

*Herzlich Willkommen und schön,
dass Sie hier im*



sind.

***Unsere kulinarischen Highlights
in den nächsten Monaten:***



GENIESSEN AUF HESSISCH:

Wo könnte die urtypische Frankfurter Küche mit „Handkäs mit Musik“, Grüner Soße, Rippchen mit Sauerkraut und natürlich dem „Ebbelwoi“ vom Fass – das Frankfurter „Nationalgetränk“ – besser schmecken, als an einem historischen Ort, wo sie schon seit 1815 serviert wird?

SONNTAGS BRUNCH

OSTERBRUNCH

ADVENTS & WEIHNACHTSBRUNCH



Termine finden Sie auf unserer Homepage

**Verehrter Gast,
laut EU Verordnung sind wir verpflichtet, Sie über 14 Hauptallergene,
die in unseren Speisen enthalten sein können, zu informieren.**

Diese Allergene sind:

- 1. Eier**
- 2. Erdnüsse**
- 3. Fisch**
- 4. Glutenthaltige Getreide**
- 5. Krebstiere**
- 6. Lupinen**
- 7. Milch**
- 8. Nüsse/ Schalenfrüchte**
- 9. Schwefeldioxid und Sulfite**
- 10. Sellerie**
- 11. Senf**
- 12. Sesamsamen**
- 13. Soja**
- 14. Weichtieren (Mollusken)**

**Wir weisen an dieser Stelle darauf hin, dass alle unsere Speisen
Spuren dieser Allergene enthalten können.**

Zusatzstoffe:

**¹ mit Farbstoffen, ² mit Konservierungsmitteln, ³ mit Süßungsmitteln,
⁴ enthält eine Phenylalaninquelle, ⁵ mit Antioxidationsmitteln,
⁶ Koffeinhaltig, ⁷ Chininhaltig**

Additives:

**¹ Coloring, ² Preservatives, ³ Sweetener, ⁴ Phenylalanine,
⁵ Antioxidants, ⁶ Caffeine, ⁷ Quinine**

**Alle Preise in Euro,
inklusive Gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld**

All prices in Euro, including Value Added taxes and Servicecharge

***ABENDKARTE AB 17UHR •
•DINNERMENU FROM 5PM***

ZUM WARMWERDEN ... •
TO WARM UP ...

Tagessuppe 6,00
Soup of the day

Bretonische Fischsuppe 9,00
Knoblauchbaguette, gebratene Riesengarnele
Breton fish soup
Garlic baguette, roasted king prawn

VORSPEISEN... •
STARTERS...

Geräucherte Entenbrust 13,00
Waldorfsalat, Birnenchutney
Smoked duck's breast
Whale village salad pear chutney

Tapas 12,00
Auswahl von gegrillten Gemüse,
Serrano Schinken, Oliven & Käse
Tapas
Stuffed vegetables,
Serrano ham, olives and cheese



Unsere Empfehlung:
2008 La Querica Bennati
Barbera del Piemonte
Cazzano di Tramigna- Italia

Sie haben Fragen zu Allergenen?
Sprechen Sie uns an! Oder schauen Sie auf Seite 2

KNACKIG UND GESUND... •
CRISPY AND HEALTHY ...

Feldsalat

Rote Bete Carpaccio, gratinierter Ziegenkäse und
karamellisierte Walnüsse 12,00
Beetroot Carpaccio, roasted goat cheese and sweet walnuts

Klassischer Caesar Salat

mit Sardellen, Kapern gehobeltem Parmesan 9,50
Romanian Lettuce with Caesar Dressing
Anchovies, Capers, Parmesan Cheese

mit Putenbruststreifen 13,00
Romanian Lettuce with Caesar Dressing
Anchovies, Capers, Parmesan Cheese and Turkey Breast

Knackiger Frankfurter Marktsalat mit Hausdressing
Wahlweise in klein oder groß

Marked Lettuce with Housedressing klein/groß
Small or large, served to your Choice *small/regular*

