



## Frankfurter Hof

(H)ESSEN KANN SO KÖSTLICH SEIN

### **Willkommen im Frankfurter Hof,**

schön, dass Du bei uns bist!

Im Frankfurter Hof geht's um das, was wirklich zählt: gutes Essen, ehrliche Zutaten und die Freude, gemeinsam am Tisch zu sitzen.

Wir sind ein Familienbetrieb mit Herz, und das schmeckt man auch. Hier wird noch selbst gekocht, geschnippelt und abgeschmeckt, so wie's die Oma schon gemacht hat.

Unsere Küche ist bodenständig, frisch und handgemacht. Von Handkäs' mit Musik bis Grieß' oder Schnitzel von de Wutz. Alles nach alten Rezepten, mit viel Liebe und einer Prise Moderne.

Nimm dir Zeit, genieß e Schöppche aus'm Bembel und entdecke unsere regionalen Spezialitäten – ehrlich gekocht, herzlich serviert und mit e Lächeln gebracht.

Wir freuen uns, wenn du dich bei uns e bissi wie dahoam fühlst.

Mit herzlichen Grüßen  
Das Team vom Frankfurter Hof



Dienstag bis Samstag · 17:00 – 22:30 Uhr  
Küche geöffnet bis 21:00 Uhr

Frankfurter Hof

HESSEN KANN SO KÖSTLICH SEIN



Im stimmungsvollen **Kabeusje**, unserem historischen Gewölbekeller, treffen Gemütlichkeit, Genuss und Tradition aufeinander. Von **September bis Mai** öffnen wir diesen besonderen Ort für **Veranstaltungen, Familienfeiern, Firmenfeste oder private Anlässe jeder Art.**

Ob festliches **Buffet** oder ein **à-la-carte-Abend**, wir gestalten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen und sorgen für ein unvergessliches Erlebnis in einzigartiger Atmosphäre.

Darüber hinaus bieten wir **unseren Cateringservice** auch außer Haus an. Ob für Familienfeste, Hochzeiten, Firmenveranstaltungen oder private Feiern, wir liefern unsere Speisen gerne direkt zu Ihnen und sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste kulinarisch bestens versorgt sind.

**Sprechen Sie uns gerne an**, wir beraten Sie individuell zu unseren Event- und Cateringangeboten, sowohl im Kabeusje als auch bei Ihnen vor Ort.





## TYPISCH HESSISCH

Hessischer Spundekäs`	9.5
zstl. Laugengebäck	2.0
Strammer Max	10.0
Brot, roher Schinken, Spiegelei	
Hausgemachter Wurstsalat <sup>1 2</sup>	9.0
Kleine Schweinerei <sup>1 2</sup>	9.5
Spundekäs` mit Wurstsalat	
Cheese & Turf	17.5
Tatar, Handkäs`, Chilli-Knobi Öl	
Rindertatar	15.0
Klassisch, mit Ei & Zwiebeln	
zstl. Calvados	18.5
zstl. Kapern & Gürkchen	17.0
Frankfurter Hof Platte <sup>1 2</sup>	22.0
Handkäs` mit Musik, Tatar, Wurstsalat, Leberwurst, Presskopf & Blutwurst	
Großer Salatteller	11.5
zstl. Thunfisch	14.5
zstl. Putenbrust	16.0

<sup>1</sup> mit Phosphat <sup>2</sup> mit Geschmacksverstärker

IDEAL ALS  
VORSPEISE

## SCHNUDEHÄPPCHER

Frankfurter Grüne Soße mit Ei	3.5
Frankfurter Grüne Soße mit Tafelspitz	4.8
Bällchen Spundekäs`	3.5
Ahle Worscht	4.8
Hessisches Aioli	4.5

