



Speisekarte

Handkäs' / Traditional sour milk cheese

Klassisch mit Musik

Classic with oil, vinegar and onion

1 Stück 2 Stück
4,10 € 8,20 €

Gebacken mit Apfelweinsenf

Served fried with applewine mustard

4,80 € 9,50 €

Handkäs' Tatar mit Pumpernickel

Handcheese tatar with pumpernickel

4,80 € 9,50 €

Unser Bauern-Handkäs' wird mit Brot und Butter serviert.

All handcheese is served with sour dough bread and butter.

Flammkuchen / Thin french style pizza

Speck⁽¹⁾ und Zwiebeln

Bacon and onions

10,40 €

Pepperoni Salami, rote Zwiebeln und Käse

Pepperoni salami, red onions and cheese

10,40 €

Schinken, Champignons, Zwiebeln und Käse

Ham, mushrooms, onions and cheese

10,40 €

Feta Käse , grüne Pepperoni , Zwiebeln und Oliven

Feta cheese , green pepperoni , onions and olive

10,40 €

Vegetarisch: Champignons, Zwiebeln, Paprika und Oliven

Vegetarian: mushrooms, onions, peppers and olives

10,40 €

Mit Parmaschinken, Cocktailtomaten, Rucola und Parmesan

Parma ham, cherry tomatoes, rucola and parmesan

13,40 €

Kleine Gerichte / Appetizers

Spundekäs mit Salzbrezelchen

Seasoned cream cheese with salted pretzels

7,10 €

Räucherlachs auf Kartoffel-Apfel-Rösti mit Meerrettich-Dip

Smoked salmon served with apple potato pancake and horseradish

16,80 €

Dreierlei Tellerchen mit Handkäs' Tatar, Spundekäs und grüne Soße dazu Pumpernickel und Brezelchen

Handcheese tatar with seasoned cream cheese, traditional green sauce, pumpernickel and pretzels

10,10 €



Speisekarte

Salate & Vegetarisch / salad & vegetarian

Grüne Soße^(2,12, 24,27) mit 4 halben Eiern und Bratkartoffeln 13,10 €
Traditional green sauce made of seven herbs, with boiled eggs and roasted potatoes

Großer bunter knackiger Marktsalatteller der Saison ohne Extras 9,40 €
Large mixed seasonal salad

als Extra zur Wahl / additional toppings for salad:

Handkäs, Äpfeln, Zwiebeln 4,80 €
Handcheese, apples, onions

panierten Schnitzelstreifen vom Schwein 4,80 €
Breaded Schnitzel strips from pork

Hähnchstreifen vom Rost , gehobeltem Parmesan, Ei 5,40 €
Grilled chicken strips, grated parmesan, egg

gebackenem Schafskäse und Peperoni 5,40 €
baked feta cheese and peppers

Rindfleischstreifen, gehobeltem Parmesan 8,40 €
Beef strips, grated parmesan

California Ceasar Salad
Salat Mix mit Hähnchstreifen , Parmesanblättern & Croutons 15,50 €

Avocado Crispy Burger leicht pikant mit Pommes & Ketchup 14,80 €
Avocado Crispy Burger little bit spicy with french fries

Fisch / fish

Filet vom Kabeljau mit Schwenkkartoffeln in Pesto von Kräutern von der grüner Soße 19,80 €
Filet of cod fish with swirled potatoes in pesto of green sauce

3 Filets vom Nordsee-Matjes mit grüner Soße + Bratkartoffeln 14,80 €
3 Herring filets pickled with traditional green sauce and roasted potatoes

Kindergерichte / Kids Menu

Chicken Nuggets^(22,24) mit Pommes und Ketchup 9,10 €
Chicken nuggets with french fries and ketchup

Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup 9,10 €
Fish fingers with french fries and ketchup

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup 9,10 €
Small schnitzel with french fries and ketchup

Portion Pommes und Ketchup 4,40 €
Portion french fries and ketchup



Speisekarte

Fleischgerichte / meat dishes

unser Fleisch kommt von einem Familienbetrieb aus der Region (Wernborn / Taunus)

