



Herzlich Willkommen

Have a seat

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant willkommen zu heißen. Unser Restaurantleiter und sein Serviceteam verwöhnt Sie nicht nur mit Gastfreundlichkeit, sondern kann Ihnen zu gutem Essen auch das passende Getränk empfehlen. Neben regionalem Bier empfehlen wir Ihnen unsere umfangreiche Auswahl an Weinen aus Deutschland, Spanien, Italien, Frankreich und Portugal. Gerne servieren wir Ihnen auch ein leckeren Cocktail als Aperitif.

Unser Küchenchef und sein Team verarbeiten frische Produkte mit Liebe zum Detail, um Ihnen ein hohes Maß an Qualität zu bieten.

Wir hoffen nicht nur Ihre Erwartungen zu erfüllen, wir werden uns bemühen diese zu übertreffen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Dear guests,

We are delighted to welcome you to our restaurant.

Our restaurant manager and his service team are dedicated to providing you not only with hospitality but also with the perfect drink to complement your dining experience. In addition to regional beers, we recommend our extensive selection of wines from Germany, Spain, Italy, France, and Portugal. We would also be happy to serve you a delicious cocktail as an aperitif.

Our kitchen chef and his team work with fresh ingredients and meticulous attention to detail to ensure a high level of quality in every dish we serve.

We hope to not only meet your expectations but also exceed them.

Wishing you a bon appétit.

VORSPEISEN STARTERS

SALATE SALADS

Marinierter Gartensalat Balsamico oder Joghurt Dressing Gurke Tomate Paprika Karotte Baguette <i>Marinated garden salad Balsamic yoghurt dressing</i> <i>Cucumber tomato pepper carrots baguette</i>	9,50 €
Cesar Salat Cesar Dressing Romana Salat Cocktailtomaten Gurke Parmesan Croutons <i>Cesar salad Cesar dressing</i> <i>Romano salad cocktail tomatoes cucumber, parmesan croutons</i>	9,50 €

EXTRA TOPPINGS

Kürbis Falafel <i>Pumpkin falafel</i>	5,00 €
Hähnchenfilet <i>Sliced chicken filet</i>	6,00 €
Garnelen <i>Prawns</i>	9,00 €

SUPPEN SOUPS

Rote Curry – Kokossuppe mit grünen Spargel und Sesam Vegan <i>Red curry – coconuts soup with green asparagus and sesame vegan</i>	7,50 €
Klare Frankfurter Kräuter Consomme mit Ricotta Bärlauch Teigtaschen <i>Clear Frankfurter herb consommé with ricotta wild garlic noodles</i>	7,50 €

PASTA & VEGETARISCH PASTA & VEGETERIAN

Pasta | Spaghetti oder Rigatoni | Grana Padano
Pasta | Spaghetti or Rigatoni | Grana Padano

A la Chef | Meeresfrüchte | Safransauce 16,90 €
A la Chef | seafood | saffron sauce

Bolognese | Tomaten-100 % Rind-Hackfleischsoße 14,90 €
Bolognese | tomato and 100 % beef minced meat sauce

Gemüse Bolognese | Vegetarisch 14,90 €
Vegetables Bolognese | vegetarian

BURGER BURGER

Airport Prime Burger | 100% Rindfleisch 15,90 €
Tomate | Zwiebeln | Gurke | Käse | Burger Sauce | Pommes | Krautsalat
Airport Prime Burger | 100% beef
Tomato | onions | pickles | cheese | burger sauce | french fries | coleslaw

Pulled Geflügel Burger 15,90 €
Tomate | Zwiebeln | Gurke | Käse | Burger Sauce | Kartoffel Wedges | Krautsalat
Pulled Chicken Burger
Tomato | onions | pickles | cheese | burger sauce | wedges | coleslaw

“Der Italiener” | 100% Rindfleisch 15,90 €
Tomate | Zwiebeln | Gurke | Mozzarella Burger Sauce | Pommes Frites | Krautsalat
«The Italian Burger» | 100% beef
Tomato | onions | pickles | salad | mozzarella | burger sauce | french fries | coleslaw

