



Speisekarte

Handkäs'

Traditional sour milk cheese

Klassisch mit Musik

Classic with oil, vinegar and onion

1 Stück	2 Stück
4,90 €	9,80 €

Gebacken mit Apfelweinsenf oder Preiselbeeren

Served fried with applewine mustard or cranberries

5,40 €	10,80 €
--------	---------

Handkäs' Tatar mit Pumpernickel

Handcheese tatar with pumpernickel

5,40 €	10,80 €
--------	---------

Unser Bauern-Handkäs' wird mit Brot und Butter serviert, außer Tatar

All handcheese is served with sour dough bread and butter.

Flammkuchen

Thin french style pizza

Speck⁽¹⁾ und Zwiebeln

Bacon and onions

12,20 €

Pepperoni Salami, rote Zwiebeln und Käse

Pepperoni salami, red onions and cheese

12,20 €

Schinken, Champignons, Zwiebeln und Käse

Ham, mushrooms, onions and cheese

12,20 €

Feta Käse , grüne Pepperoni , Zwiebeln und Oliven

Feta cheese , green pepperoni , onions and olive

12,20 €

Vegetarisch: Champignons, Zwiebeln, Paprika und Mais

Vegetarian: mushrooms, onions, peppers and maize

12,20 €

Mit Matjes , Zwiebeln & Mais

With Herrings , onion & maize

14,40 €

Mit Lachs & Frühlingszwiebeln

With salmon & onions

14,40 €

Kleine Gerichte / Appetizers

Spundekäs mit Salzbretzelchen

Seasoned cream cheese with salted pretzels

7,70 €

3 Filets vom Nordsee-Matjes mit grüner Soße & Bratkartoffeln

3 Herrings filet with roasted potatoes & traditional green sauce

14,80 €

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 €

Norwegischer Räucher-Lachs auf Apfel-Kartoffelrösti & Meerrettich-Dip

Smoked salmon with rösti & horseradish

14,40 €



Speisekarte

Salate & Vegetarisch / salad & vegetarian

Grüne Soße^(2,12, 24,27) mit 4 halben Eiern und Bratkartoffeln 13,80 €
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:

Nizza-Thunfisch & Ei 3,60 €
Thuna & egg

Handkäs, Äpfeln, Zwiebeln 5,60 €
Handcheese, apples, onions

panierten Schnitzelstreifen vom Schwein 5,60 €
Breaded Schnitzel strips from pork

Hähnchstreifen vom Rost , gehobeltem Parmesan, Ei 6,10 €
Grilled chicken strips, grated parmesan, egg

gebackenem Schafskäse und Peperoni 6,10 €
baked feta cheese and peppers

Ziegenkäse aus dem Rohr mit Walnüssen 7,70 €
Goat cheese from the oven with walnuts

Lachsscheiben & Meerrettich-Dip 8,80 €
Salmon slices & horseradish-Dip

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

Fisch / fish

Blattspinat mit Salzkartoffeln & Apfelwein-Sahne-Senf-Sauce
Mit Kabeljaufilet 19,80 €

Mit Lachsfilet 22,80 €
Filet of cod fish or salmon with spinach , potato & cider-mustard-sauce

Kindergerichte / Kids Menu

Chicken Nuggets^(22,24) mit Pommes und Ketchup 9,90 €
Chicken nuggets with french fries and ketchup

Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup 9,90 €
Fish fingers with french fries and ketchup

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup 9,90 €
Small schnitzel with french fries and ketchup

