

# Speisekarte

## Handkäs´

Traditional sour milk cheese

	1 Stück	2 Stück
<b>Klassisch mit Musik</b>	3,50 €	5,50 €
<i>classic with oil, vinegar and onion</i>		
<b>Gebacken mit Apfelweinsenf</b>	4,50 €	8,00 €
<i>served fried, accompanied by applemustard</i>		

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

## Flammkuchen oval groß

*Thin french style pizza*

<b>Mit Speck<sup>(1)</sup> und Zwiebeln</b>	7,50 €
<i>bacon and onions</i>	
<b>Mit Pepperoni Salami, rote Zwiebeln und Käse</b>	9,00 €
<i>pepperoni salami, red onions and cheese</i>	

<b>Mit Schinken, Champignons, Zwiebeln und Käse</b>	9,00 €
<i>ham, mushrooms, onions and cheese</i>	

<b>Mit Parmaschinken, Tomaten, Rucola und Parmesan</b>	11,50 €
<i>parma ham, tomatoes, rucola and parmesan</i>	

<b>Mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse</b>	9,00 €
<i>tuna, onions and cheese</i>	

<b>Vegetarisch, Champignons, Zwiebeln, Paprika und Oliven</b>	10,50 €
<i>vegetarian, mushrooms, onions, peppers and olives</i>	

## Kleine Gerichte / Appetizers

<b>Spundekäs mit Salzbrezelchen</b>	4,50 €
<i>cream cheese with salted pretzels</i>	

<b>Räucherlachs auf Kartoffel-Apfel-Rösti mit Meerrettich</b>	10,90 €
<i>smoked salmon served with apple potatoe fritter and horseradish</i>	

<b>Roastbeef (kalt), rosa gebraten, mit Grüner Soße und Bratkartoffeln</b>	
<i>cold roastbeef with green herb sauce and roasted potatoes</i>	
<i>Vorspeise / Appetizer</i>	10,50 €
<i>Hauptgang / Main course</i>	17,50 €

## Salate & Vegetarisch / salad & vegetarian

<b>Grüne Soße<sup>(2,12, 24,27)</sup> mit Eiern und Bratkartoffeln</b>	10,90 €
<i>green sauce made of seven herbs, with boiled eggs and roasted potatoes</i>	

<b>Handkäs´- Salat mit Äpfeln und Zwiebeln</b>	10,50 €
<i>hand cheese salad served with apples and onions</i>	

<b>Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel und Botschaftsdressing<sup>20</sup></b>	9,50 €
<i>mixed salad with cucumbers, tomatoes, peppers, onions and "Botschaftsdressing"<sup>20</sup></i>	

<b>mit Streifen von der Hähnchenbrust, Parmesan und Ei</b>	13,50 €
<i>with chicken strips, parmesan cheese and egg</i>	

<b>Gratinierter Ziegenkäse auf Rucolasalat mit Feigendip und gesüßten Walnüssen</b>	13,50 €
<i>goat cheese au gratin with fig dip, sweet walnuts and arugula salad</i>	

## Fisch / fish

<b>Gebratenes Lachsfilet mit Apfelwein-Senf-Sosse<sup>29</sup> mit Spinat und Salzkartoffeln</b>	16,50 €
<i>Filet of salmon with apple-wine-mustard-sauce, served with spinach and boiled potatoes</i>	

## Kindergerichte / Child dishes

<b>Chicken Nuggets<sup>(22,24)</sup> mit Pommes</b>	6,50 €
<i>chicken nuggets with french fries</i>	

<b>Frankfurter Würstchen mit Pommes</b>	6,50 €
<i>frankfurter sausages and french fries</i>	

<b>Kinderschnitzel mit Pommes</b>	8,00 €
<i>smal escalop with french fries</i>	

<b>Portion Pommes</b>	2,70 €
<i>portion french fries</i>	

## Fleischgerichte

**unser Fleisch kommt von einem Familienbetrieb aus der Region** (Wernborn / Taunus)  
*our meat comes from the nearby Taunus Region*

<b>Wildschweinbratwurst mit Kartoffelstampf und Sauerkraut</b>	
<i>wild boar sausage served with mashed potatoes and „sauerkraut“</i>	

<b>Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelstampf</b>	17,50 €
<i>Fried veal liver served with onions, apples and mashed potatoes</i>	

<b>Tafelspitz vom Jungbullen mit Grüner Soße<sup>(2,12,22,24,27)</sup> und Salzkartoffel</b>	13,50 €
<i>prime boiled beef with green sauce from seven herbs and boiled potatoes</i>	

<b>Rippchen<sup>(16)</sup>, gekocht oder gegrillt Sauerkraut und Kartoffelstampf<sup>(27)</sup>, Senf<sup>(29)</sup></b>	11,00 €
<i>salted pork, cutlet boiled or grilled, with "sauerkraut", mashed potatoes and mustard</i>	

