## Lieber Gast, herzlich Willkommen im "Seppche"!



Seit nunmehr mehr als 50 Jahren ist dieses Lokal im Familienbesitz. Wir sind uns sicher, dass Sie sich in unserem Hause wohlfühlen werden. Als ein Hessen à la carte-Betrieb garantieren wir Produktqualität und Ursprünglichkeit.

Im Restaurant bieten wir Ihnen eine Auswahl an Frankfurter Spezialitäten sowie nationalen und internationalen Gerichten an, die Sie auch in unserem großen, schattigen Bier- und Apfelweingarten genießen können.

In unserer Küche bereiten wir die von Ihnen ausgewählten Speisen stets frisch und mit viel Sorgfalt zu, so dass es zu kurzen Wartezeiten kommen kann.

Wir haben für Sie

von Montag bis Samstag von 11.30 Uhr bis 24.00 Uhr (Küche bis 22.00 Uhr), an Sonn- und Feiertagen von 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr (Küche bis 22.00 Uhr) geöffnet.

Wir freuen uns auch über Ihren Besuch auf unserer Webseite www.frankfurterhof-seppche.de.

Entdecken Sie hier unsere aktuellen Angebote, anstehende Veranstaltungen sowie unser Newsletter-Gewinnspiel!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Ihre Familie Gerber



# Die Geschichte des Gasthauses Frankfurter Hof "Seppche"

Schon 1750 soll es hier an dieser Stelle eine Wirtschaft mit dem Namen "Zum Thiergarten" gegeben haben, die Ansprüche auf Steuerfreiheit erhob und sogar bewilligt bekam. Nachzulesen ist dies in der von Dr. Wilhelm Kobelt 1888 geschriebenen Chronik des Dorfes Schwanheim am Main.

183 Jahre später (1933) war es dann der Schwanheimer Josef Safran, welcher in dem alten Gebäude eine Gastwirtschaft aufmachte und dem Frankfurter Hof den seit Jahrzehnten weit über die Grenzen Frankfurts hinaus bekannte Bezeichnung "Seppche" gab. Dieser Spitzname ergab sich aus seinem Vornamen. Aus Josef (Seppel – Sepp) wurde "Seppche".

Durch Heirat einer Tochter Safrans ging die Gastwirtschaft in den Besitz der Familie Heisack über. Zu dieser Zeit bestand der Gasthof noch immer nur aus einem (aus heutiger Sicht aus dem rechten) Gastraum. Zu dieser Zeit hatte das Lokal auch noch einen zweiten Spitznamen "die Höhl".

1968 ging dann der Frankfurter Hof in unseren Familienbesitz, den der Familie Gerber, über und ist es bis heute geblieben. Wir investierten, renovierten und erweiterten die Gastwirtschaft. So wurde nach und nach der zweite Gastraum (aus heutiger Sicht der linke), die Räume im ersten Obergeschoss und der Garten stilgerecht für den Betrieb erschlossen.

1982 übernahm Winfried Gerber als Wirt den Frankfurter Hof von seiner Mutter Erna Pietz (frühere Gerber).











Sie wollen auf dem Laufenden bleiben?

## Abonnieren Sie unseren kostenlosen Newsletter!

Wir informieren Sie rechtzeitig über unsere Veranstaltungen, die besonderen Feiern, über unsere saisonalen Spezialitäten u.v.a.m.

#### Gewinnen Sie ein Abendessen!

Wir verlosen jeden Monat unter allen Abonnenten ein Abendessen für 2 Personen im Wert von 50 Euro, das Sie bei uns im Seppche oder auch in unserem thailändischen Restaurant Kemtong einnehmen können.