Pommes Frites mit Ketchup 4,40 €
Portion french fries and ketchup



Speisekarte

Fleischgerichte

Frankfurter Currywurst vom Rind mit Pommes <i>Frankfurter curry sausage from beef with french fries</i>	10,10 €
1 Paar Krönungswürstchen das Original Franfurter Würstchen oder Rindswurst aus dem Brühkessel mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Beef sausage or Frankfurter sausage, sauerkraut and mashed potatoes</i>	12,80 €
Wildschweinbratwurst mit Kartoffelpüree und Apfel-Rotkohl <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€
Himmel & Erde Blutwurst , Kartoffelpüree , Apfelspalten & Röstzwiebeln <i>Blood sausage with mashed potatoes , steamed onios & apple</i>	15,50 €
Paniertes Schweine-Kotelett mit Apfel-Rotkohl & Kartoffelpüree <i>Breaded Pork chop with mashed potatoes & red cabbage</i>	15,50 €
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>	15,50 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bauernbrot <i>Breaded schnitzel from pork with sour dough bread</i>	11,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bauernbrot <i>Wiener schnitzel from veal and sour dough bread</i>	14,80 €
Hessenschnitzel^(22,24) mit Tomaten, Bauern-Handkäs' ⁽²⁷⁾ mit Bauernbrot <i>Hessenschnitzel^(22,24) with tomatoes, gratinated with handcheese and sour dough bread⁽²⁷⁾</i>	14,10 €
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schmelzkäse + gekochtem Schinken mit Bauernbrot <i>Cordon bleu pork schnitzel stuffed with ham and cheese with sour dough bread</i>	14,10€
Als Extra zum Schnitzel zur Wahl / additional side dishes for Schnitzel:	
Pommes , Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln ohne Brot / french fries or roasted potatoes, without bread	4,10 €
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 €
Große Schweinehaxe leicht gepöckelt aus dem Rohr mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Big Cured pork shank with sauerkraut and mashed potatoes</i>	20,20 €
Rumpsteak vom Weidenrind serviert auf dem heißen Grillstein mit Pommes Frites , 200g	22,20 €
Meerrettichsalat , BBQ , Meerrettich & Chimichurri Dip (Highlight) 300g	28,80 €
<i>Rumpsteak served on a hot barbeque stone with french fries , Chimichurri & horseadish sauce</i>	
Unsere Burger sind in einem Veganen Urgetreide Soft-Brötchen ,dazu werden Pommes Frites serviert mit Ketchup	
Irish Angus Beef Burger 200g von grasgefütterten Rindern	16,00 €
Crispy Spicy Chicken Burger 200g leicht pikant	15,00 €
Avocado Spicy Burger leicht pikant (Vegan)	15,00 €
Sweet Potato & Bean umhüllt mit Reisflocken (Glutenfrei & Vegan)	16,00 €



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 Äpfelwein - Der Milde⁽⁹⁾ <i>Mild and fruity apple wine</i>	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	4,10 €
Frankfurter Äpfelwein - Der Klassiker⁽⁹⁾ Deutschlands meist prämiertes Äpfelwein! <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	5,50 €
Flasche Coca Cola oder Fanta zum Bembel <i>Bottel of Coca Cola or Fanta with pitcher only</i>	1 l	8,80 €
Frankfurter Äpfelwein⁽⁹⁾ alkoholfrei <i>Non-alcoholic appletwine</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 €

Schaumwein / sparkling wine

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

Possmann Apfelschaumwein 1881 Rosé 0,1 l 4,40 €
0,75 l 24,90 €

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

Naturtrübe Apfelsaftschorle vom Fass von Possmann	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,50 €
“Botschafts Schorle”	0,3 l	3,00 €
Naturtrübe Apfelsaftschorle mit Bitter Lemon	0,5 l	4,90 €
Possmann’s 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 €
Helles oder Alkoholfreies		
Weihenstephan Helles Alkoholfrei	0,33 l	3,90 €



Weine von Top-Weingütern

Weissweine :	Glas 0,2 L	Fl. 0,75 L	Fl.0,375 L
Knipser aus Pfalz Sauvignon Blanc	7,80 €	27,90 €	
Knipser Cuvee Weiss Gold for Frankfurt Chardonnay & Weissburgunder		33,00 €	
Bischel aus Rheinhessen Grauburgunder trocken	7,80 €	27,90 €	
Schloß Vollrads aus dem Rheingau Riesling trocken	7,80 €	27,90 €	
Kunz & Dries aus dem Rheingau Weissburgunder	7,80 €	27,90 €	
Schloßgut Diel von der Nahe Cuvee Diel de Diel	7,80 €	27,90 €	
Lugana ca del Frati der Klassiker			22,20 €
Rose :			
Jolie & Pitt Studio by Miraval	7,80 €	27,90 €	
Rotwein :			
Finca Antiqua Tempranillo aus Spanien	7,80 €	27,90 €	
Chianti Classico aus der Toskana Italien			19,90 €



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 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

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Trinkgeld ist nicht inbegriffen!

Das gesamte Team im Vorder & Hintergrund bedankt sich recht herzlich für ihre Aufmerksamkeit.