<b>Himmel und Erde mit Kartoffelstampf</b>	9,90 €
<i>Warm slices of blood sausage with apples, onions and mashed potatoes</i>	

<b>Hessenschnitzel<sup>(22,24)</sup> mit Tomate, Land- und Handkäs´<sup>(27)</sup> überbacken, Bratkartoffeln</b>	14,50 €
<i>pork escalope with tomato, coated with cheese and hand cheese, roasted potatoes</i>	

<b>Frankfurter Schnitzel<sup>(22,24)</sup> mit Grüner Soße<sup>(2,12,24,27)</sup> und Bratkartoffeln</b>	13,50 €
<i>pork escalope with green sauce, roasted potatoes</i>	

<b>Schnitzel<sup>(22,24)</sup> mit Bratkartoffeln "Wiener Art"</b>	11,00 €
<i>Pork escalope with roasted potatoes</i>	

<b>Cordon bleu vom Hähnchen mit Pommes Frites</b>	15,50 €
<i>Chicken cordon bleu with French fries</i>	

<b>Alle Schnitzel auch vom Kalb</b>	<b>Aufpreis</b>	6,00 €
<i>all escalops also with vealmeat</i>	<i>additional</i>	

<b>Schweinehaxe mit Sauerkraut und Kartoffelstampf</b>	17,50 €
<i>chrisp pork knuckle with „sauerkraut“ and mashed potatoes</i>	

## Dessert

<b>Apfelringe mit Vanillesoße<sup>(2)</sup></b>	5,50 €
<i>fried apple rings served with vanilla sauce</i>	

<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße<sup>(2)</sup></b>	5,50 €
<i>apple strudel served with vanilla sauce</i>	

<b>Flammkuchen mit Apfel und Zimt</b>	7,00 €
<i>Flammkuchen with apple and cinnamon</i>	





# Getränkete Karte



## Äpfel Variationen / Apple Wine Variation

<b>Äpfel Rosé</b> mit schwarzem Johannisbeersaft veredelt	0,33 l 1,00 l	3,50 € 10,50 €
<b>Äpfel Hugo</b> mit Holunder, Limette und Minze verfeinert	0,33 l 1,00 l	3,50 € 10,50 €
<b>Äpfel Spritz</b> mit Apérol	0,33 l 1,00 l	3,50 € 10,50 €
<b>Äpfel Cider</b> nach französischem mildem Vorbild	0,33 l 1,00 l	3,50 € 10,50 €

## Äbbelwoi pur / Apple Wine

<b>Frankfurter Äpfelwein - Der Milde<sup>(9)</sup></b> <i>Mild and fruity apple wine</i>	0,3 l 0,5 l	2,00 € 3,30 €
<b>Frankfurter Äpfelwein - Der Klassiker<sup>(9)</sup></b> Deutschlands meist prämiertes Äpfelwein! <i>Germany's most rewarded apple wine!</i>	0,3 l 0,5 l	2,00 € 3,30 €
<b>Hauschoppen - Frau Rauscher<sup>(9)</sup></b> Naturtrüber Speierling Schoppen <i>Naturally cloudy apple wine</i>	0,3 l 0,5 l	2,00 € 3,30 €
<b>Kellermeister Schoppe<sup>(9)</sup></b> Tagesauswahl aus einem der 183 Fässer <i>Daily selection from one of the 183 storage barrels from our cellars</i>	0,3 l 0,5 l	2,20 € 3,50 €

## Alle Apfelweine auch im Bembel



	4er	7,50 €
	8er	15,00 €
	12er	22,50 €
	13er	24,00 €
<b>Flasche Wasser zum Bembel</b> Bottel of water with bembel only	0,75 l	3,50 €
<b>Frankfurter Äpfelwein<sup>(9)</sup> alkoholfrei</b> Erfrischend kalorienarm <i>Non-alcoholic applewine</i>	0,3 l 0,5 l	2,10 € 3,50 €

## Äbbelwoi Proben / apple wine tasting sets

<b>Schoppen Probe</b> Der Milde, Klassiker, Frau Rauscher, Kellermeister	4 x 0,1 l	5,00 €
<b>Große Schoppen Probe</b> Der Milde, Klassiker, Frau Rauscher, Kellermeister, Rosé und alkoholfreier Äpfel	6 x 0,1 l	7,00 €
<b>Äpfel Mix Probe</b> Rosé, Hugo, Spritz und Cider	4 x 0,1 l	6,00 €

## Äbbelwoi gespritzt

<b>Botschaftsgespritzt</b> <i>Apfelwein mit naturtrübem Apfelsaft</i>	0,3 l 0,5 l	2,10 € 3,50 €
<b>Chef's Gespritzt</b> <i>Apfelwein mit Bitter Lemon</i>	0,3 l 0,5 l	2,10 € 3,50 €