## HANDKÄS`

	Klein	Normal
Handkäs` mit Butter & Brot	6.5	9.0
Handkäs` mit Musik Zwiebel, Essig, Öl, mit Butter & Brot	7.5	10.0
Garten Handy Zwiebel, Gurke, Tomate, Chilli-Knoblauch Öl	8.9	11.5
Würziger Handy Musik, Porre, Schnittlauch, bunter Pfeffer	8.9	11.5
Cremiger Handy Musik und Kräuterschmand	8.9	11.5
Italienischer Handy Tomatendressing aus Pesto, Balsamico, Knobi, Olivenöl, Zwiebel	8.9	11.5
Beschwipster Handy Musik, Riesling, Kresse	8.9	11.5
Spanischer Handy Oliven, Knobi, Chilli, Koriandermarinade	8.9	11.5
Grüner Handy Hessisches Pesto, Olivenöl	8.9	11.5
Handkäs` Variation 2 Handkäs` mit 4 Sößchen nach Wahl		22.0

## AUS TOPF UND PFANNE

4 halbe Eier mit Gri Soß Gri` Soß aus 7 Kräutern mit Brat- oder Salzkartoffeln	11.5
Himmel, Erd` & Bloutworscht Blutwurst mit Apfelkompott und Kartoffelkohlpüree oder Bratkartoffeln	12.9
Norschter Hofwurst <sup>1</sup> Zwei mit Handkäse` gefüllte Bratwurst an Kartoffelkohlpüree oder Bratkartoffeln	14.5
Frankfurter Rippchen Hausgemachte Rippchen mit Sauerkraut & Brot	12.0
Doppelte Bratwurst <sup>1</sup> Zwei grobe Bratwürste mit Brot	11.0
Deutsches Beefsteak Deftige Frikadelle vom Rind & Schwein, mit Zwiebeln & Spiegelei serviert	10.5
Überbackener Camembert mit Preiselbeeren & Brot	11.9

<sup>1</sup> mit Phosphat




## VON DE WUTZ UN ANNERS ZEUCH

Schweineschnitzel goldbraun gebacken mit Brot	11.0
Zwiebelschnitzel Mit goldbraunen Röstzwiebeln & Brot	12.5
Jägerschnitzel Mit frischen Champignons, hausgemachter Rahmsoß & Brot	12.5
Paprika Schnitzel Mit würziger Paprikasoß' & Brot	12.5
Schmandschnitzel Mit Schmand un Kääs' überbacke, Zwiebelche drunner & Brot	14.5
Handkäs` Schnitzel in Apfelweinrahmsoße Mit Handkäs' überbacken, feiner Apfelwein-Rahmsoß' & Brot	15.5
GrieWutz (Schnitzel mit grüner Soße) mit Grüner Soß' aus sieben Kräutern & Brot	13.5
Pfefferrahmschnitzel  Mit cremiger Pfefferrahmsoß' & Brot	12.5
Wienerschnitzel vom Kalb Zartes Kalbsschnitzel, goldbraun gebacken, mit Preiselbeeren & Brot	16.0
Hähnchenschnitzel Zartes Hähnchenschnitzel, goldbraun gebacken mit Brot	11.5
Kotlett Knusprig paniertes Schweinekotelett am Knochen mit Brot	11.5
Cordon Bleu Zartes Schweinefleisch, gefüllt mit Schinken, Käse & Brot	14.5

## RUMPSTEAK

200g pro Portion



Rumpsteak	20.0
mit Kräuterbutter	21.0
mit Meerrettich	21.0
mit Zwiebeln	22.0
mit Pfefferrahmsoße 	22.0

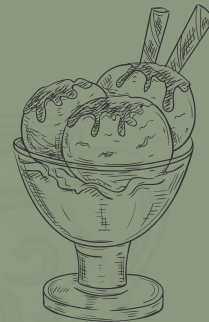
## BEILAGEN



Beilagensalat mit Joghurt- oder Balsamicodressing	4.5
Pommes	4.5
Bratkartoffeln	4.5
Kartoffel Wedges	4.5
Salzkartoffeln	4.5
Kartoffelkohlpürree	4.5

