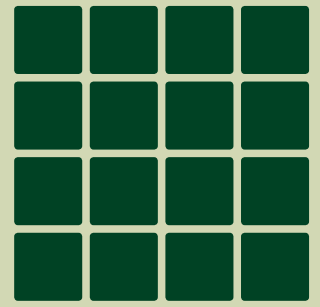
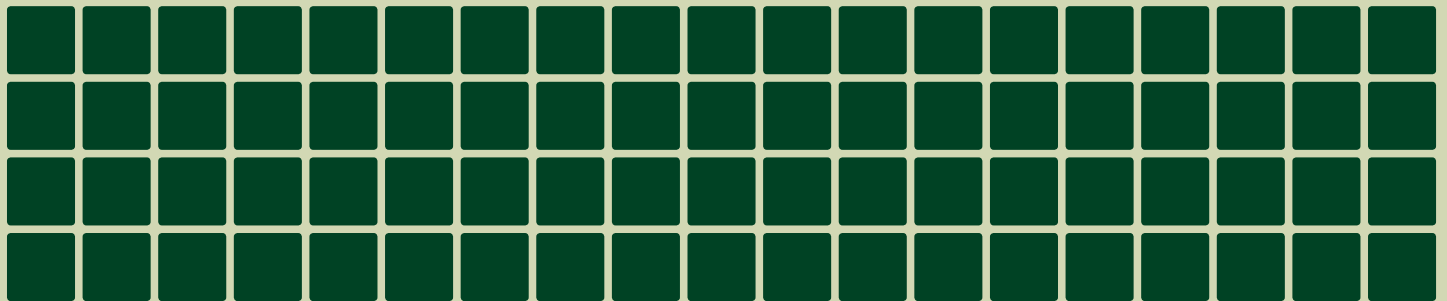


*Frankfurter
Küche*



SPEISEKARTE
MENU CARD





Frankfurter Küche



SUPPEN / SOUPS

TOMATENCREMESUPPE / Creme of Fresh Tomato Soup	6,90 €
KLARE RINDERBRÜHE / Beef broth mit Markklößchen ^{A,B} / with dumplings	6,90 €
ZWIEBELSUPPE / Onion Soup mit Toast & Käse überbacken ^{C,4} / with scalloped cheese toast	6,90 €
KARTOFFELSUPPE / Potato Soup mit Frankfurter Würstchen ⁵ / with Frankfurters	5,90 € +1,50 €

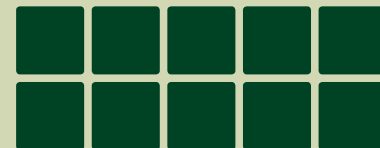
VORSPEISEN / STARTERS

2 HESSISCHE BAUERNHANDKÄSE mit Musik, Brot & Butter <small>Literally: Hand cheese with music. A german regional sour milk cheese with bread and butter</small>	6,90 €
GRAF-VÖLSINGS RINDSWURST ⁵ / Gref-Volsings Beef Sausages mit Brot / with Bread	5,90 €
GAMBAS AGLIO-OLIO / Spanish Garlic Shrimp nach Art das Hauses / House Special	18,90 €
VORSPEISENTELLER / Starters' Plate mit verschiedenen Leckereien / with a variety of delicacies	15,90 €





Frankfurter Küche



SALATE / SALADS

KARTOFFELSALAT Potatosalad

5,50 €

BEILAGENSALAT ^{G,6} / Side Salad

5,90 €

GROSSER BUNT GEMISCHTER SALAT ^{G,6} / Large mixed Salad

9,90 €

mit Putenbruststreifen in Honig & Sesam gebraten

+6,90 €

with fried Turkey Breast pieces in Honey and sesame Sauce

mit gebackenem Schafskäse ^{C,1,2,6} / with baked Sheep Cheese

+6,90 €

mit gratiniertem Ziegenkäse ^{C,1} / with gratinated goat cheese

+8,90 €

mit Rinderfiletstreifen / with slices of beef

+12,90 €

VEGETARISCH / VEGETARIAN SELECTIONS

SPINAT-SCHAFSKÄSE ^C-GRATIN

14,90 €

mit Salat ^{G,6}

Gratinated Spinach and Sheep milk cheese & salad

SÜSSKARTOFFEL-GRATIN

14,90 €

gratiniert mit Ziegenkäse ^{C,1}, dazu Salat ^{G,6}

Gratinated sweet potatoes and goat cheese & salad

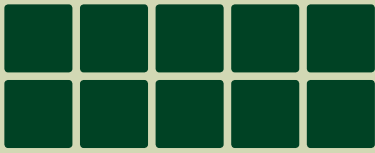
HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