-mit Rinderfiletstreifen 15,00/ 18,00
- *with Tenderloin stripes*

-mit Putenstreifen 10,00/ 13,00
- *with Turkey*

-mit 3 Garnelen 15,00/ 18,00
- *with King Prawns*



Unsere Empfehlung:
Spätburgunder
Weißherbst
QbA trocken
Rheinhessen

Sie haben Fragen zu Allergenen?
Sprechen Sie uns an! Oder schauen Sie auf Seite 2

PASTA & VEGETARISCH... •
PASTA AND VEGETARIAN...

Tagliatelle 13,50
mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Parmesan
Tagliatelle
with basil pesto , cherry tomatoes and parmesan

Gnocchi 15,50
Gnocchi mit spanischer Chorizo
grüner Paprika
Salbei und Safranschaum
Creamy Gnocchi with Spanish Chorizo, green paprika
Sage and saffron foam

*Unser Sommelier
empfiehlt dazu:
La Querica
Pinot Grigio
Veneto, Italien*



KÄSE •

CHEESE

Auswahl von Französischem Rohmilchkäse 12,00
Feigensenf und knackigem Ofenbaguette
Various French raw milk cheese
with fig mustard and crispy baguette



*Unser Sommelier
empfiehlt dazu:
Château Roc de
Laurent
Vieux Balestard
Bordeaux,
Frankreich*

Sie haben Fragen zu Allergenen?
Sprechen Sie uns an! Oder schauen Sie auf Seite 2

FISCH... •

FISH...

Zanderfilet Linsengemüse, Kartoffelpüree	21,00
---	-------

*Pikeperch fillet with lens vegetables
mashed potatoes*

Jumbo Scampi in Knoblauch gebraten Aioli und ofenfrischem Baguette <i>Jumbo Scampi roasted in garlic Aioli and crispy baguette</i>	24,50
--	-------

FLEISCH •

MEAT...

„Surf Turf“ Gebratenes Rinderfilet mit Riesengarnele Portweinsoße, gegrilltes Gemüse, Kräuter-Kartoffelpüree <i>“Surf & Turf” Roast fillet of beef with prawns, port wine sauce, grilled vegetables and herb potatoes</i>	€ 32,00
--	---------

Gerne können Sie das Filet auch ohne Garnelen bestellen
You can order the filet without shrimp € 29,00

Gerne können Sie auch einem Salat statt Gemüse als
Beilage bekommen

It is a Pleasure to serve a side Salad instead of Vegetables

Sie haben Fragen zu Allergenen? Sprechen Sie uns an! Oder schauen Sie auf Seite 2
--

FRESH LINE KLASSIKER •
FRESH LINE CLASSICS

Cheddar Cheeseburger

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat

Pommes Frites und Cole Slaw 15,50

*Classic Cheddar Cheeseburger with Tomatoes, cucumbers
Onions, Lettuce, French Fries and Cole Slaw*

Woher kommt eigentlich der Cheeseburger?



Hamburger

Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salat,

Pommes Frites und Cole Slaw 14,50

*Classic Hamburger with Tomatoes, Onions, Lettuce
French Fries and Cole Slaw*

Clubsandwich

gebratene Putenbrust, Speck

Spiegelei, Salat, Tomaten und Pommes Frites 15,50

*Classic Clubsandwich with Fried Turkeybreast, Bacon
Fried Egg, Lettuce, Tomatoes and French Fries*

