

Klaane Sachsehäuser

SPEISENKARTE



*Traditionsreiches Apfelweinlokal
in Sachsenhausen
mit Sommergarten*

Aus der Frankfurter Küche

Unsere Küche hat bis 22.30 Uhr geöffnet

<i>Vorspeisen</i>	Euro
Handkäse mit Brot und Butter	4,80
Handkäse mit Musik , Brot und Butter	5,20
Sachsenhäuser Schneegestöber mit Brot und Butter	9,20
 <i>Hauptspeisen</i>	
1 Paar Frankfurter Würstchen ^{1,2,3} mit Sauerkraut und Brot	8,40
»Gref Völsings« Rindswurst ^{1,2,3} mit Sauerkraut und Brot	8,40
Frankfurter Grüne Soße mit vier halben Eiern und Salzkartoffeln	13,50
Sülze ^{2,3} mit Essig und Öl, Zwiebeln und Bratkartoffeln	13,50
Rippchen ¹ gekocht oder gegrillt mit Sauerkraut und Brot	14,70
Gegrillter Stich (Bauchfleisch) mit Biersoße, Püree und Sauerkraut	15,60
Gekochte Haspel (Eisbein) ¹ mit Sauerkraut und Brot	15,80
Frankfurter Schlachtplatte (Stück Rippchen ¹ , Stück Bauchspeck ¹ , Leberwurst ^{4a} und Blutwurst ^{1,4b}) mit Sauerkraut und Püree	15,90
Schweinshaxe aus dem Ofen mit Sauerkraut und Brot	17,20
Tartar, frisch durchgelassen zum Selbstanmachen mit Brot und Butter	16,90
Gebratenes Tatar mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln und Salat	17,90
Gekochter Tafelspitz mit Grüner Soße und Salzkartoffeln	17,90
Frankfurter Schnitzel mit Bratkartoffeln und Grüner Soße	18,20
Gekochtes Schäufelchen ¹ mit Sauerkraut und Brot	21,90
 Frankfurter Platte , ab 4 Personen: Haxe, Rippchen ¹ , gegrillter Stich, Frankfurter Würstchen ^{1,2,3} , Rindswürste ^{1,2,3} , Bratwürste, dazu Sauerkraut, Bratkartoffeln und Püree	20,50 pro Person
 <i>Beilagen</i> in Verbindung mit einem Hauptgericht	
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Püree oder Sauerkraut	4,80
Kleiner, gemischter Salat oder Tagesgemüse	5,00
Grüne Soße	5,00
Brot	1,00

Zusätze 1: mit Konservierungsstoff, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Phosphat,
4: mit Geschmacksverstärker (4a=E472, 4b=E621- Glutamat)

Weitere Spezialitäten

<i>Vorspeisen</i>	Euro
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	7,30
Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz, Wurzelgemüse und Spätzle	7,30
 <i>Hauptspeisen</i>	
Frankfurter Wurstsalat ^{2,4} mit Bratkartoffeln, Lyoner, Gurke, Zwiebeln und Apfel	13,70
Hausgemachte Käsespätzle mit gemischtem Salat	13,90
Hausgemachte Bratwürste mit Sauerkraut und Püree	14,20
Gemischter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust und Hausdressing	14,50
Gemischter Blattsalat mit Avocado, Ziegenfrischkäse, karamelierten Champignons und Honig-Senf-Dressing	14,50
»Klaane-Kröstchen« , kleines Schnitzel mit Käse überbacken auf Reibekuchen und mit kleinem, gemischtem Salat	15,80
Schweinebraten in Biersud mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	15,90
Schweinebäckchen in Rotwein geschmort mit Lauchgemüse und hausgemachten Spätzle	16,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und Gemüse oder gemischtem Salat	18,20
Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	18,20
Schweinemedallions mit Apfelschnitten in Calvadosrahmsoße, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	19,80
Hüftsteak vom Angus-Rind mit Pfeffersoße, Kräuterbutter, oder Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat oder Gemüse	19,80
Mariniertes Schäufelchen ¹ mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	22,90
 <i>Fische Fische</i>	
Seelachs, gebraten mit Grüner Soße und Salzkartoffeln	16,70
Forelle »Müllerin« vom Forellengut Herberger aus dem Taunus, gebraten, mit Salzkartoffeln und grünem Blattsalat	20,90
 <i>Desserts</i>	
Apfelstrudel mit Vanilleeis ⁵ und Sahne	7,80
Kirschcrêpes ⁵ mit Vanilleeis ⁵ und Sahne	7,80
»Ebbelränzchen« mit Vanilleeis ⁵ und Sahne	7,80