14,90 €

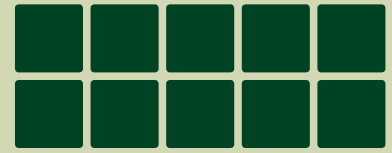
mit Pilzragout & Salat ^{G,6}

Homemade bread dumplings with mushroom stew and salad





Frankfurter Küche



KLASSIKER / CLASSICS

FK-BURGER

Vegetarischer Hamburger
mit Steakhouse Fries & Salat ^{G,6}

Vegetarian Hamburger with steak fries and salad

14,90 €

CHICKEN-BURGER

mit saftigem Hähnchenbrustfilet,
Steakhouse Fries & Salat ^{G,6}

Chicken Burger with tender moist chicken breast fillet, steak fries and salad

14,90 €

CHEESEBURGER

mit Steakhouse Fries,
Grüne-Soße-Dip & Salat ^{G,6}

Cheese Burger with steakhouse fries, green sauce & salad

14,90 €

STEAK-BURGER

belegt mit einem argentinischen Rumpsteak,
dazu Steakhouse Fries & Salat ^{G,6}

Steak Burger with Argentinian Rumpsteak, steakhouse fries and Salat

18,90 €

MOZZARELLA STICKS ^{1,2,3,6}

mit bunt gemischtem Salat ^{G,6} & Salsasoße ^{1,6}

Mozarella Sticks with green mixed slaad and salsa sauce

14,90 €

JALAPEÑO POPPERS ^{1,6}

mit bunt gemischtem Salat ^{G,6} & Sauercreme ^C

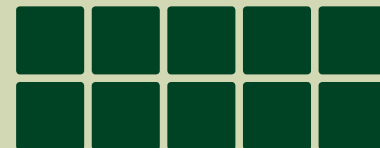
Jalapeno Peppers with green mix salad and sour cream

14,90 €





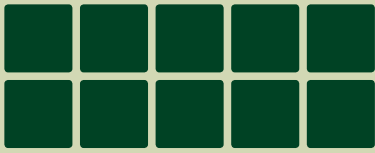
Frankfurter Küche



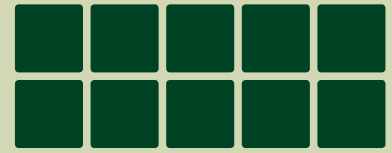
REGIONALE SPEZIALITÄTEN / REGIONAL SPECIALITIES

HANDKÄSE-KARTOFFELN / Gratinated fried Potatos with sour Milk cheese mit Schmand ^C & kleinem Salat ^{G,6} / with sour cream and small salad mit Speck / with Bacon	14,90 € +2,00 €
HIMMEL & ERDE ^{1,2,3} gebratene Blutwurst mit Äpfeln, / Fried blood sausage with apples, Zwiebeln auf Kartoffelpüree ^{C,3} / onions & mashed potatoes	15,90 €
RIPPCHEN ³ (gegrillt oder gekocht) / Cured cutlet grilled or cooked, mit Sauerkraut ³ & Kartoffelpüree ^{C,3} / with sauerkraut & mashed potatoes	16,90 €
GEBRATENE TAFELSPITZWÜRFEL / Cubes of fried beef mit gewürfelten Bratkartoffeln, Zwiebeln & Rosmarin, with sliced boiled potatoes, onions & rosmarin dazu Grüne Soße ^{C,G} and green sauce	16,90 €
HACKSTEAK / Sensed Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Aivar & Krautsalat ^{3,4,5} with sheep 's cheese, steakhouse-freis and coleslaw	16,90 €
FRANKFURTER PLATTE / Frankfurt Platter mit Rindswurst ⁵ , Rippchen ³ , Frankfurter Würstchen ⁵ , with beef sausages, spare ribs, frankfurters, gebratener Blutwurst, Sauerkraut ³ & Püree ^{C,3} fried sausages, sauerkraut and home fried potatoes	21,90 €
GEGRILLTE SCHWEINSHAXE / Grilled schwinshaxn mit Sauerkraut ³ & Püree ^{C,3} , dazu Senf with sauerkraut, mashed potatoes and mustard	16,90 €