www.frankfurterhof-seppche.de





### Jede Woche im Angebot

**Montag:** Leckere Schweine Schnitzel aus der Pfanne

Wiener Art-, Pfeffer-, Champignon-,

Zwiebel oder Rahmschnitzel mit Pommes Frites

Jetzt auch unser beliebtes Frankfurter Schnitzel

mit grüner Soße und Bratkartoffeln

zum sensationellen Preis von 11,00 €

**Dienstag:** Hessischer Rinder-Sauerbraten

mit Klößen und Rotkohl 11,00 €

Mittwoch: Saure Nieren

mit Salzkartoffeln 11,00 €

**Donnerstag:** XXL-Schweinshaxe gegrillt

frisch aus dem Ofen mit Kartoffelklößen 13,00 €

Freitag: Gebackenes Fischfilet

mit Kartoffelsalat und Remoulade 11,00 €

Angebote sind von Januar bis November gültig, außer an Feiertagen.



## Suppen

	kleine Portion	große Portion
Hessische Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern	4,50 €	6,90 €
Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe <sup>2,3,4</sup> mit Bauernbrot	5,50 €	7,90 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons überbacken	4,50 €	6,90 €
Klare Leberknödelsuppe <sup>2,3,4</sup> mit Schnittlauch	5,50 €	7,90 €
Salate		
<b>Großer Salatteller "Seppche"</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Ei und gebratenem Speck <sup>2,3</sup> dazu Bauernbrot	3,4	15,90 €
Großer Salatteller "KEMTONG" mit Putenstreifen, Ananas-Curry-Dressing, dazu To	astbrot	15,90 €
Großer bunter Salatteller mit Thunfisch, Ei, Tomaten und Gurken dazu Toast	brot	14,90 €
"Griechischer" Salatteller mit Hirtenkäse, Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken dazu Bauernbrot		14,90 €
Chef-Salat Erfrischende Salatkombination mit Eiern, Gurken, T Mais, Käse- und Schinkenstreifen <sup>2,3,4</sup> mit italienisch Balsamico-Dressing dazu Toastbrot	-	15,90 €



### Vorspeisenplatte

## Unsere kalte Vorspeisenplatte für mehrere Personen ist reichlich belegt mit:

Käse, Handkäse, Schweinebraten, Schweinskopfsülze, Grüne Soße und gekochte Eier dazu Brot und Butter

Preis für 4 Personen	44,00 €
Preis für jede weitere Person	11,00 €

## Vegetarische Speisen

Zwei Spiegeleier mit Bratkartoffeln	9,90 €
Butterspätzle in Champignonsoße	11,00 €
Gebackener Hirtenkäse auf Salat mit Bauernbrot	11,90 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	14,90 €
Grüne Soße mit Bratkartoffeln und vier halben Eiern	14,50 €

### Leichte Speisen

<b>Ein Camembert</b> <sup>4</sup> mit Preiselbeeren, Toast und Butter	8,90 €
Hausmacher Sülze <sup>2,3,4</sup> mit Bratkartoffeln und Remoulade	12,00 €
Hessischer Wurstsalat <sup>2,3,4</sup> mit Bratkartoffeln	12,50 €
Schweizer Wurstsalat <sup>2,3,4</sup> mit Käse und Bratkartoffeln	12,90 €



#### **Alles Worscht**

Bratwurst mit Brot	9,90 €
Bratwurst mit Kraut und Brot	12,90 €
Ein Paar Rindswürste der Metzgerei Dürr mit Brot	9,90 €
Ein Paar Rindswürste der Metzgerei Dürr mit hausgemachtem Kartoffelsalat	12,90 €
Spezialitäten des Hauses	
Rindergulasch mit hausgemachten Klößen	16,90 €
Frisches ½ Hähnchen mit Pommes Frites	14,90 €
Hackbraten hausgemacht mit Zwiebeln und Brot	13,00 €
Hackbraten hausgemacht mit Zwiebeln, Bratkartoffeln	15,50 €
Hackbraten hausgemacht mit Pfeffersoße und Brot	13,00 €
Hackbraten hausgemacht mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln	15,50 €
Schweinebraten mit Klößen und Rotkohl	15,90 €
Unser Tipp! Kleiner gemischter Salat	2,90 €