Bulgur Burger | 100% Vegetarisch 14,50 €
Tomate | Zwiebeln | Gurke | Käse | Burger Sauce | Pommes | Krautsalat
Bulgur Burger | 100% Vegetarian
Tomato | onions | pickles | salad | cheese | burger sauce | french fries | coleslaw

EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF CHEF'S FAVORITES

Gebratenes Wolfsbarschfilet Grillgemüse Rosmarinkartoffeln <i>Fried sea bass fillet</i> <i>Grilled vegetables rosemary potatoes</i>	23,50 €
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Kartoffelrösti Salat <i>Sliced veal «Swiss Zürich Style»</i> <i>Mushroom sauce potato rösti side salad</i>	23,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln Gurkensalat Preiselbeeren <i>Wiener Schnitzel from veal</i> <i>Fried potatoes cucumber salad cranberry sauce</i>	23,50 €
Rumpsteak 200 g Bratkartoffeln Zwiebelmarmelade Kräuterbutter Beilagen Salat <i>Rumpsteak 200 g</i> <i>Fried potato herb butter homemade onion chutney side salad</i>	24,50 €

DESSERT DESSERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn Apfelkompott Vanilleeis <i>Homemade Kaiserschmarrn</i> <i>Apple compote vanilla Ice cream</i>	7,50 €
Crème Brulee von weißer Schokolade Frische Früchte <i>Creme Brulee of white chocolate</i> <i>Fresh fruits</i>	7,50 €

« *The one who travels the world brings back
some of it each time he turns home.* »

SOMEBODY ELSE

Liste der Allergene auf Nachfrage erhältlich | List of allergens available on request

Preise in Euro, inklusive Steuern und Service. Prices in Euros, taxes and service included.

HEISSE GETRÄNKE HOT DRINKS

Kaffee Crema <i>Coffee Crema</i>		3,10 €
Milchkaffee <i>Milk coffee</i>		3,90 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>		3,90 €
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>		3,90 €
Espresso <i>Espresso</i>		3,10 €
Espresso, doppelt <i>Espresso double</i>		4,50 €
Glas Tee-div. Sorten <i>Glas of tea - various sorts</i>		3,10 €
Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>		3,10 €

DIGESTIF DIGESTIVE

Ramazotti - Italienischer Kräuterlikör <i>Ramazotti - Italian herbal liqueur</i>	4 cl	6,70 €
Ron Barcello Gran Añejo - Rum - Dom. Republic <i>Ron Barcello Gran Añejo - Rum - Dom. Republic</i>	4 cl	7,90 €
Ron Barcello Imperial - Rum - Dom. Republic <i>Ron Barcello Imperial - Rum - Dom. Republic</i>	4 cl	9,50 €
Ouzo Kasanisto, 3-Fach destilliert <i>Ouzo Kasanisto, triple distilled</i>	4 cl	6,90 €
Gude Nacht - Haselnuss Spirituose <i>Gude Nacht - Hazelnut spirit</i>	4 cl	7,50 €



BIERE BEERS

BIER VOM FASS DRAFT BEER

Pfungstädter Pils ^A	0,30 l	3,80 €
<i>Pfungstädter Pils</i> ^A <i>pilsner</i>	0,50 l	5,40 €
Pfungstädter Kellerbier ^A	0,30 l	3,80 €
<i>Pfungstädter Kellerbier</i> ^A <i>cellar beer</i>	0,50 l	5,40 €
Pfungstädter Edelweissbier ^A Hefeweizen	0,30 l	3,80 €
<i>Pfungstädter Edelweissbier</i> ^A <i>wheat beer</i>	0,50 l	5,40 €
Pfungstädter Edelweissbier ^A Alkoholfrei	0,30 l	0,30 l
<i>Pfungstädter Edelweissbier</i> ^A <i>non-alcoholic</i>	0,50 l	0,50 l
Pfungstädter Colabier ^{A,1,9} Radler	0,30 l	3,80 €
<i>Pfungstädter Colabier</i> ^{A,1,9} <i>beer mix</i>	0,50 l	5,40 €