Frankfurter Küche



GRÜNE SOSSE ^{C,G} / GREEN SAUCE (7 HERBS SOUR CREME)

mit Salz- oder Bratkartoffeln / with boiled potato or fried potatoes

mit 4 halben Eiern / with 4 half eggs

mit Schnitzel ^{A,B,C} / with escalope

mit Tafelspitz / with beef broth

mit Putenschnitzel ^{A,B,C} / with turkey escalope

mit Kalbsschnitzel ^{A,B,C} / with veal escalope

9,90 €

+4,00 €

+7,00 €

+9,00 €

+8,00 €

+12,00 €

FISCH-SPEZIALITÄTEN / FISH SPECIALITIES

MATJES „HAUSFRAUEN ART“ ^{1,2,3} / Matjes (young herring)

mit Salzkartoffeln / with boiled potatoes

CALAMARIS / Fried Calamari

gegrillt mit Salzkartoffeln & Salat ^{G,6} / with boiled potatoes and salad

GEGRILLTES DORADEN FILET / Grilled Gilt Head Bream

mit Oliven, Knoblauch, Salzkartoffeln & Salat ^{G,6}

with olives, garlic, boiled potatoes & salad

ZANDER FILET / Zander Fillet

mit Zitronensoße ^C, Blattspinat & Salzkartoffeln

with lemon sauce, leafy spinach and boiled potato

FISCHTELLER / FISH PLATTER

mit Lachs-, Doraden- und Zanderfilet, dazu Blattspinat

with salmon, Grilled Gilt Head Bream, Zander fillet / with Leafy Spinach

& Salzkartoffeln / and Boiled potato

14,90 €

18,90 €

19,90 €

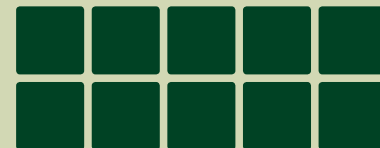
21,90 €

24,90 €





Frankfurter Küche



SCHNITZEL vom Schwein (Aufpreis Pute 2,00 €)
ESCALOPES - Pork Escalopes (Extra charges for Turkey: 2,00 €)

SCHNITZEL "WIENER ART" ^{A,B} / Schnitzel „Vienna Style“
mit Bratkartoffeln & Salat ^{G,6} / with home fried potatoes and salad 14,90 €

ZWIEBELSCHNITZEL ^{A,B} / Schnitzel with onions
mit Bratkartoffeln & Salat ^{G,6} / with home fried potatoes and salad 16,90 €

JÄGERSCHNITZEL ^{A,B} / Schnitzel with a champignons-creme-sauce
mit Bratkartoffeln & Salat ^{G,6} / with home fried potatoes and salad 16,90 €

RAHM SCHNITZEL ^{A,B} / Schnitzel with a creme-sauce
mit Steakhouse Fries & Salat ^{G,6} / with steakhouse fries and salad 16,90 €

PFEFFERSCHNITZEL ^{A,B} / Schnitzel with a pepper-creme-sauce
mit Steakhouse Fries & Salat ^{G,6} / with home fried potatoes and salad 16,90 €

FRANKFURTER KRÜSTCHEN ^{A,B,1,2,4} 18,90 €

großes Schnitzel belegt mit Champignons, Sauce Hollandaise,
Big escalope with mushrooms, Hollandaise sauce,
mit Käse überbacken, dazu Steakhouse Fries & Salat ^{G,6}
baked cheese with steakhouse fries & salad