## E BISSI WAS SÜSS'S ZUM SCHLUSS

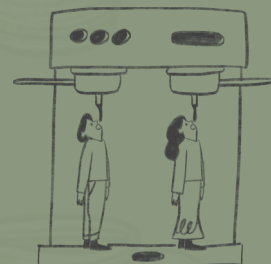
Marillenknödel mit Vanillesoße Zwei feine Kartoffelknödel, mit Marillen gefüllt	8.5
Kaiserschmarren mit Apfelkompott Locker gebackener, zerrupfter Pfannkuchen	13.5
Schokosouffle mit Kirschgrütze Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern	8.5
Eisvariationen Erdbeere, Vanille, Schokolade, Walnuss zstl. Sahne oder Schokosoße	2.5 1.0
Kinderdessert 2 Eisvariationen nach Wahl mit Smarties	6.0



## KAFFEE

Espresso <sup>1</sup>	3.0
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	5.2
Tasse Kaffee <sup>1</sup>	3.5
Capuccino <sup>1</sup>	4.5
Latte Machiato <sup>1</sup>	4.5
Tasse Tee Pfefferminz, Kamille, Früchte, Roibus Karamell	4.0

<sup>1</sup> koffeinhaltig



## GETRÄNKE

	Klein	Groß
Selters Laut, Leise	2.5 0.25 l	6.0 0.75 l
Saftschorlen Apfel, Johannisbeere, Maracuja	2.5 0.2 l	5.5 0.4 l
Softgetränke Coca Cola <sup>1</sup> , Coca Cola Zero <sup>1</sup> , Fanta <sup>3</sup> , Spezi <sup>1</sup>	2.5 0.2 l	4.5 0.4 l
Zitronenlimonade	3.0 0.2 l	6.0 0.75 l

<sup>1</sup> koffeinhaltig <sup>3</sup> betacarotinhaltig



## BIER VOM FASS

	Klein	Groß
Radeberger Pils	3.5 0.3 l	5.0 0.5 l
Bierstädter Gold Naturtrüb		4.3 0.4 l
Allgäuer Büble Hefeweizen	3.5 0.3 l	5.0 0.5 l
Andechser Export Dunkel	3.5 0.3 l	5.0 0.5 l

## BIER ALKOHOLFREI

Radeberger Pils	3.7 0.33 l	
Büble Hefeweizen		5.0 0.5 l

## APFELWEIN

Apfelwein Pur, sauer, süß	2.7 0.25 l	4.5 0.5 l
Apfelwein im Bembel 1 Liter entspricht 4 Gerippten à 0,25 l		8.8 1 l
Heißer Apfelwein	3.7 0.25 l	





## OFFENE WEISSWEINE <sup>1</sup>

Weinschorle 0.4 l	6.0
Müll-Th/ Kerner Kohan - mild 0.2 l	6.0
Riesling King - feinherb 0.2 l	6.0
Riesling Hattenheim. Heiligenberg - trocken 0.2 l	6.0
Weißer Burgunder Kohan - trocken 0.2 l	6.0
Grauburgunder Kohan - trocken 0.2 l	6.5

## OFFENE ROSEWEINE

Portugieser Margarethenhof - halbtrocken 0.2 l	6.0
Syrah Pleno - trocken 0.2 l	6.0
Spätburgunder Künstler, trocken 0.2 l	8.0
Pinot Noir Merlot - trocken 0.2 l	7.0

## OFFENE ROTWEINE

Merlot Vigneti Delle Dolomiti - trocken 0.2 l	6.5
Spätburgunder Tesch - trocken 0.2 l	6.5
Primitivo Puglia - trocken 0.2 l	6.7
Monte Ducay Pergamino - trocken 0.2 l	6.9
Malbec Beefsteak Club - trocken 0.2 l	7.8

<sup>1</sup> alle Weine enthalten Sulfite

Alte Brände:	4.5
Haselnuss, Willi, Himbeere, Zwetschge (Prinz)	
Moorbirne Scheibel	4.5
Grappa Poli Reserva	5.5
Bratapfel	3.0
Malteser, Linie Aquavit	3.0
Calvados	3.5
Obstler	2.5
Apfelbrand	3.2
Williams Kristbirne	3.2
Willi Honig	3.2
Feine Marille	3.2
Haselnussbrand	3.2
Mispelchen mit Frucht	4.0
Reichspostbitter	3.0
Ramazotti	3.2

