

TAGESKARTE

März 2026

VORSPEISEN

Rote Rübchen mit Ziegenkäse  12€

Rote Bete | Honig | Ziegenkäse | Walnüsse |

Frankfurter Kräuter Rahmsuppe  10€

Rieslingrahm | Frankfurter Kräuter | Frittiertes Eigelb |

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Tagliatelle mit Morcheln  28€

Grüner Spargel | Bärlauch | Kirschtomaten |

Lachs Saltimbocca auf Bärlauch-Risotto 27€

Rotweinschinken | Bärlauch | Riesling-Sauce | Parmesan Crunch |

Rumpsteak auf Spargelgemüse 36€

Spätburgundersauce | Kartoffel-Nocken | Bärlauch |

DESSERTS

Apfeltarte 10€

Salzkaramelleis & Crème fraîche

Mousse au Chocolat 10€

Mit Asbach Uralt Rosinen | Vanille-Nuss-Gebäck |

3-Gänge Tagesmenü 38€

Vorspeise , Hauptgang & Dessert nach Wahl

Alle Preise in Euro inklusive
Mehrwertsteuer und Service

KINDERKARTE

VORSPEISEN

Buchstabensuppe

6€

Rinderbrühe | Buchstabennudeln | Gemüse | Rindfleisch |

Spundekäse

5€

Rheingauer Spundekäs | Laugenbrezel | Gurke | Tomate |

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Tagliatelle mit Tomatensauce

8€

Bandnudeln | Kirschtomaten | Tomatensauce |

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites

12€

Kleines Schweineschnitzel paniert | Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise | Zitrone |

Fish & Chips

12€

Zanderstreifen im Backteig | Pommes Frites | Frankfurter Grüne Soße |

DESSERTS

Vanilleeis

5€

Hausgemachtes Vanilleeis | Bunte Marshmallow |

Wackelpudding

5€

Himbeer-Wackelpudding | Vanillesauce |

SALAT

Wildkräutersalat mit gebratenem Ziegenkäse 14€

Wildkräutersalat | Balsamico Dressing | gebratener Ziegenkäse |
Wiesenblütenhonig | Rote Bete Crunch |

Ceasar Salat 12€

Romanasalat | Ceasar Dressing | Sardelle | Kirschtomate |
Parmesan | Knoblauchcroutons |

- Beilagen Portion 6€

Weingutssalat 12€

Frühlingsfrische Blattsalate | Karotte | Tomate | Salatgurke |
Zwiebel | Radieschen | Kresse | Kräuter | Geröstete Kerne |
Croutons | Erbacher-Riesling-Vinaigrette |

- Beilagen Portion 6€

Extra's zu den Salaten

drei gebratene Kikok Hähnchenbrust Innenfilet's 6€

gebratene Pilze mit Frankfurter Kräutern 4€

fünf gebackene Kürbis Falafel 6€

Zanderstreifen im Backteig mit
Frankfurter Grüne Soße 6€

mit Spätburgundersauce glasierte Rumpsteak-Würfel 8€

VORSPEISEN

Klassisches Rindertatar mit Wachtelspiegelei 14€

Rinderfilet handgeschnitten & angemacht mit Zwiebeln, Kräutern, Eigelb, Kapern und Sardellen | Frankfurter Grüne Soße | Wachtelei |

Räucherlachstatar 16€

Buchenholz-Räucherlachs fein gewürfelt | Pumpernickel | Frischkäse | Zitronenschmand | Forellen Kaviar | Erbsensproßen |

Rheingauer Spundekäs 10€

Mit Butter, Paprika und Quark angemachter Frischkäse | Rote Zwiebeln | Weintrauben | Laugenbrezel |

Handkäs

Sauermilchkäse der Käserei Horst aus Groß Gerau | in Apfelessig und Riesling eingelegt | Rote Zwiebeln | Roggenbrot |

