Diese Woche. Jede Woche.

Dienstag

Zartes Geschnetzeltes von der Rinderleber mit Zwiebeln in leichter Rotweinjus, dazu gebratene Serviettenknödelscheiben und Salat | 21

Mittwoch

Große Schweinshaxe frisch aus dem Ofen mit Sauerkraut und Bauernbrot | 21.6
ab 17.00 Uhr · solange der Vorrat reicht

Donnerstag

Haxenfetzen: Magere Stücke von der Schweinshaxe (ohne Knochen, ohne Schwarte) mit Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und Salat | 19.8

Freitag

Fangfrische Taunus-Bachforelle „Müllerin“ mit Zitronen und Tomatenscheiben, dazu Petersilienkartoffeln und Salat | 23
solange der Vorrat reicht

Samstag

Hausgemachte gebratene Gemüse-Maultaschen mit Rahmsoße, Salatgarnitur und frischem Tagesgemüse | 17.5

Sonntag

Hausgemachte Königsberger Klopse in klassischer Kapernsoße, dazu Butterreis und Salat | 16.8

Wir sind ein zertifizierter „Hessen à la carte“ Betrieb und verwenden ausschließlich frische Produkte, insbesondere Fleisch regionaler Herkunft vom Metzger unseres Vertrauens. Tiefgefrorenes sowie Überseefleisch verwenden wir bewusst nicht.

HESSEN À LA CARTE

Vorspeisen & Brotzeiten

Selbstgekocht nach Omas Rezepten

Rinderkraftbrühe mit Gemüse-Maultasche | 6.8

Deftige Gulaschsuppe, dazu frisches Bauernbrot | 8.9

Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit Croutons | 6.7

Handkäs' mit Musik
dazu Bauernroggenbrot und Butter | 4.5
doppelte Portion | 8.8

Bunter Hund
Handkäs' mit Musik, bunt gewürzt dazu Bauernroggenbrot und Butter | 4.7
doppelte Portion | 9

Kleiner bunter Salatteller
mit unserem hausgemachtem Joghurt-Dill-Dressing | 5.9

Griebenschmalz im Tontöpfchen
mit frischem Bauernroggenbrot | 6

Schneegestöber
angemachter Frischkäse mit Salzgebäck dazu frisches
Bauernroggenbrot und Butter als Vorspeise | 8.6
oder als Hauptgang | 12.9

Strammer Max
Frisches Bauernroggenbrot, belegt mit dem besten Sauerländer
Knochenschinken, Gewürzgurke und zwei Spiegeleiern | 14

Mild geräucherte Lachsscheiben mit Kartoffelreibekuchen
und hausgemachter Kräuterschmand, als Vorspeise | 9.9
oder als Hauptgang | 19.9

Frankfurter Essgewohnheiten

Himmel und Erde
Gebratene Blutwurst „Metzgersglück“ mit hausgestampftem Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfelmus | 17

Mageres gekochtes Stielrippchen auch gegrillt
mit Sauerkraut und hausgestampftem Kartoffelpüree | 18.9

Metzger-Spieß
Nürnberger Rostbratwürstchen[3] mit magerem gebratenem Speck umwickelt, dazu Sauerkraut und hausgestampftes Kartoffelpüree | 15.5

Magere Edel-Schweinskopf-Sülze[2,3,8]
mit Bratkartoffeln und entweder unserer Grünen Soße, Remoulade oder Musik | 16.8

Das Original

Unsere mehrfach ausgezeichnete
Original Grüne Soße

mit vier halben Eiern und Salzkartoffeln | 15

mit magerem gekochtem Tafelspitz und Salzkartoffeln | 21

Gebratener Fleischkäse aus der Metzgerei Klein, Kronberg im Taunus
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat | 17.5

Zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Apfel- und Gurkenwürfeln[4], in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße dazu Salzkartoffeln | 17.5

Niederurseler Wurstsalat[2,3]
mit Gewürzgurke[2,4], roten Zwiebeln, Paprika, dazu Bratkartoffeln | 14
Wahlweise als „Schweizer Wurstsalat“, mit Bergkäsestreifen | 15

Unsere Schnitzeljagd

Schnitzel mit Brot
dazu Schmorzwiebeln und Bauernroggenbrot | 14

Schnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln und Salat | 20

Zwiebelschnitzel
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat | 20.9

Champignonrahmschnitzel
mit frischer Champignonrahmsoße, dazu Pommes Frites und Salat | 22.5

Schnitzel „Madagaskar“
mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Salat | 21

Schnitzel „Lahmer Esel“
mit frischer Champignonrahmsoße und
Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat | 23

Regionale Schnitzelspezialitäten

Hessen-Schnitzel
mit mild-cremiger Handkäs’soße, dazu gebackene
Kartoffelschalen, Kräuterquark und Salat | 21