## Frankfurter- und Hessische Spezialitäten

Ein Stück Handkäs mit Musik, dazu Brot und Butter	3,90 €
Zwei Stück Handkäs mit Musik dazu Brot und Butter	7,50 €
Unser original Schwanheimer Handkäsbrot Gereifter Handkäs auf Quarkbrot mit Zwiebeln und Schnittlauch	12,50 €
Ein Rippchen <sup>1,3,4</sup> mit Brot	12,50 €
Ein Rippchen <sup>1,3,4</sup> mit Kraut und Brot	14,50 €
Ein Rippchen <sup>1,3,4</sup> mit hausgemachtem Kartoffelsalat	14,50 €
Hessischer Sauerbraten (vom Rind) mit hausgemachten Klößen und Rotkohl	16,90 €

### Hausgemachte Grüne Soße

nach altem original Rezept aus den sieben Kräutern Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Boretsch, Sauerampfer und Schnittlauch

Grüne Soße mit Bratkartoffeln und vier halben Eiern	14,50 €
Grüne Soße mit Hackbraten (vom Rind und Schwein) dazu Bratkartoffeln	17,50 €
"Frankfurter Schnitzel" mit Grüner Soße, Bratkartoffeln	19,90 €
Unser Tipp! Kleiner gemischter Salat	2,90 €



#### **Frankfurter Platte**

Unsere Frankfurter Platte für mehrere Personen ist reichlich belegt mit:

Rindswürsten, Bratwurst, gegrillte Schweinshaxen und Frankfurter Rippchen

#### Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Kartoffelklößen, Sauerkraut, Rotkohl und Grüne Soße



Preis für 4 Personen	115,00 €
Preis für 5 Personen	130,00 €
Preis für 6 Personen	150,00€
Preis für jede weitere Person	25,00 €



### Leckere Schweine Schnitzel aus der Pfanne

Schnitzel "Wiener Art" auch in Vegane Version mit Pommes Frites	15,90 €
<b>Zwiebelschnitzel</b> auch in Vegane Version mit Pommes Frites	17,90 €
Rahmschnitzel mit Pommes Frites	17,90 €
Champignon-Rahmschnitzel "Jäger Art" auch in vegetarischer Versie mit Pommes Frites	on <b>19,90 €</b>
Pfeffer-Rahmschnitzel mit Pommes Frites	17,90 €
Schnitzel "Metzger Art" mit Dörrfleisch, Zwiebeln, Bratkartoffeln	19,90 €
"Frankfurter Schnitzel" auch in vegetarischer Version mit Grüner Soße, Bratkartoffeln	19,90 €
Schnitzel mit Brot auch in Vegane Version	13,90 €
Rahm-, Pfeffer-, oder Zwiebel-Schnitzel mit Brot	15,90 €
Alle Schnitzel auch als Putenschnitzel gegen Aufpreis erhältlich	+ 4,50€
Alle Schnitzel auch auf Pflanzlicher Basis (Vegan) gegen Aufpreis erhältlich	+ 2,50€

Unser Tipp! Kleiner gemischter Salat

2,90 €



## Saftige argentinische Rumpsteaks

Unsere Steaks werden medium gebraten.

### Saftige argentinische Rumpsteaks, Frischgewicht ca. 220 g

Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln und Brot	28,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot	28,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln, Pommes Frites	30,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Pommes Frites	30,50 €
Unser Tipp! Kleiner gemischter Salat	2,90 €



## Für den großen Hunger

#### **Schlemmerplatte**

Drei Schweinelendchen vom Grill mit Champignonsoße und Spätzle	22,90 €
<b>Grillplatte</b> Drei kleine Steaks (Rind, Schwein, Pute) mit Grillwürstchen, Kräuterbutter und Pommes Frites	25,50 €
Grillplatte mit Pute und Rind Kleine Steaks von der Pute und vom Rind, Kräuterbutter und Pommes Frites	26,50 €
Haxe gegrillt (ca. 1300g) mit hausgemachten Klößen und Rotkohl	19,90 €
Spare Ribs mit BBQ-Soße Pommes Frites	21,90 €



Unser Tipp! Kleiner gemischter Salat

2,90 €



Unser Tipp!

