



Unser
KAR-MENÜ

GARNELEN

Garnelen mariniert | Frankfurter Grüne Soße
Wiesenkräuter- / Blütensalat

ROTES MEERBARBEN FILET

Bärlauch-Risotto | Geschmorte Kirschtomaten
Grüner Spargel | Rieslingrahm | Parmesan-Gewürz-Kracker

EIERLIKÖRPARFAIT

Oreo Crunch | heißen Himbeeren

45€

SPARGELKARTE

VOM 26. MÄRZ BIS 24. JUNI 2026

Spargelcremesuppe

Spargelstücke | Croutons | Schnittlauch

8€

Spargel-Kartoffel-Gratin

Spargel weiß & grün | Kartoffeln | Weinkäse-Cremé
Frankfurter Kräuter Öl | geröstete Saaten

23€

Stangenspargel

ein Pfund deutscher Spargel | Sous vide gegart | Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise **oder** Flüssige Butter **oder** Frankfurter Grüne Soße

24€

Extra's zum Spargel oder Gratin

drei gebratene Kikok Hähnchenbrust Innenfilet's	6€
Gekochter & Schwarzwälder Schinken	6€
Schnitzel "Wiener Art"	7€
Zanderstreifen im Backteig	6€
kleines Rumpsteak	14€
gebratenes Lachsmedallion	8€
3 Riesen Garnelen gebraten	12€

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 Tomatensaue  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 |

SALATE

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€

Gebackener Stangenspargel mit 
Frankfurter Grüne Soße 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€

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe

Markklößchen | Gemüwestreifen | frische Kräuter |

8€

Frankfurter Kräuter Rahm Suppe

Frankfurter Kräuter | Erbacher Riesling | Buttercroutons

8€

- 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 | Salzeibutter
geschmorte Kirschtomaten | Beilagen Salat |

FISCH

Fish & Chips

22€

Zanderstreifen im Riesling-Backteig | Frankfurter Grüne Soße
Pommes Frites

Lachsforelle

29€

Filet gebraten | Grüner Spargel | Bärlauch-Kartoffeln | Rieslingrahm

FLEISCH

Lammkeulenbraten

29€

Niedertemperatur gebraten | Spätburgundersauce | Prinzessbohnen
Rosmarin-Bratkartoffelstampf

Roulade Kaninchenrücken

32€

Kaninchenrückenroulade | Pilze | Karottengemüse
Bärlauch Kartoffelnocken | Sherryrahmsauce

Frankfurter Schnitzel

24€

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken frisch paniert und in Butter-
Schmalz ausgebraten | Frankfurter Grüne Soße | Spiegelei
Butterkartoffeln

DESSERT

Rübli-Schnitte

weißes Schokoladeneis | Mandel-Crumble

10€

“Heiße Liebe”

Himbeer Macaron | Vanilleeis

12€

Cremé Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert | frische Beeren |

10€