Aufpreis von der Pute / Extra charges for turkey +3,00 €

Aufpreis vom Kalb / Extra charges for veal +5,90 €

CORDON BLEU (gefüllt mit Käse ¹ & Schinken ^{1,3})
escalope filled with cheese and boiled ham 16,90 €

mit Steakhouse Fries & Salat ^{G,6} / with steakhouse fries & salad

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL ^{A,B} (vom Kalb)
Original Vienna Schnitzel (veal) 24,90 €

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Salat ^{G,6}
with Fried potatoes, lingonberries & salad

Ketchup, Mayonaisse oder Senf ^{1,2,3,4} / Ketchup, Mayonnaise or Mustard +0,50 €





Frankfurter Küche



VOM GRILL / GRILLED SPECIALITIES

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK ODER FILETSTEAK

/ Argentinian Rumpsteak or Filet of Beef

mit gebratenen Zwiebeln & Brot

/ with grilled onions and bread

18,90 €

28,90 €

mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salat ^{G,6}

/ with grilled onions and Home fried potatoes and salad

24,90 €

34,90 €

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Salat ^{G,6}

/ with herb butter, home fried potatoes and salad

24,90 €

34,90 €

mit Sherry-Pfeffer-Rahmsoße, Steakhouse Fries & Salat ^{G,6}

/ with Sherry-Pfeffer- Rahmsauce, Steak fries and Salad

24,90 €

34,90 €

SPEZIALITÄT DES HAUSES / Chef's specialities

ENTRECOTE (300 G) AUF DER HEISSEN PLATTE

mit Zwiebel-Chutney, Kräuterbutter ^C, Ofenkartoffel

/ with onion chutney, butter, baked potatoes,

mit Sauerrahm ^C & Salat ^{G,6} sour cream and salad

28,90 €

DESSERT / DESSERTS

FRANKFURTER TRAUM Hessisch' Tiramisu ^C

/ Tiramisu based on apple cream

6,90 €

KIRSCHENMICHEL mit Vanillesoße ^{C,4}

/ Cherry Bread pudding with Vanilla sauce

6,90 €

GEMISCHTES EIS mit Sahne & heißer Schokosoße ^{B,C,2,4}

/ Mixed Ice cream with cream and hot chocolate

6,90 €

HEISSE LIEBE Vanilleeis mit heißer Himbeersoße ^{B,C,2,4}

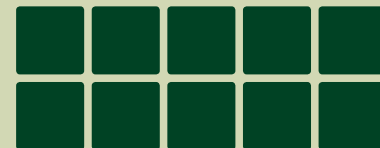
/ Hot love Vanilla Ice cream with hot raspberry sauce

8,90 €





Frankfurter Küche



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON ALCOHOL

SÄFTE & SCHORLEN (von Rapps)

Apfelsaft naturtrüb

klein

0,3

3,10 €

groß

0,4

4,10 €

Orangen-, Maracuja-, Kirsch-, Bananensaft

klein

0,3

3,50 €

groß

0,4

4,50 €

SELTERS WASSER

klein

0,25

2,60 €

groß

0,5

4,90 €

Flasche

0,75

6,90 €

COCA COLA ^{4,8}, COLA LIGHT ^{4,8,11},
FANTA^{3,4} & SPRITE ^{3,4}

0,33

3,90 €

ORANGINA

0,2

3,30 €

ALMDUDLER

0,35

4,10 €

BIO-RHABARBER SCHORLE

0,33

3,90 €

JOHANNISBEER SCHORLE

0,3

3,90 €

BIONADE

0,33

3,90 €

BIZZL LEICHT & FIT GRAPEFRUIT

0,4

3,90 €

BITTER LEMON ⁹, GINGER ALE ⁴

0,2

2,90 €

TONIC WATER ⁹

RED BULL¹⁰

0,25

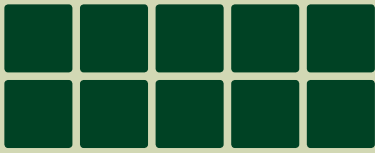
4,90 €

ARIZONA ICE TEA ³ (Blueberry & Pomegranate)

