campari	4 cl	4,50 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €
Jägermeister	4 cl	4,00 €
Whiskey	4 cl	6,50 €
Obstbrand	4 cl	5,50 €

Hessische Spirituosenspezialitäten

Hessian spirit specialties

Mispelchen	4 cl	4,00 €
Apfelbrand 38 vol. %	4 cl	4,00 €

Straßenverkauf

Street sale

Apfelwein, lose	je Liter	2,00 €
Leerkannister	2 l	2,00 €
Apfelwein in der Flasche	1 l	2,50 €
Partyfass (Frau Rauscher oder Adlerschoppe`)	5 Liter	12,00 €

Zusatzstoffe & Allergene

Additives & allergens

Liebe Gäste,

wir möchten Sie mit unserer Küche zufriedenzustellen. Aus diesem Grund verwenden wir Lebensmittel von hauptsächlich regionaler Herkunft und von hoher Qualität. Es gibt Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Dennoch gehören sie zu unserer Küche und werden auch von vielen unserer Gäste gewünscht.

Hinweis Allergene:

Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Aufgrund unserer handwerklichen Tätigkeit in der Küche können Spuren von anderen Allergenen in unseren Speisen nicht ausgeschlossen werden.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch & Milchprodukte (einschl. Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie und/oder Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid & Sulfite, Lupinen, Weichtiere.



Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr und ab 17:00 Uhr
Samstag ab 17:00 Uhr
Sonntag 1. Mai bis 30. September ab 12:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr

Eschborner Landstraße 154
60459 Frankfurt am Main

+49 (0) 69 743 05 677
www.frankfurter-apfelwein-botschaft.de
info@frankfurter-apfelwein-botschaft.de