Frankfurter Currywurst vom Rind mit Pommes <i>Frankfurter curry sausage from beef with french fries</i>	9,80 €
Rindswurst mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Beef sausage, sauerkraut and mashed potatoes</i>	12,80 €
Wildschweinbratwurst mit Kartoffelpüree und Fass-Sauerkraut <i>Wildboar sausage with sauerkraut and mashed potatoes</i>	12,80 €
Hausgemachte Apfelwein-Bratwurst (0 % Alkohol) mit Kartoffelpüree & Fass-Sauerkraut <i>Home made cider Sausage with sauerkraut and mashed potatoes</i>	12,80€
Rippchen⁽¹⁶⁾, gekocht oder gegrillt mit Fass-Sauerkraut, Kartoffelpüree⁽²⁷⁾ und Senf⁽²⁹⁾ <i>Pork chops⁽¹⁶⁾, cooked or grilled with sauerkraut, mashed potatoes⁽²⁷⁾ and mustard⁽²⁹⁾</i>	14,80 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bauernbrot <i>Breaded schnitzel from pork with sour dough bread</i>	10,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bauernbrot <i>Wiener schnitzel from veal and sour dough bread</i>	14,80 €
Als Extra zum Schnitzel zur Wahl / additional side dishes for Schnitzel:	
Pommes oder Bratkartoffeln, ohne Brot / french fries or roasted potatoes, without bread	3,70 €
Kleiner gemischter Salat/ small mixed salad	4,40 €
Meerrettich oder Preiselbeeren / horseradish sauce or cranberry sauce	1,50 €
Gedünsteten Zwiebeln / steamed onions	2,20 €
Jägersauce	2,90 €
Grüne Soße / traditional green sauce	3,10 €
Hessenschnitzel^(22,24) mit Tomaten, Bauern-Handkäs' ⁽²⁷⁾ überbacken und Bratkartoffeln <i>Hessenschnitzel^(22,24) with tomatoes, gratinated with handcheese⁽²⁷⁾ and roasted potatoes</i>	17,80 €
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schmelzkäse + gekochtem Schinken mit Pommes <i>Cordon bleu pork schnitzel stuffed with ham and cheese and french fries</i>	17.80€
Schweinehaxe leicht gepöckelt aus dem Rohr mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Cured pork shank with sauerkraut and mashed potatoes</i>	19,80 €
Rumpsteak vom Weidenrind serviert auf dem heißen Grillstein mit Pommes Frites , Meerrettichsalat , Aioli , Meerrettich & Chimichurri Dip (Highlight) 250g <i>Rumpsteak served on a hot barbeque stone with french fries , Chimichurri & horseadish sauce</i>	26,60 €
Burger vom Irish Angus Beef (grasgefüttert) mit Pommes Frites & Ketchup	15,50 €



Getränkekarte

Äppler Variationen / Apple Wine Variations

Äppler Rosé mit schwarzem Johannisbeersaft veredelt <i>with black currant juice</i>	0,3 l	4,40 €
Äppler Hugo mit Holunder, Limette und Minze verfeinert <i>with elder flower, lime and mint</i>	0,3 l	4,40 €
Äppler Spritz mit Bitter Orange	0,3 l	4,40 €
Äppler Cider	0,3 l	4,40 €

Äbbelwoi pur / Apple Wine

Frankfurter Apfelwein - Der Milde⁽⁹⁾ <i>Mild and fruity apple wine</i>	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	4,10 €
Frankfurter Apfelwein - Der Klassiker⁽⁹⁾ Deutschlands meist prämiertes Apfelwein! <i>Germany's most awarded apple wine!</i>	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	4,10 €
Hausschoppen - Frau Rauscher⁽⁹⁾ Naturtrüber Speierling Schoppen <i>Naturally cloudy apple wine</i>	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	4,10 €
Kellermeister Schoppe⁽⁹⁾ Tagesauswahl aus einem der 183 Fässer <i>Daily selection from one of the 183 storage barrels from our cellars</i>	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	4,10 €

Alle Apfelweine auch im Bembel / Pitcher



		Äpfelweine
	4er	9,10 €
	8er	18,20 €
	12er	27,30 €
Flasche Wasser zum Bembel <i>Bottel of water with pitcher only</i>	0,75 l	5,10 €
Flasche Coca Cola oder Fanta zum Bembel <i>Bottel of Coca Cola or Fanta with pitcher only</i>	1 l	8,80 €
Frankfurter Apfelwein⁽⁹⁾ alkoholfrei <i>Non-alcoholic applewine</i>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,50 €