Kleiner gemischter Salat

## **Gasthaus Frankfurter Hof** "Seppche"

#### **Senioren Portionen**

ab 65 Jahren

(bitte erwähnen Sie explizit die Senioren Portion bei Ihrer Bestellung)

Schweinebraten (Senior) einem Kloß und Rotkohl	12,90 €
Hessischer Sauerbraten (Senior) (vom Rind) mit einem Kloß und Rotkohl	13,90 €
Rindergulasch (Senior) mit einem Kloß	13,90 €
Grüne Soße (Senior) mit Bratkartoffeln und zwei halben Eiern	11,90 €
<b>Schlemmerplatte (Senior)</b> Zwei stück Schweinelendchen vom Grill mit Champignonsoße und Spätzle	19,90 €
Schnitzel "Wiener Art" (Senior) mit Pommes Frites	13,90 €
Zwiebelschnitzel (Senior) mit Pommes Frites	15,50 €
Rahmschnitzel oder Pfeffer-Rahmschnitzel (Senior) mit Pommes Frites	15,50 €
Champignon-Rahmschnitzel "Jäger Art" (Senior) mit Pommes Frites	17,50 €
"Frankfurter Schnitzel" (Senior) mit Grüner Soße, Bratkartoffeln	17,50 €

2,90 €



## Für unsere Kinder bis 12 Jahre

Knusprige Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Ketchup	8,90 €
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup	8,90 €
Piratenteller: Fischstäbchen mit Pommes Frites und Remoulade	8,90 €

Ein Päckchen Ketchup oder Mayonnaise pro Gericht gratis, für jedes Weitere berechnen wir 0,30 €.



## Extra Beilagen

Portion Sauerkraut	4,40 €
Portion Kartoffelsalat	4,40 €
Portion Bratkartoffeln	4,40 €
Portion Pommes Frites	4,40 €
Stück Butter (20g)	1,30 €
Kleiner Korb mit Brot und Butter	5,00 €
1 Schale Zwiebel-, Rahm-, oder Pfeffersoße	2,80 €
1 Schale Champignonsoße (mit frischen Champignons)	4,50 €
1 Schale saure Soße	2,80 €
1 Beilagensalat	2,90 €
1 Kartoffelkloß	2,10 €
1 Schale Grüne Soße	5,00 €
1 Schale Bratensoße	2,80 €
1 Portion Kräuterbutter	2,00 €
1 gekochtes Ei oder Spiegelei	2,10 €



#### **Eis-Dessert**



"Heiße Liebe" Vanilleeis mit heißen Himbeeren

7,70 €



#### **Gemischtes Eis**

Erdbeere, Schokolade, Vanille 5,50 €
Erdbeere, Schokolade, Vanille mit Sahne 6,10 €



#### Apfelstrudel mit Vanillesoße,

einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Kaiserschmarrn, mit Vanilleeis

8,90 €

8,90€



### Feiern, Events, Buffets

Wir bieten Ihnen das ideale Ambiente für Ihre Feierlichkeiten. Gerne richten wir Ihre Familienfeiern wie Geburtstag, Hochzeit, Firmung für Sie aus.

Auch die Geschäftswelt aus Frankfurt und Umgebung findet bei uns eine außergewöhnliche Atmosphäre für Geschäftsessen, Tagungen, Messe-Empfänge, Weihnachtsfeiern, uvm.

Natürlich stehen unsere Räume auch für Abitur-, Jahrgangs-, oder Vereinsfeiern, Busreisen, Versammlungen und viele andere Events zur Verfügung.

Wir haben immer die passende Räumlichkeit für Sie:

- Für kleine Gruppen bis ca. 20 Personen unsere gemütliche Bauernstube
- Für größere Feiern oder Firmenevents mit bis zu 85 Personen den Großen Saal (mit eigener Bar) oder unser Kolleg
- Noch größere Veranstaltungen mit bis zu 300 Personen finden in unserem voll überdachten und beheizbaren Garten ein einmaliges Ambiente.