## Wein & Schaumwein / Wine & sparkling wine

<b>Possmann Apfelschaumwein 1881<sup>(9)</sup></b> <i>possmann apple champagne 1881</i>	0,1 l 0,75 l	3,00 € 21,50 €
<b>Weißwein, Weingut Kesselring, Pfalz<sup>(9)</sup></b> Grauburgunder oder Sauvignon Blanc	0,2 l 0,75 l	6,50 € 21,50 €
<b>Rotwein, Weingut Kesselring, Pfalz<sup>(9)</sup></b> Cabernet Sauvignon-Merlot	0,2 l 1,00 l	6,50 € 21,50 €
<b>Weinschorle</b>	0,2 l	5,50 €
<b>Bier vom Fass / Draft beer</b>		

<b>Weihenstephan Original hell<sup>(22)</sup></b>	0,3 l 0,5 l	3,00 € 4,50 €
---	----------------	------------------

<b>Radler<sup>(22)</sup></b>	0,3 l 0,5 l	3,00 € 4,50 €
------------------------------	----------------	------------------

## Bier in Flaschen / Beer in bottles

<b>Weihenstephan Hefeweizen<sup>(22)</sup></b> hell, kristall, dunkel oder alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
<b>Wäldches Kirschbier<sup>(22)</sup></b>	0,33 l	3,00 €

## Säfte, Wasser & Limonaden / Juice, water & soft drinks

<b>Landappel naturtrüb von Possmann</b> auch als Apfelschorle	0,3 l 0,5 l	2,70 € 3,80 €
<b>"Botschafts Schorle"</b> <i>Naturtrübe Apfelsaftschorle mit Bitter Lemon</i>	0,3 l 0,5 l	2,80 € 4,00 €
<b>Streuobst Saft</b> Fein & mild oder fruchtig-herb	0,3 l 0,5 l	2,80 € 4,00 €
<b>Selters Classic oder Naturell</b>	0,25 l 0,75 l	2,20 € 6,00 €
<b>Coca Cola<sup>(2,11)</sup>, Fanta, Sprite, Coke Zero<sup>(2,5,6,7,11)</sup></b>	0,3 l 0,5 l	3,00 € 4,50 €
<b>Bitter Lemon<sup>(10)</sup>, Tonic Water<sup>(10)</sup>, Ginger Ale<sup>(2,10)</sup></b>	0,2 l	3,50 €

## Heißgetränke / Hot Drinks

<b>Café Crème<sup>(11)</sup></b>	Tasse cup	2,50 €
<b>Cappuccino<sup>(11)</sup></b>	Tasse cup	2,80 €
<b>Latte Macchiato<sup>(11,27)</sup></b>	Glas glass	3,50 €
<b>Milchkaffee<sup>(11,27)</sup></b> <i>Coffee with milk</i>	Gr. Tasse cup	3,50 €
<b>Espresso<sup>(11)</sup></b>	Tasse cup	2,20 €
<b>Doppelter Espresso<sup>(11)</sup></b> <i>Double espresso</i>	Tasse cup	4,00 €
<b>Tee, verschiedene Sorten</b>	Glas glass	2,50 €

## Hessische Spirituosenpezialität

<b>Calvados Mispelchen</b>	4 cl	4,00 €
<b>Possmann Apfelbrand</b>	4 cl	4,00 €

## Zusatzstoffe und Allergene

Nr. 1 mit Konservierungsstoff  
 Nr. 2 mit Farbstoff  
 Nr. 3 mit Antioxidationsmittel  
 Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin  
 Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat  
 Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam  
 Nr. 8 mit Phosphat  
 Nr. 9 geschwefelt  
 Nr. 10 chininhaltig  
 Nr. 11 coffeinhaltig  
 Nr. 12 mit Geschmacksverstärker  
 Nr. 13 geschwärtzt

Nr. 14 gewachst  
 Nr. 15 gentechnisch verändert  
 Nr. 16 Pökelsalz  
 Nr. 17 Kochsalz  
 Nr. 18 chininhaltig  
 Nr. 19 Knoblauch  
 Nr. 20 Knoblauch  
 Nr. 21 Schalenfrüchte (Wal-, Hasel-, Mandel-, Cashew-, Pecan-, Paranüsse)  
 Nr. 22 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)  
 Nr. 23 Krebstiere  
 Nr. 24 Eier  
 Nr. 25 Fisch  
 Nr. 26 Erdnüsse  
 Nr. 27 Milch & Milchprodukte

Nr. 28 Sellerie  
 Nr. 29 Senf  
 Nr. 30 Lupinen  
 Nr. 31 Weichtiere

**POSSMANN**

Das Beste was ein Apfel werden kann.