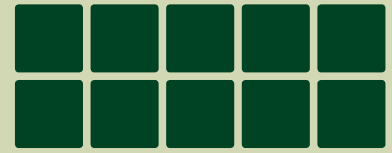
0,5

4,50 €





Frankfurter Küche



BIERE / BEER

VOM FASS / Draught Beer

RÖMERPILS

RÖMERPILS naturtrüb

KRUSOVICE dunkel

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

AUS DER FLASCHE / Bootled Beer

SCHÖFFERHOFER

(hell, dunkel, kristall & alkoholfrei)

CLAUSTHALER extraherb

KRAFTMALZ

0,3 3,50 €

0,5 5,50 €

0,3 3,70 €

0,5 5,70 €

0,5 5,50 €

0,5 5,50 €

0,5 5,50 €

0,33 3,50 €

0,33 3,50 €

APFELWEIN & PROSECCO

/ APPLEWINE & PROSECCO

APFELWEIN (Familie Sattler, Sonnenhof, Odenwald)

klein

groß

PROSECCO vom Fass

PROSECCO SPUMANTE Scavi & Ray extra trocken

Flasche

0,25 2,25 €

0,5 4,50 €

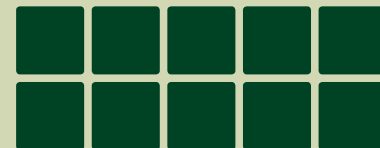
0,1 4,50 €

0,75 34,90 €





Frankfurter Küche



SPIRITUOSEN

MARTINI BIANCO

VODKA, TEQUILA

JÄGERMEISTER, AVERNA, RAMAZOTTI,

FERNET BRANCA

BALLENTINES ⁴ auf Eis

BAILEYS ^{C,4,8}

CHIVAS REGAL ⁴, JIM BEAM ⁴, TULLAMORE ⁴

LONGDRINKS

VODKA LEMON ⁹, GIN TONIC ⁹,

JACKY-COLA ^{4,8,11}, SPRITZ ⁴ (Aperol-Prosecco)

SPECIALS

Grappa, Mispel, Kirschwasser, Williams-Birne

6 CL 8,90 €

2 CL 3,80 €

2 CL 3,80 €

4 CL 6,90 €

4 CL 6,90 €

4 CL 8,90 €

4 CL 8,90 €

2 CL 4,50 €

WARME GETRÄNKE / HOT DRINKS

ESPRESSO

DOPPELTER ESPRESSO

KAFFEE

CAPPUCCINO

MILCHKAFFEE

LATTE MACCHIATO

TEE (verschiedene Sorten auf Anfrage)

2,20 €

3,20 €

2,60 €

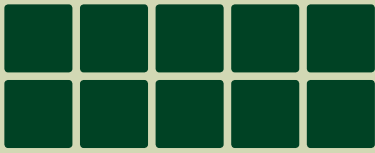
2,90 €

3,90 €

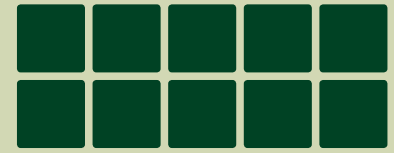
4,50 €

2,50 €





Frankfurter Küche



WEISSWEIN / WHITE WINE

RIESLING • Rheinhessen, Frankfurt

GRAUER BURGUNDER • Vier Jahreszeiten, Pfalz

Trocken - ansprechender grauer Burgunder mit viel Substanz und fruchtiger Würze.

SCHEUREBE • Louis Guntrum, Rheinhessen

Halbtrocken - frisch-fruchtig und süffig mit feiner Süße. Perfekt zu vielen Speisen, aber auch solo gerne getrunken.

CHARDONNAY • Vignerons de 4 Chemins, Frankreich

Feiner Chardonnay mit ansprechender Zitrusfrucht & saftiger Note.

RIESLING • Dr. Pauly, Mosel

Feine Noten von Pfirsich und Apfel, die Säure ist angenehm eingebunden und macht den Wein dadurch zu einem universalen Begleiter für Speisen aller Art.

WEISSBURGUNDER • Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

Verführerische Aromen von reifer Honigmelone und Zitrusfrüchten, am Gaumen ein cremiger Schmelz verbunden mit charmantem Fruchtkörper und lebendiger Spritzigkeit

0,25 L

6,90 €

6,90 €

6,90 €

0,5 L

13,90 €

13,90 €

13,90 €

0,75 L

28,90 €

29,90 €

34,90 €

ROSE / ROSE WINE

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

• Weingut Ernst, Rheingau

Vollmundig im Geschmack, leicht im Abgang. Ein typischer Rosèwein des bekannten Familienweinguts vom Rheingauer Spätburgunder.