Frankfurter Schnitzel
mit Original Grüner Soße, Bratkartoffeln | 22
mit kleinem buntem Salat | 24

Vogelsberger Bauernkrüstchen
Schnitzel auf Bauernroggenbrot mit Bratensoße, Spiegelei,
kleiner Salatgarnitur und etwas Kartoffelsalat | 21

„Cordon Bleu“ gefülltes und paniertes Schnitzel
mit zweierlei Schinken[2,3] und herzhaftem Bergkäse
gefüllt, dazu Pommes frites und Salat | 24

Schnitzel „Parmigiana“
mit herzhafter Tomatensoße sowie Schinken- und Käsestreifen belegt
und mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Pommes frites und Salat | 24

Frische Salate & fleischlos glücklich

Feinschmecker-Salat
Feine Blattsalate mit Apfelspalten, karamellisierten Walnüssen, gerösteten Sonnenblumenkernen und milder warmer gratinierter Ziegenkäse in Honig-Thymian-Marinade | 19.5

Gebackener Schafskäse
auf großem buntem Salatteller | 17.6

Großer bunter Salatteller

Blattsalate, Kirschtomaten, Karotten, Rotkraut, Paprika | 13

mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und gekochtem Ei | + 4.9
mit Schafskäsewürfeln, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln | + 4.9
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | + 6.9

Gebratene Serviettenknödelscheiben
mit Rahmsoße, Salatgarnitur und frischem Tagesgemüse | 17

Käse-Spätzle in der Pfanne serviert
mit geschmolzenem Bergkäse und krossen Zwiebelchen, dazu Salat | 18.5

Nudelpfännchen
Penne mit Kirschtomaten, Zucchini & Paprika in hausgemachter Tomatensoße und frisch gehobeltem Parmesan | 15.5

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Käse überbacken
Kartoffelwürfel, Karotte, Zucchini, Paprika, Tomatensoße | 15.5

Frische Champignons paniert und gebacken
mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat | 15

Gebackene Kartoffelschalen Knusprig & lecker
(ja, Sie haben richtig gelesen) mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat | 14

Ofenkartoffel
mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat | 12
mit geräucherten Lachsscheiben | + 7.5

Frisch aus der Region

Hähnchenbrustfilet mit frischer Champignonrahmsoße
dazu Pommes Frites und Salat | 24.5

Hähnchenbrustfilet „Ratatouille“
mit Rigatoni, Karotten, Zucchini, Paprika, Tomatensoße & Parmesan | 24.5

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

dünn plattiert und kross gebacken mit
Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat | 25.9

Schweinelendchen mit frischer Champignonrahmsoße
mit gebratenen Serviettenknödelscheiben und Salat | 25.9

Pfeffer-Lendchen
mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Salat | 25.5

Rumpsteak
mit Schmorzwiebeln und hauseigener Kräuterbutter, dazu Bauernroggenbrot | 24

Rumpsteak Klassisch
mit Schmorzwiebeln und hauseigener
Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Salat | 33

Rumpsteak „Lahmer Esel“
mit frischer Champignonrahmsoße und
Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat | 34.5

Pfeffersteak
Rumpsteak mit milder Pfefferrahmsoße dazu Kartoffelkroketten und Salat | 32

„Bäcker-Schaufel“ in der original Bäcker-Schaufel serviert
Schweinelendchen, kleines Rumpsteak, Rostbratwürstchen,
kleines Hacksteak und gebratener Speck auf Bratkartoffeln
mit frischer Champignonrahmsoße und Salat | 35

Unsere Lahme Esel-Klassiker

Gebratene Rinderleber „Berliner Art“
mit gebratenen Apfelscheiben und Schmorzwiebeln,
dazu hausgestampftes Kartoffelpüree und Salat | 19.9

Gebratene Rinderleber „Klassisch“
mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat | 19.5

Saftiges hausgemachtes Rindergulasch
mit schwäbischen Spätzle und Salat | 21

Unsere Hacksteaks: Frisch. Hausgemacht. Lecker.

Zwiebel-Hacksteak
mit Schmorzwiebeln und Bratensoße,
dazu Bratkartoffeln und Salat | 18

Pfeffer-Hacksteak
mit milder Pfefferrahmsoße, dazu
Kartoffelkroketten und Salat | 18

Jäger-Hacksteak
mit frischer Champignonrahmsoße,
dazu Bratkartoffeln und Salat | 18

Hacksteak
mit Bratensoße, Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat | 15

Altdeutscher Speckpfannkuchen
mit gebratenen mageren Bauchspeckscheiben, dazu Salat | 14

Holzfäller-Steak
Herzhaft mariniertes Schweinenackensteak mit Schmorzwiebeln mit
Ofenkartoffel und hausgemachtem Kräuterschmand und Salat | 21