Getränkekarte

Aperitif Drinks

Altstadt Spritz aus dem Weinglas 4,90 €
Rose Apfelwein , Aperol , Soda & Orangenscheibe

Lilly FFM aus dem Weinglas 4,90 €
Lillet , Apfel-Streuobstsft , Zitronenscheibe & . Minze

1881 Bellini aus dem Sektglas 4,90 €
1881 Apfelschaumwein mit Schweppes weißen Pfirsich

Äbbelwoi gespritzt

Botschaftsgespritzter 0,3 l 2,80 €
Apfelwein mit naturtrübem Apfelsaft 0,5 l 4,50 €

Chef´s Gespritzter 0,3 l 3,00 €
Apfelwein mit Bitter Lemon 0,5 l 4,90 €

Wein & Schaumwein / Wine & sparkling wine

Possmann Apfelschaumwein 1881⁽⁹⁾ 0,1 l 4,40 €
Possmann apple high quality sparkling wine 1881 0,75 l 24,90 €

Knisper Pinot Rose Brut Nature 0,75 l 38,80 €

Weine von Top Weingütern

Sauvignon Blanc von Knisper / Pfalz 0,2 l 7,90 €
0,75 l 27,70 €

Rosé Miraval Studio Provence von Jolie / Pitt 0,2 l 7,90 €
0,75 l 27,70 €

Rotwein Cuvée Gaudenz von Knisper / Pfalz 0,2 l 7,90 €
0,75 l 27,70 €

Robert Weil Rheingau Riesling 0,2 l 7,90 €
1,0 l 38,00 €

Diel de Diel Cuvée Grau- und Weißburgunder mit einem kleinen Rieslinganteil 0,2 l 7,90 €
0,75 l 27,70 €

Spirituosenspezialität

Calvados Mispelchen 4 cl 4,40 €

Possmann Apfelbrand 2 cl 4,00 €

Underberg Kräuter-Digestif 2 cl 3,30 €

Obstbrände 2 cl 4,40 €



Getränkekarte

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

Landappel naturtrüb von Possmann	0,3 l	2,80 €
auch als Apfelschorle	0,5 l	4,50 €
“Botschafts Schorle”	0,3 l	3,00 €
Naturtrübe Apfelsaftschorle mit Bitter Lemon	0,5 l	4,90 €
Streuobst Saft	0,3 l	3,00 €
Fruchtig-herb	0,5 l	4,90 €
Bad Camberger Taunus-Quelle	0,25 l	3,00 €
Classic oder Naturell	0,75 l	6,60 €
Coca Cola ^(2,11) , Fanta, Sprite, Coke Zero ^(2,5,6,7,11)	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	5,50 €
Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾ , Tonic Water ⁽¹⁰⁾ , Ginger Ale ^(2,10)	0,2 l	4,20 €

Heißgetränke / Hot Drinks

Café Crème ⁽¹¹⁾	Tasse/cup	2,90 €
Cappuccino ⁽¹¹⁾	Tasse/cup	3,50 €
Illy Decaffeinato	Tasse/cup	3,30 €
Illy Decaffeinato Cappuccino	Tasse/cup	3,80 €
Espresso ⁽¹¹⁾	Tasse/cup	2,50 €
Doppelter Espresso ⁽¹¹⁾	Tasse/cup	4,00 €
Double espresso		
Tee, verschiedene Sorten	Glas	3,10 €
Tee mit Honig	Glas	3,50 €
Heiße Milch mit Honig ⁽²⁷⁾	Glas	2,10 €

Bier vom Fass / Draft beer

Weihenstephan Original hell ⁽²²⁾	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,20 €
Radler ⁽²²⁾	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,20 €

Bier in Flaschen / Beer in bottles

Weihenstephan Hefeweizen ⁽²²⁾	0,5 l	5,20 €
Hell oder Alkoholfreies		
Weihenstephan Helles Alkoholfrei	0,33 l	3,90 €



Zusatzstoffe und Allergene

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 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt

- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert
- Nr. 16 Pökelsalz
- Nr. 17 Kochsalz
- Nr. 20 Knoblauch
- Nr. 21 Schalenfrüchte (Wal-, Hasel-, Mandel, Cashew, Peca, Para, Pistazie)

- Nr. 22 Glutenthaltiges 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

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.