Wiener Schnitzel

Pommes Frites, Preiselbeeren

und kleinem gemischten Salat 22,00

*Escalope of Veal with French Fries, Cranberries
and a mixed Side Salad*

Gebratenes Kalbsrückensteak

Parmesankruste

Schmorgemüse, Kräuter-Kartoffelpüree € 25,00

Roasted calf's back steak

Parmesan crust

Braised vegetables, herbal mashed potatoes

WAS FÜR DANACH •
SOMETHING SWEET•

Dessertvariation 8,50

Dreierlei süßes nach Tagesangebot

*Dessertvariation
3 times sweet daily offer*

Schokoladenkuchen 9,50

cremigies Sauerrahmeis, Ananaskompott

*Chocolate cakes with creamy sour cream ice
pineapple compote*

*Genießen Sie doch eine
warme Kaffeespezialität zu
Ihrem Dessert.
Espresso 2,90*



ABEND SNACKS NACH 22:00 Uhr •
LATE NIGHT SNACKS AFTER 10 PM

Tagessuppe 6,00

Soup of the day

Antipasti 14,00

mit italienischem Landschinken

Peperoni und Oliven

Gefüllte Paprika mit Weißbrot

*Antipasti selection with Italian country ham,
peppers and olives, stuffed peppers and white bread*

WIR BEGINNEN DEN ABEND MIT: •
NOW LET'S THIS PARTY STARTING!

Sie haben Fragen zu Allergenen?
Sprechen Sie uns an! Oder schauen Sie auf Seite 2

LONGDRINKS •
Inclusive 0,2l Softdrink

Bacardi Rum 37,5% Vol	4cl	8,50
Havanna Club 3 Jahre 40% Vol	4cl	8,50
Havanna Club 7 Jahre 40% Vol	4cl	9,00
Captain Morgan Rum 40% Vol	4cl	8,50
Beefeater Gin 47% Vol	4cl	8,50
Monkey 47 Gin 47% Vol	4cl	13,50
SKYY Wodka 40% Vol	4cl	8,50
Grey Goose Wodka 40% Vol	4cl	11,00
Beluga Wodka 40% Vol	4 cl	13,50
Moscow Mule		
Vodka, Gurke, Ginger Beer ⁸		8,50
Cosmopolitan		9,00
Vodka Citron, Cointreau ¹ , Cranberrysaft, Lime Juice		
Sex on the Beach		9,50
Vodka, Likör Pécher Mignon ¹ , Cranberrysaft, Orangensaft		
Harvey's Wallbanger		8,50
Vodka, Galliano ¹ , Orangensaft		
Long Island Ice Tea		11,00
Vodka, Gin, Weißer Rum, Tequila, Triple Sec ¹ , Zitronensaft, Limette, Cola ^{1,5,6}		
White Russian		8,00
Vodka, Kahlua ¹ , Sahne		

KLASSIKER •

CLASSICS

Cuba Libre

Havanna Rum, Zitronensaft,
Cola^{1,5,6}, Limette

8,50 €

Mai Tai

Brauner Rum ¹, Apricot Brandy ^{1,2},
Zitronensaft, Mandelsirup ^{1,2}, Pfirsichsirup ^{1,2},
Ananassaft, Maracujasaft

9,50 €

Orginal Mai Tai

Weisser Rum, Brauner Rum ¹,
Triple Sec ^{1,2}, Lime Juice, Mandelsirup ^{1,2},
Old Pascas Rum 73% ¹, Frische Minze

11,00 €

Pina Colada

Weisser Rum, Batida de Coco,
Malibu, Sahne, Ananassaft

9,50 €

Mojito

Weisser Rum, Limette,
Weisser Rohrzucker, Soda, Frische Minze

9,50 €

Cuba Sunset

Weisser Rum, Malibu, Erdbeersirup ^{1,2},
Lime Juice, Orangensaft, Maracujasaft

9,50 €

Caipirinha

Cachaca, Lime Juice, Limette,
Brauner Rohrzucker

9,50 €

Zombie

Weisser Rum, Brauner Rum ¹,
Old Pascas Rum 73% ¹
Zitronensaft, Apricot Brandy ^{1,2}, Ananassaft
Orangensaft, Grenadine ^{1,2}