“Frankfurter Art” mit Frankfurter Grüne Soße | 10€

“Mediterran” mit Oliven | getrockneten Tomaten | Kapern | 10€

“Musik” mit viel Sud und Zwiebeln | Kümmel | 9€

Mini Vorspeisen 5€

Unsere Vorspeisen als kleine Portion im Schälchen zum teilen, probieren oder schlemmen

- Rote Rübe Ziegenkäse
- Rindertatar Frankfurter Grüne Soße
- Lachstatar
- Handkäs nach Wahl

Unsere 6 Mini Vorspeisen im Sortiment 24€

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Markklößchen

8€

Gemüwestreifen | frische Kräuter |

Kürbissuppe mit Kokosmilch

8€

Hokkaido und Butternut Kürbis | Apfel | Curry | Kernöl |

- mit zwei Garnelen im Kartoffelmantel

12€

VEGETARISCH

Ravioli mit Waldpilzen und Trüffel

25€

Nudelteig gefüllt mit Waldpilzen, Trüffel und Käse | Sherryrahmsauce | Petersilien Öl | frisch gehobelter Sommertrüffel

Spinatknödel

19€

drei Knödel aus Brötchen, Spinat und Käse | Salbeibutter | geschmorte Kirschtomaten | Beilagen Salat |

FISCH

Fish & Chips

22€

Zanderstreifen im Riesling-Backteig | Frankfurter Grüne Soße | Pommes Frites |

Forelle “Müllerin Art”

25€

im ganzen gebratene Forelle | Butterkartoffeln | Mandelbutter | Zitrone | Beilagensalat |

FLEISCH

Stielkotelett

29€

vom Schwäbisch Hällischem Schweinerücken in Butter gebraten | Spargelgemüse | Butterkartoffeln | Spätburgundersauce

Kikok Hähnchenbrust Spargel Morchel

32€

gebratene Brust vom Kikok Hähnchen | Tagliatelle | Grüner Spargel | Bärlauch | Kirschtomaten |

Kalbstafelspitz auf Bouillonkartoffeln

28€

Niedertemperatur gegarter Kalbstafelspitz | in Brühe gegarte Kartoffeln und Gemüse | frische Kräuter | Meerrettich |

SCHNITZEL

In Butter gebratenes Pfannenschnitzel

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken frisch paniert und in Butterschmalz ausgebraten | Pommes Frites **oder** Bratkartoffeln **oder** Kroketten **oder** Butterkartoffeln

“Wiener Art” Preiselbeeren | Zitrone |

19€

kleine Portion 16€

“Frankfurter” Frankfurter Grüne Soße | Spiegelei |

24€

kleine Portion 21€

“Jägerrahm” Champignons | Zwiebeln | Speck | Rahm |

24€

kleine Portion 21€

“Spargel” Spargelgemüse | Bärlauch |

26€

kleine Portion 23€

Cordon Bleu

27€

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken gefüllt, paniert und in Butterschmalz ausgebraten | Weinkäse | Rotweinschinken | Preiselbeeren | Zitrone | Pommes Frites

"Himmel & Äad"

27€

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken gefüllt, paniert und in Butterschmalz ausgebraten | Blutwurst | Kartoffelpüree | Apfelkompott | Röstzwiebeln |

DESSERT

Topfenknödel 10€
Nougatfüllung | Vanillesauce |

Weißes Schokoladeneis 8€
Salzkaramell | Mandel-Crumble |

Cremé Brûlée 10€
mit braunem Zucker karamellisiert | frische Beeren |

Mini Dessert 4€

Unsere Desserts als Kleine Portion im Schälchen zum probieren oder schlemmen

- **Mini Schokotörtchen mit Vanillesauce**
- **Creme Brûlée**
- **Mousse au chocolate**
- **weißes Schokoladeneis**
- **Apfelkompott mit Salzkaramelleis**

Mini Dessert nach Wahl plus Espresso 6€

Drei Mini Desserts nach Wahl 10€