ROSATO TERRE CAMPO SASSO • Sizilien, Italien

Saftiger Rose mit intensiven Aromen, dabei erfrischend und einladend, ein echter sonnenverwöhnter Sizilianer.

0,25 L

6,90 €

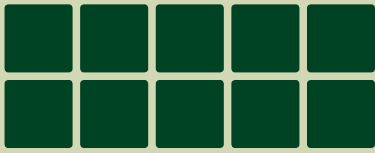
0,5 L

13,90 €

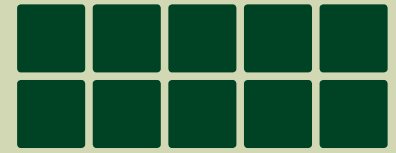
0,75 L

28,90 €





Frankfurter Küche



ROTWEIN / RED WINE

CABERNET SAUVIGNON • IGP d'OC Frankreich

Saftige Tannine, dunkle Frucht mit sortentypischer, fester und harmonischer Struktur, ein runder Cabernet, der sehr schön zu gebratenen Fleisch- und Geflügelgerichten passt.

MERLOT LES CHEVALIER • IGP d'OC Frankreich

Ein klassischer Merlot! Am Gaumen mit schöner Struktur und einem langanhaltenden, harmonischen Finale.

SPÄTBURGUNDER • Vier Jahreszeiten, Pfalz

Trocken - Typischer Spätburgunder, vollmundig, samtig mit feinen Aromen nach schwarzer Johannisbeere und Brombeeren.

BLAUER ZWEIGELT • Vierlinghof, Niederösterreich

Feine Kirschfrucht mit angenehm pfeffrigem Kick, weich, rund und saftig. Feines, angenehmes Säurespiel, dabei unkompliziert und harmonisch. ein präserter Wein mit elegantem, typischem Charakter.

„URSPRUNG“ • Cabernet-Merlot-Portugieser Rotweincuvee Markus Schneider, Pfalz

Saftiges und fruchtiges Rotwein Cuvée vom legendären Winzer Markus Schneider, ein einladender Rotwein mit sehr hohem Trinkvergnügen.

0,25 L

6,90 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €

0,5 L

13,90 €

13,90 €

13,90 €

13,90 €

0,75 L

34,90 €

(1) MIT KONSERVIERUNGSMITTELN (2) GESCHMACKSVERSTÄRKER (3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN (4) MIT FARBSTOFF
(5) MIT PHOSPHAT (6) MIT SÜSSUNGSMITTELN (7) GESCHWEFELT (8) COFFEINHALTIG (9) CHININHALTIG (10) MIT TAURIN
(11) ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE (12) GESCHWÄRZT

(A) WEIZEN (GLUTEN) (B) EI (C) MILCH (D) SOJABOHNNEN (G) SENF / A) GLUTEN B) EGGS C) MILK D) SOYA BEANS G) MUSTARD





FRANKFURTER KÜCHE

HANAUER LANDSTRASSE 86
60314 FRANKFURT/M.

ÖFFNUNGSZEITEN / OPENING HOURS

MONTAG BIS FREITAG / Monday to Friday

VON 11:00 BIS 0:00 UHR / 11.00 to 0.00

SAMSTAG - SONNTAG / Saturday and Sunday

VON 9:30 BIS 0:00 UHR / 9.30 to 0.00

SAMSTAG FRÜHSTÜCK VOM 9:30 - 14:00 UHR / Breakfast from 9.30 to 14.00

SONNTAG BRUNCH VON 10:00 - 15:00 UHR / Brunch from 10:00 to 15.00

KONTAKT

069 / 430 568 78 o. 069 / 430 558 40

0176 / 81 222 931 o. 0171 / 517 55 77

INFO@RESTAURANT-FRANKFURTER-KUEECHE.DE

WWW.RESTAURANT-FRANKFURTER-KUEECHE.DE