## **Lieferservice & Catering**

Sie können sich auch das "Seppche" zu Ihnen nach Hause oder in Ihre Firmenräume kommen lassen.

Wir liefern unsere Speisen auch gerne bei Ihnen an und richten auf Wunsch ein komplettes kalt/warmes Buffet in Ihren Räumen inkl. Service an.

#### Buffet-Planung und Menü-Vorschläge

Gerne setzen wir uns mit Ihnen im Vorfeld zusammen, um eine individuelle **Buffet-Planung** durchzuführen. Sie haben die Wahl von **Frankfurter Spezialitäten und gut bürgerlicher deutscher Küche** bis zu **asiatischen Köstlichkeiten** aus unserem Partner-Restaurant Kemtong.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir freuen uns auf Ihren Anruf und beraten Sie gerne, **Telefon: 069 - 35 52 38**.













#### Getränke

#### Alkoholfreie Getränke

Glas Wasser	0,4 l	3,00 €
Coca-Cola 1, 2	0,4 l	4,40 €
Coca-Cola 1, 2	0,2 l	2,90 €
Orangenlimonade 1, 2	0,4 l	4,40 €
Orangenlimonade 1, 2	0,2 l	2,90 €
Zitronenlimonade 1, 2	0,4 l	4,40 €
Zitronenlimonade 1, 2	0,2 l	2,90 €
Spezi <sup>1,2</sup>	0,4 l	4,40 €
Spezi <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,90 €
Apfelsaft	0,4 l	4,40 €
Apfelsaft	0,2 l	2,90 €
Apfelschorle	0,4 l	4,40 €
Apfelschorle	0,2 l	2,90 €
Orangensaft 100%	0,2 l	2,90 €
Kleine Flasche Coca-Cola Zero <sup>2,6,13</sup>	0,2 l	2,90 €
Kleine Flasche Bitter Lemon 14	0,2 l	2,90 €
Kleine Flasche Wasser	0,25 I	2,70 €
Große Flasche Wasser	1,00 I	5,50€
Kleine Flasche stilles Wasser	0,25 I	2,70 €
Große Flasche stilles Wasser	1,00 I	5,50€
Flasche gelbe oder weiße Limonade (nur zum Bembel)	1,00 l	7,90 €





#### Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>11</sup>	2,90 €
Espresso <sup>11</sup>	2,90 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	3,90 €
Glas Schwarzer Tee mit Zitrone	2,90 €
Glas Früchtetee oder Grüner Tee	2,90 €
Glas Pfefferminztee oder Kamillentee 1,2	2,90 €
Heißer Eppelwoi (nur an kalten Tagen)	3,90 €
Glas Glühwein (nur an kalten Tagen)	3,90 €
Glas heiße Zitrone	3.50 €



Foto: Fotlia © beermedia.de



#### **Apfelwein**

Bereits vor mehr als 3.000 Jahren haben sich die alten Griechen an Obstweinen berauscht. Später auch Römer und Germanen. Zum ersten Mal wird der Apfelwein in der Zeit Karl des Großen (um 800 n.C.) in einem Dokument erwähnt.

In Frankfurt wird der Apfelwein seit dem 16. Jahrhundert hergestellt und ist das Nationalgetränk in Hessen.



Früher war der Apfelwein eher ein Getränk für arme Leute, während Wein und Bier von der "besseren" Gesellschaft getrunken wurden. Im 19. Jahrhundert bekam der Apfelwein einen starken Aufschwung und ist heute in allen Schichten der Gesellschaft sowie bei Jung und Alt etabliert und sehr beliebt.

Bereits 1638 wurde in der Ratsverordnung der Stadt Frankfurt ein strenges Reinheitsgebot für Apfelwein fest geschrieben, das auch heute noch gilt. Den Apfelwein ausschenken durfte nur wer eine Schankerlaubnis besaß, was durch das Heraushängen eines Fichtenkranzes bekannt gemacht wurde. Fichtenkränze sowie der "Bembel" und das "Gerippte" sind die typischen Symbole für den Apfelwein.