Zusätze 1: mit Konservierungsstoff, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Phosphat, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: mit Farbstoff

Getränke

	Euro
<i>Apfelwein</i>	
Apfelwein	0,3l 2,60
Bembel (4er, 5er, 6er ... 10er)	je 0,3l 2,60
<i>Alkoholfreies</i>	
Apfelsaft / Orangensaft	0,2l / 0,4l 2,80 / 5,20
Apfelsaftschorle	0,2l / 0,4l 2,80 / 5,20
Flasche Wasser, still	0,2l 2,70
Flasche Wasser, mit Kohlensäure	0,2l / 0,75l 2,70 / 5,20
Coca Cola / light^{2,5,6}, Spezi^{2,5,6}, Orangen^{2,5}- oder Zironenlimo^{2,5}	0,2l / 0,4l 2,80 / 5,20
Flasche Orangen^{2,5}- oder Zitronenlimonade^{2,5}, nur zum Bembel	0,7l 6,00
<i>Biere</i>	
Rhöner Pils vom Fass	0,3l / 0,5l 3,50 / 5,50
Dunkles »Krug-Bräu« vom Fass, Breitenlesauer Landbier	0,3l / 0,5l 3,50 / 5,50
Radler	0,3l / 0,5l 3,50 / 5,50
Alkoholfreies Röhner Pils	0,33l 3,50
<i>Weißweine</i>	
Riesling Heppenheimer Stemmler Hessische Bergstraße	0,2l / 1,0l 5,20 / 26,00
Grauburgunder Weingut Salwey Baden	0,2l / 1,0l 5,50 / 27,50
Riesling Weingut Kaufmann Rheingau (Demeter)	0,2l / 1,0l 5,50 / 27,50
Weißburgunder Weingut Kaufmann Rheingau (Demeter)	0,2l / 1,0l 5,90 / 29,50
<i>Roséweine</i>	
Roséwein	0,2l / 0,75l 5,80 / 21,50
<i>Rotweine</i>	
Trollinger, Baden-Württemberg, Deutschland	0,2l / 1,0l 5,00 / 25,00
Bordeaux, Frankreich	0,2l / 1,0l 5,50 / 27,50
Merlot, Frankreich	0,2l / 0,75l 6,50 / 24,00
Rosso Passo, Italien	0,2l / 0,75l 5,50 / 20,50
<i>Sekt</i>	
Crémant Méthode Champenoise	0,1l / 0,75l 4,50 / 31,00
Piccolo-Apfelsecco »Roter Adam – Blac de Rouge«	0,2l 7,90

Zusätze

2: mit Antioxidationsmittel,

5: mit Farbstoff,

6: koffeinhaltig



Klaane Sachsehäuser

Getränke

<i>Aperitifs</i>	Euro
Campari Soda⁵	5cl 4,50
Campari Orange⁵	5cl 4,50
Ricard oder Pernod	5cl 4,00

<i>Elsässer Obstbrandspezialitäten</i>	
Framboise, Mirabelle, Kirsch, Williams, Vieille Prune (Alte Pflaume) Distillerie Hagmeyer	je 2cl 4,50

<i>Spirituosen</i>	je 2cl
Calvados	3,20
Calvados Mispelchen²	3,90
Obstbrand	3,00
Malteser	3,20
Aquavit	3,50
Wodka	3,50
Veterano	3,50
Ramazotti	3,90
Fernet Branca	3,30
Fernet Menta	3,30
Jägermeister	3,30
Underberg	3,30
Baileys	3,50

<i>Heißgetränke</i>	
Tasse Kaffee oder Espresso	2,80

Zusätze 2: mit Antioxidationsmittel, 5: mit Farbstoff

Frankfurt home-style cooking

Our kitchen is open until 10.30 p.m.