11,50 €



FÜR ZWISCHENDURCH & DANACH • RESTART



Daiquiri Weisser Rum, Zitronensaft, Zuckersirup	8,00
Frozen Strawberry Daiquiri Weisser Rum, Erdbeersirup ^{1,2} , Erbbeer Ice Cream, Zitronensaft	8,50
Singapore Sling Gin, Cherry Heering ¹ , Cointreau ¹ , Benedictine ¹ Angostura, Zitronensaft, Soda	9,00
Swimming Pool Vodka, Blue Curacao ^{1,2} , Kokossirup ^{1,2} , Sahne, Ananassaft	9,00
Tequilla Sunrise Weisser Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine ^{1,2}	8,50
Latin Lover Weisser Tequilla, Peachtree, Grenadine ^{1,2} Maracujasaft, Orangensaft	9,00
White Lady Gin, Cointreau ¹ , Zitronensaft	8,00
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zuckersirup ^{1,2} , Soda	8,50
Mandarin Oriental Gin, Mandarin Likör ^{1,2} , Blutorangensirup ^{1,2} , Sahne, Orangensaft	9,00

Zusatzstoffe:

¹ mit Farbstoffen, ² mit Konservierungsmittel, ³ mit Süßungsmittel

⁴ enthält eine Phenylalaninquelle, ⁵ mit Antioxidationsmittel

⁶ Koffeinhaltig, ⁷ Chininhaltig, ⁸enthält Sulfite

Additives:

¹ Coloring, ² Preservatives, ³ Sweetener, ⁴ Phenylalanine, ⁵ Antioxidants

⁶ Caffeine, ⁷ Quinine, ⁸contain sulfites

GIN



Was ist das Besondere, am Wacholderschnaps?

GIN SUL• 43% Vol.

12,50 €

*Ein Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln Die Schönheit des Einfachen:
Wacholderbeeren, Koriander, frische Zitronen aus Portugal, Rosmarin, Piment,
Lavendel, Zimt und Zistrose (Cistus ladanifer) sind nur einige der Botanicals, die
die Saudade im*

GIN SUL konservieren

**GOLDBERG TONIC₇
ORANGE, BASILIKUM,
LIMETTEN, GURKE**

MONKEY 47• 47% Vol.

13,50 €

*Wie der Name vermuten lässt,
enthält dieser Gin 47 verschiedene pflanzliche Zutaten.
Am Gaumen dominieren die Zitrusaromen, welche durch ein überdurchschnittlich
cremiges Mundgefühl gekonnt ausbalanciert werden*

**FENTIMANNS TONIC₇
GURKE, ROSMARIN,
LIMETTE, BROMBEERE**

BULLDOG• 40% Vol.

11,50 €

*Ein Gin mit ungekannt exotischen Noten, die sich durch die Zugabe von
chinesischer „Dragon Eye“-Frucht (eine nahe Kusine der Lidschiffrucht), Mohn,
Lotosblättern, Koriander, Süßholz und Lavendel entwickeln.*

**THOMAS HENRY₇
ROSMARIN, GURKE**

BEEFEATER• 47% Vol

8,00 €

*Den Gaumen erobert er durch einen kraftvollen Auftakt, welcher an eine Sinfonie
aus grünem Tee, Zitronen, Grapefruit und Orangen erinnert. Dazu kommen feine
Mandelaromen sowie edle Süßholznuancen.*

**SCHWEPES TONIC₇
ZITRONE**

HENDRICKS• 44% Vol.

11,50 €

*Hendrick's Gin war bei seiner Markteinführung im Jahr 2000 einer der ersten
„Premium-Gins“ im oberen Preissegment und soll maßgeblich zum Gin-Boom zu
Beginn des 21. Jahrhunderts beigetragen haben.*

**FENTIMANNS TONIC₇
ROSMARIN, GURKE**

BOMBAY ORIGINAL• 37,5% Vol.

9,50 €

*Bombay Original Dry Gin wird noch immer nach dem unveränderten
Originalrezept von 1761 hergestellt.*

SCHWEPES TONIC₇, LIMETTE

TASTIC

Was ist eigentlich Tonic Water?



