



EMPFEHLUNGEN AUS DER HAND-WERKS-KAMMER

VORSPEISEN/STARTERS

PORTION | €

GETRÜFFELTE SELLERIESUPPE.

8,00

BRIOCHECROÛTONS – ERBSENKRESSE

truffled celeriac soup | brioche croutons | garden greens

HAUPTSPEISEN/MAIN DISHES

PORTION | €

MARINIERTE WINTERSALATE.

13,50

FEIGENKOMPOTT – ROTE LINSEN – ZIEGENFRISCHKÄSE – HASELNUSSVAINAIGRETTE
plucked winter salads | fig compote | lentils | soft goat cheese | hazelnut dressing

MAINHAUS ZWIEBELROSTBRATEN.

23,00

KRÄUTERKNÖPFLE – RÖSTZWIEBELN – RINDERJUS

fried beef and onions in gravy | swabian herb noodles

SCHWARZE TAGLIATELLE MIT GRÜNKOHL.

14,50

WALNUSS – CHILI – MASCARPONE – KÜRBISSOBE

black pasta with kale | chili | Italian cream cheese | pumpkin sauce |

NACHSPEISEN/DESSERT

PORTION | €

EINGEMACHTE ZWETSCHGEN.

8,00

GESCHLAGENER QUARK – HONIG – HASELNUSS

plum preserve | curd | honey | hazelnut

**IHR TEAM VOM MAINHAUS STADTHOTEL FFM WÜNSCHT Ihnen EIN FROHES,
GESUNDES UND ERFOLGREICHES JAHR 2024!**



Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
We would be happy to inform you about the allergens contained in our food. Please ask our service staff.