Bembel sind die dickbauchigen graublauen Keramikkrüge, aus denen der Apfelwein ausgeschenkt wird. Unter "Geripptes" versteht man das typische Apfelweinglas, das seinen Namen dem Rautenmuster, den Rippen, verdankt.

Der Apfelwein wird auch "Ebbelwoi", "Stöffche" oder einfach nur "Schoppen" genannt. Die Bezeichnung "Äppler" ist eine nette Erfindung der jüngeren Frankfurter.

Der Apfelwein, der heute auch in großen Mengen industriell hergestellt wird, wird noch immer in einigen regionalen Keltereien in und um Frankfurt "gekeltert". Gerade diese kleinen Betriebe pflegen die Tradition des Apfelweins mit viel Liebe und entsprechendem Fachwissen aus vielen Genrationen. Unseren Apfelwein beziehen wir seit vielen Jahren von der Kelterei Gerhart aus Mömbris im Spessart.

Hier noch ein paar wichtige "frankforder" Begriffe rund um den Apfelwein:

Faulenzer Eine Einschenkhilfe, in die schwere Bembel eingehängt werden

Gepetzt Apfelwein wird in Frankfurt "gepetzt" statt getrunken

Sauer Gespritzter Apfelwein mit Sprudelwasser Süß Gespritzter Apfelwein mit süßer Limonade

Tief Gespritzter Wenig Apfelwein mit viel Wasser oder Limonade

Schoppepetzer Ein leidenschaftlicher Apfelweintrinker Schlonzen Das genussvolle Trinken von Apfelwein

Süßer Frisch gepresster Apfelsaft, der noch keinen Alkohol enthält Rauscher Junger Apfelwein, der noch nicht vollständig vergoren ist

Weibergesöff Apfelwein mit niedrigem Alkoholgehalt

Aaler Apfelwein aus der Vorsaison



#### Alkoholische Getränke

			1		•
H.	n	n		<b>TA</b> 7	0i
שונ	IJ	IJ	U	L <b>V V</b>	UI
	1.				

Apfelwein	0,25 l	2,20 €
Apfelwein	0,50 I	4,40 €
4er Bembel	1,00 I	8,80€
6er Bembel	1,50 I	13,20 €
8er Bembel	2,00 l	17,60 €
12er Bembel	3,00 I	26,40 €
Eppelwoi Rosé <sup>1,2</sup>	0,25 I	3,00€
Flasche Eppelwoi alkoholfrei 1,2	0,331	3,50 €
Sekt		
Flasche Sekt trocken	٥,75 ا	29,00 €
Flasche Piccolo	0,2 l	6,90 €
Offene Weine 0,2 1		
Weißweine		
Erbacher Riesling Kabinett, lieblich		6,50€
Rheingauer Riesling, trocken		6,50€
Italien, Pinot Grigio, trocken		6,50 €
Roséwein		
Portugieser Weißherbst, trocken		6,50€
Spätburgunder Rosé, lieblich		6,50 €
Rotweine		
Dornfelder, trocken		6,50 €
Merlot, trocken		6,50 €