FRIEDRICH'S DRY GIN • 45% Vol.

12,50 €

Friedrichs Gin ist ein deutscher Gin, der nach 250-jähriger Wacholdertradition über reinem Kupfer gebrannt wird. Dies verleiht Friedrichs einen ganz besonders weichen Geschmack. Friedrichs Gin entspricht allen strengen Vorschriften des Herstellverfahrens von London.

**GOLDBERG TONIC₇
ROSMARIN, GURKE**

THE BOTANIST •

46% Vol.

11,50€

In ihm vereinen sich 9 klassische Gin-Gewürze mit einer einzigartigen Mischung aus 22 handverlesenen Botanicals, die nur auf Islay wachsen. Der Botanist Islay Dry Gin selbst hat 46% Vol. und wird neben den handverlesenen Zutaten unter geringem Druck und sehr langsam destilliert, wodurch der Gin selbst sehr mild wirkt.

**GOLDBERG TONIC₇
GURKE, SALBEI**

SAFFRON GIN • 40% Vol.

11,50 €

Aus der Dijon-Region stammend, weiß dieser handgemachte Gabriel Boudier Saffron Gin mit einem milden, würzigen und weichen Geschmack zu überzeugen. Er wird aus natürlichen Gewürzen wie Koriander, Wacholder, Orangenschale, Zitrone, Angelica Samen, Fenchel und Iris hergestellt. Hochwertiger Safran verleiht diesem Gin seine gelbliche Farbe und sein einzigartiges Aroma und macht ihn zu einem Gin der Spitzenklasse.

**CRODINO₁, BASILIKUM
BEEREN-MIX, FENCHEL**

DREYBERG RED BERRY GIN • 40% Vol.

11,00 €

Im Dreyberg Red Berry Gin treffen klassische Botanicals auf die Kraft der roten Früchte wie Himbeere, Granatapfel und Johannisbeere. In der Nase ist die volle Frucht sehr präsent und am Gaumen trifft sich Wacholder mit Himbeere zu einem gelungen Stelldichein. Im Abgang zeigt sich neben Wacholder und Himbeere noch ein zitronenfrischer Hauch.

**FENTIMANNS TONIC₇
BEEREN MIX, ORANGE**

GIN MARE MEDITERRANEAN • 42,7% Vol. 12,50€

Neben der klassischen Wacholdernote, die in keinem Gin fehlen darf, besticht er durch die intensiven Aromen der Arbequina-Olive, von italienischem Basilikum, griechischem Thymian und türkischem Rosmarin.

**CRODINO₁, FENCHEL,
GURKE, ORANGE**

DIE ITALIEN KLASSIKER•

THE ITALIAN JOB

Aperols Sprizz 7,50
Aperol ¹, Prosecco, Soda, Orange

Aperols Pole 8,50
Aperol ¹, Likör 43,
Lime Juice, Orangensaft

Aperol Sunrise 8,50
Aperol ¹, Lime Juice, Zitronensirup ^{1,2},
Orangensaft, Frische Minze

