



MIT KLEINER AUSWAHL...

MONTAGS 11.30 – 15 H | DIENSTAG 11.30 – 21 H
+ NACHMITTAGSKARTE 15 – 18 H

SALAT SALAD

FRANKFURTER Marktsalat 18.5 €
in unserem Frankfurter Kräuter-Haus-Dressing
mit **KNUSPRIGEM KIKOK**Maishähnchen, Apfel, Sesam &
Chili
*Frankfurt market salad
with homemade Frankfurt herbal dressing
CRISPY corn-fed chicken breast, apple, sesame & chili*

SUPPEN SOUP

Linsenrahmsuppe - WERKSKANTINE KLASSIKER
mit Frankfurter Würstchen 7.5 / 9 €
Lentil cream soup with Frankfurt sausage

KLEINIGKEITEN, AUCH ALS VORSPEISE

Handkäs mit Musik, klassisch 5.5 / 8 €
EINFACH/ DOPPELT „GUT“
mit Bauernbrot aus dem Spessart & Butter
*Handkäs with music SINGLE PORTION/ DOUBLE
with bread & butter*

Badischer Flammkuchen 12.5 €
aus dem Steinofen Crème fraîche, Schalotten & Speck
Tarte Flambee „Baden“ with crème fraîche, shallots & bacon

Flammkuchen mit Ziegenkäse 13.5 €
Crème fraîche, Spinat & Pinienkerne
*Tarte Flambee with goat cheese
Crème fraîche, spinach & pine nuts*

Frankfurter Grüne Sauce 13.8 €
dazu vier halbe gekochte BIO Eier & Salzkartoffel
Frankfurt green sauce with boiled eggs and potatoes

DEUTSCHE ORIGINAL-BAUTEILE

KLASSIKER

„Frankfurter Schnitzel“ 18.5 €
vom hessischen Landschwein
mit Frankfurter Grüne Sauce & Kartoffel-Gurkensalat
*„Frankfurt schnitzel“ from urban piglet,
with Frankfurt green sauce & potato salad*

Original „Wiener“ Schnitzel vom Kalb 24.5 €
PREISELBEEREN, Kartoffel-Gurken Salat
*Original „Viennese“ schnitzel of veal
Lingoberries, potato cucumber salad*



SÜSSES SWEETS

Karamellierter Kaiserschmarrn 9.5 €
mit Zwetschgenröster & Vanillesauce **FÜR ZWEI** 14 €
*„Caramelized Kaiserschmarrn“
Pancake with plums & vanilla sauce*

Oma's Schokoladenpudding 5 €
mit Vanillesauce