6,50€

Spanien (Valencia Gebiet), Don Bonell, lieblich



## Unsere Biersorten im Überblick



#### SCHWARZER ABT

















#### Bier der Saison vom Fass

Bier der Saison (Fragen Sie gerne unseren Service)	0,50 l	6,00€
<b>Dunkle Biere vom Fass</b>		
Schwarzer Abt	0,301	3,80 €
Schwarzer Abt	0,50 I	5,50€
König Ludwig Dunkel	0,30 I	3,80 €
König Ludwig Dunkel	0,50 l	5,50€
Pils vom Fass		
Warsteiner Pils	0,30 I	3,50 €
Warsteiner Pils	0,40 I	4,50 €
Radler, Dreckiges (Pils mit Cola)	0,30 l	3,50 €
Radler, Dreckiges (Pils mit Cola)	0,40 I	4,50 €
Helles/Export vom Fass		
Augustiner Edelstoff	0,25	3,80€
Augustiner Edelstoff	0,50 I	5,50€
Schneider's Helles	0,30 I	3,80€
Schneider's Helles	0,50 l	5,50€
Weizenbier aus der Flasche		
Schneider Weisse alkoholfrei (Tap 03)	0,50 l	5,50 €
Original Schneider Weisse (Tap 07)	0,50 I	5,50 €
Schneider Helle Weisse (Tap 01)	0,50 I	5,50€
Schneider Kristall Weissbier (Tap 02)	0,50 I	5,50 €
Cola Weizen	0,50 I	6,50 €
Pils aus der Flasche		
Warsteiner alkoholfrei	0,33 I	3,80 €



#### **Spirituosen**

Korn	2 cl	2,90€
Apfelkorn	2 cl	2,90€
Erdbeerlimes	2 cl	2,90€
Pfläumchen	2 cl	2,50€
Kümmerling	2 cl	3,00€
Jägermeister	2 cl	3,00€
Underberg	2 cl	3,00€
Fernet Branca	2 cl	3,00€
Ramazotti	2 cl	3,00€
Scharlachberg	2 cl	3,00€
Calvados	2 cl	3,50€
Calvados mit Mispeln	2 cl	4,00€
Weinbrand Asbach	2 cl	3,00€
Weinbrand Asbach mit Coca-Cola "Hütchen"	2 cl	4,50 €
Weinbrand Asbach mit Coca-Cola, Longdrink	0,2 l	5,50€
Cognac Remy Martin	2 cl	4,90 €
Wodka	2 cl	3,00€









#### **Spirituosen**

Bacardi Rum	2 cl	3,00€
Bacardi Rum mit Coca-Cola "Hütchen"	2 cl	4,50 €
Bacardi Rum mit Coca-Cola, Longdrink	0,21	5,50€
Bailey's Irish Cream	2 cl	3,00€
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,30 €
Aquavit	2 cl	3,50 €
Whisky Jack Daniel's	2 cl	4,50 €
Whisky Jack Daniel's mit Coca-Cola, "Hütchen"	4 cl	8,50€
Whisky Jack Daniel's, Longdrink	0,21	7,00€
Kirschwasser	2 cl	3,30 €
Williamsbirne	2 cl	3,30 €
Zwetschgenwasser	2 cl	3,30 €
Obstler	2 cl	3,30 €
Himbeergeist	2 cl	3,30 €
Blutwurz	2 cl	3,30 €
Marillen Schnaps	2 cl	3,80 €
Haselnuss	2cl	3,80€















#### Zusatzstoffe

- 1 Mit Konservierungsstoff
- 2 Mit Farbstoff
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Geschmacksverstärker
- 5 Mit Phosphat
  - Mit Zuckerarten und
- 6 Süßungsmitteln
- 7 Mit Süßungsmitteln
- 8 Enthält eine Phenylalaninquelle
- g Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 10 Geschwefelt
- 11 Geschwärzt
- 12 Gewachst
- 13 Koffeinhaltige Limonade
- 14 Chininhaltig
- 15 Mit Eiklar
- 16 Mit Milcheiweiß
- 17 Mit Sojaeiweiß
- 18 Kakaohaltige Fettglasur
- 19 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
- 20 Alkohol (EUREST-interne Kennzeichnungspflicht)

Alle Suppen und Soßen 4

Alle Wurstsorten 2,3,4



### Allergene Zutaten und Stoffe

Für unsere Gäste, die von Lebensmittelallergien betroffen sind, gibt es eine extra Speisekarte. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

### Allergene Zutaten und Stoffe

- a) Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b) Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- e) Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- g) Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- h) Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i) Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- j) Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I) Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- m) Schwefeldioxid und Sulfide (E 220 E 228)
- n) Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse