



EMPFEHLUNGEN AUS DER HAND-WERKS-KAMMER

VORSPEISEN/STARTERS

PORTION | €

FRANKFURTER KARTOFFELSÜPPCHEN.

7,00

BRIOCHE CROÛTONS | GRÜNE SOBE KRÄUTER

Frankfurt potato soup | brioche croûtons | Frankfurt *GRÜNE SOBE*
(local special herbs mixture)

HAUPTSPEISEN/MAIN DISHES

PORTION | €

KNACKIGE ACKERSALATE VOM WEBER AUS RODGAU.

13,00

GERÖSTETE KÜRBISKERNE | SCHAFSFETA | MELONE

ROTE-BETE-HASELNUSS-VINAIGRETTE

Freshly plucked garden salads | toasted pumpkin seeds | Greek sheep's feta
sweet melon | beetroot hazelnut vinaigrette

FRISCHE PENNE ALL'ARRABBIATA.

12,00

PIKANTE TOMATENSOBE | PECORINO | EIN KLECKS RICOTTA

Rustic penne all'arrabbiata | spicy tomato sauce | pecorino cheese
a scoop of ricotta cheese

SANFT GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ.

24,00

KRÄUTERPOLENTA | PILZGEMÜSE | EIGENE SCHMORSAUCE

Slow roasted veal rump cut | herb and butter polenta | sautéed mushrooms
demiglace

RAUCHFORELLE & GRAUPEN.

17,00

WURZELGEMÜSE | GARTENGRÜN | MILDER BUTTERFOND

Smoked trout and pearl barley | sautéed root vegetables | garden greens
buttered broth

NACHSPEISEN/DESSERT

PORTION | €

VANILLE-QUARK-MOUSSE.

7,00

GERÖSTETE MANDELN | EINGEMACHTE ROTE PFLAUMEN

Vanilla curd mousse | toasted almonds | red plum compote