FLASCHENBIER BOTTLED BEER

Pfungstädter Pils ^A Alkoholfrei	0,50 l	5,40 €
<i>Pfungstädter Pils</i> ^A <i>non-alcoholic</i>		
Pfungstädter Grapefruit ^{A,1,9} Radler	0,33 l	3,80 €
<i>Pfungstädter Grapefruit</i> ^{A,1,9} <i>beer mix</i>		



APFELWEIN APPLE WINE

Der alte Hochstädter Speyerling	0,25 l	2,50 €
<i>Der alte Hochstädter Speyerling</i> <i>apple wine</i>	0,50 l	5,00 €

Liste der Allergene auf Nachfrage erhältlich | List of allergens available on request

Preise in Euro, inklusive Steuern und Service. Prices in Euros, taxes and service included.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

Elisabethen Quelle

Mineralwasser Medium	0,25 l	2,90 €
<i>Mineral water medium</i>	0,75 l	7,20 €
Mineralwasser Pur	0,25 l	2,90 €
<i>Mineral water pure</i>	0,75 l	7,20 €

Coca Cola

Coca Cola ^{1,9}	0,20 l	3,10 €
Coca Cola ZERO ^{1,9}	0,20 l	3,10 €
Coca Cola light ^{1,9,10}	0,20 l	3,10 €
Fanta ¹	0,20 l	3,10 €
Mezzo Mix ^{1,9}	0,20 l	3,10 €
Sprite	0,20 l	3,10 €

Thomas Henry

Tonic Water ¹⁰ Ginger Ale ¹	0,20 l	3,60 €
Bitter Lemon ¹⁰ Spicy Ginger ¹⁰	0,20 l	3,60 €
Soda	0,20 l	3,60 €

Rapp's

Apfelschorle	0,20 l	3,10 €
<i>Apple spritzer</i>		
Apfelsaft	0,20 l	3,10 €
<i>Apple juice</i>		
Orangensaft	0,20 l	3,10 €
<i>Orange juice</i>		

WEINE WINE

SCHAUMWEIN SPARKLING WINE

Frizzante Ruggeri <i>Italien / Venetien</i>	0,1l	5,90 €
Argeo Rosé Prosecco DOC Brut Millesimato <i>Italien / Venetien</i>	0,1l	7,50 €
Argeo Prosecco Bianco DOC Brut <i>Italien / Venetien</i>	0,1l	7,50 €

ROTWEIN RED WINE

Monte Velho Tinto <i>Aragonez Syrah / Herdade de Esporao / Portugal</i>	0,2l	7,90 €
BundSchuh <i>Merlot / Emil Bauer / Pfalz</i>	0,2l	8,90 €
Spätburgunder VDP Gutswein <i>Spätburgunder / Bodensee / Baden</i>	0,2l	8,90 €
Proximo Rioja <i>Tempranillo / Graciano Mazuelo / Marques de Riscal Spain</i>	0,2l	8,90 €
A6mani <i>Primitivo IGP / Italien</i>	0,2l	8,90 €
Castiglioni Chianti DOCG <i>Sangiovese / Merlot / Toscana</i>	0,2l	9,80 €

WEIß & ROSÉ WEIN White & Rose Wine

Côtes de Gascogne IGP <i>Colombard Sauvignon Domaine Horgelus France</i>	0,2 l	7,90 €
Riesling QbA <i>Riesling Emil Bauer Pfalz</i>	0,2 l	8,50 €
Grauburgunder QbA <i>Grauburgunder Emil Bauer Pfalz</i>	0,2 l	8,50 €
Weißburgunder QbA <i>Weißburgunder Emil Bauer Pfalz</i>	0,2 l	8,50 €
Sauvignon blanc QbA <i>Sauvignon blanc Emil Bauer Pfalz</i>	0,2 l	8,50 €
Rosé Côtes de Gascogne IGP <i>Tannat, Merlot Domaine Horgelus France</i>	0,2 l	8,50 €
Greta Rosé QbA <i>Rosé Cuveé Emil Bauer Pfalz</i>	0,2 l	8,50 €