Starters

Euro

Handkäse (soft cheese) with bread and butter	4,80
Handkäse (soft cheese) with vinegar and oil, bread and butter	5,20
» Sachsenhäuser Schneegestöber «, creamed cheese with bread	9,20

Main Dishes

2 Frankfurters (sausages^{1,2,3}) with sauerkraut and bread	8,40
» Gref Völsings « ^{1,2,3} boiled beef sausage , with sauerkraut and bread	8,40
Frankfurt Green Sauce with 4/2 boiled eggs and boiled potatoes	13,50
Sülze^{2,3} with vinegar and oil, onions and fried potatoes	13,50
Loin pork rip¹, boiled or grilled , with sauerkraut and bread	14,70
Stich (grilled belly) with beersauce, mashed potatoes and sauerkraut	15,60
Haspel (pickled knuckle of pork¹) , boiled, with sauerkraut and bread	15,80
Frankfurter Butcher's platter with sauerkraut and mashed potatoes (pieces of loin ribs ¹ and bacon, liver-sausage ^{4a} and blood-sausage ^{4b})	15,90
» Haxe « Grilled knuckle of pork with sauerkraut and bread	17,20
Beefsteak tatar »do-it-yourself« with bread and butter	16,90
Roasted Beefsteak with fried potatoes, braised onions and salad	17,90
Boiled ox-breast-filet with Frankfurt Green Sauce and boiled potatoes	17,90
» Frankfurt Schnitzel « (breaded, pork) with fried potatoes and Frankfurt green sauce	18,20
Boiled pork shoulder¹ with sauerkraut and bread	21,90
Frankfurt Platter from 4 persons on: Grilled knuckle of pork, loin pork ribs ¹ , grilled belly, frankfurters ^{1,2,3} , beef sausage ^{1,2,3} , home-made fried sausages, with sauerkraut, fried and mashed potatoes	20,50 per Person

Side Dishes in connection with main courses

Fried potatoes, boiled potatoes, mashed potatoes or Sauerkraut	4,80
Small mixed salad or Vegetables	5,00
Frankfurt Green Sauce	5,00
Bread	1,00

additives declareable by law 1: with antidegradant, 2: with antioxidant, 3: with phosphate,
4: with flavour enhancer(4a=E472, 4b=E621-Glutamat), 5: with colourant

More Specialities

<i>Starters</i>	Euro
Onion soup au gratin	7,30
Beef Bouillon with Boiled ox-breast-filet, Root Vegetables and Spätzle noodles	7,30

<i>Main Dishes</i>	
»Frankfurt salad« made of strips of sausage ^{2,4} with baked potatoes, onions, gherkin, apple, oil and vinegar dressing	13,70
Home-made Swabian »Spätzle« noodles au gratin, with salad	13,90
Home-made fried sausages with sauerkraut and mashed potatoes	14,20
Mixed salad with grilled chicken-breast and house dressing	14,50
Mixed salad with avocado, goat's cream cheese , caramelised mushrooms and honey-mustard sauce	14,50
»Klaane-Kröstchen« , small escalope au gratin, on potato-pancakes and garnished salad	15,80
Roasted pork in a beer-brew , home-made swabian »Spätzle« noodles and salad	15,90
Pork-cheeks roasted in red wine sauce , vegetables and home-made swabian »Spätzle« noodles	16,90
Viennese Schnitzel (breaded, pork) with fried potatoes and vegetables or salad	18,20
Jägerschnitzel (breaded, pork) with creamy mushrooms sauce, home-made swabian »Spätzle« noodles and salad	18,20
Pork-Medaillons with sliced apples, calvados cream, fried potatoes and salad	19,80
Tenderloin steak with peppercorn sauce, herbs-butter or onions, fried potatoes, vegetables or salad	19,80
Schäufelchen ¹ (pork shoulder) spicy marinated, with fried potatoes and salad	22,90

<i>Fresh Fishes</i>	
Saith , fried, with baked potatoes and Frankfurt Green Sauce	16,70
Trout »Müllerin style« from the herzberger trout farm from the taunus region, fried, with boiled potatoes and green salad	20,90

<i>Desserts</i>	
Apfelstrudel with vanilla ice cream ^{3,5} and whipped cream	7,80
Crêpes with hot cherries ⁵ with vanilla ice cream ^{3,5} and whipped cream	7,80
»Ebbelränzchen« Apple rings fried in dough coating, with vanilla ice cream ^{3,5} and whipped cream	7,80

additives declareable by law 1: with antidegradant, 2: with antioxidant, 3: with phosphate, 4: with flavour enhancer, 5: with colourant

Frankfurter Spezialitäten
Saisonal ausgerichtete Tageskarte
Täglich frischer Fisch
Wild aus heimischen Wäldern

Wenn Sie eine genaue Liste der
Lebensmittelzusätze und Allergene
unserer Speisen und Getränke
benötigen, händigen wir Ihnen diese
gerne aus.



Apfelweingaststätte
Klaane Sachsehäuser

Neuer Wall 11
60594 Frankfurt / Sachsenhausen

Telefon 069 61 59 83
mail@klaane-sachsehaeuser.de
www.klaane-sachsehaeuser.de