Aperol Sour 8,50
Aperol ¹, Zitronensaft,
Weisser Rohrzucker, Soda

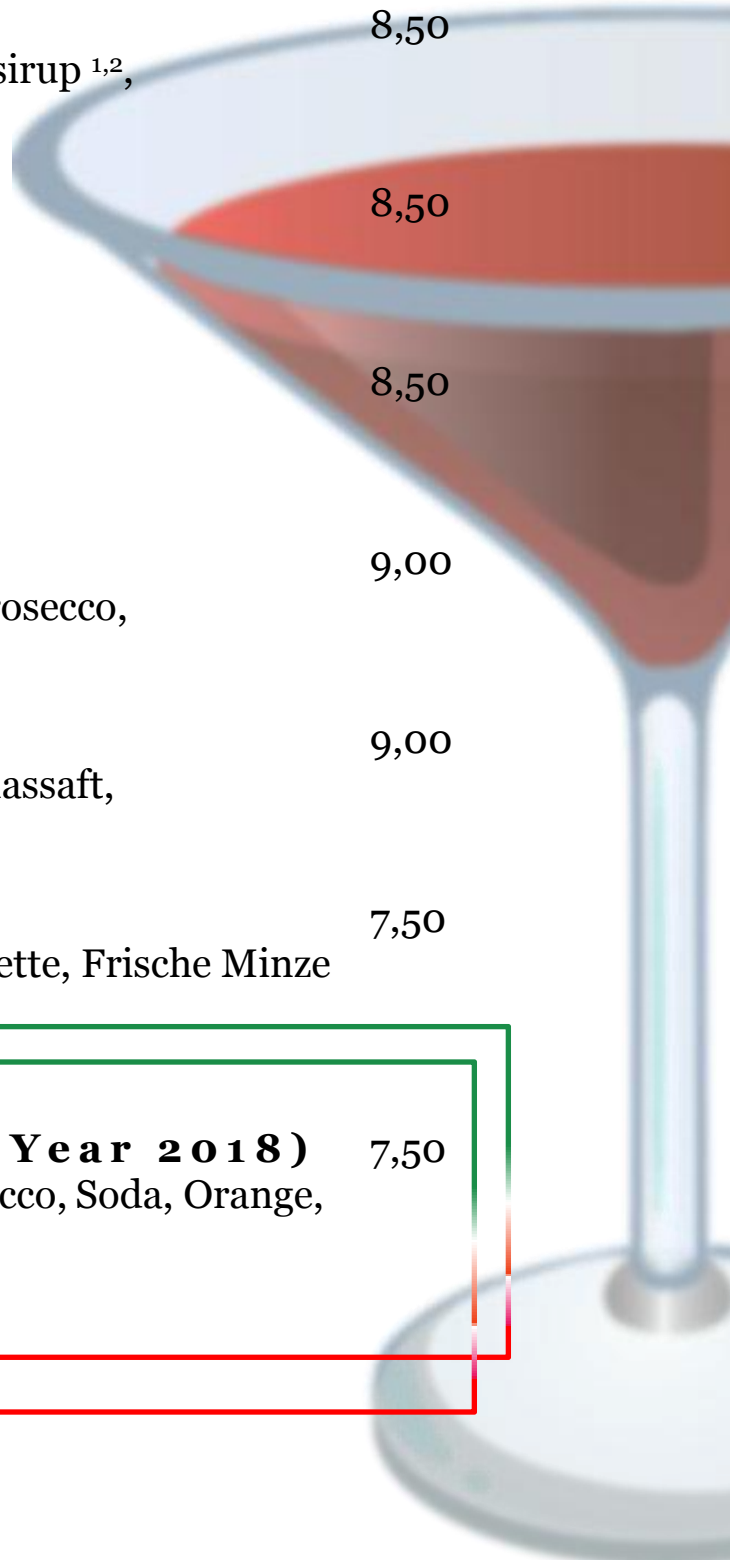
Campari Sour 8,50
Campari, Zitronensaft,
Weisser Rohrzucker, Soda

Tocco Rosso 9,00
Campari, Holundersirup ^{1,2}, Prosecco,
Soda, Frische Minze

Italian Colada 9,00
Weisser Rum, Amaretto, Ananassaft,
Kokossirup ^{1,2,5}, Sahne

Hugo 7,50
Holundersirup, Prosecco, Limette, Frische Minze

Wally (Drink of the Year 2018) 7,50
Crodino, Lavendelsirup, Prosecco, Soda, Orange,
Frische Minze



TWO AND A HALF MAN •

TWO AND A HALF MAN

Margarita 8,00
Weisser Tequila, Triple Sec ^{1,2}, Lime Juice

Whiskey Sour 8,50
Bourbon Whiskey, Lime Juice, Zuckersirup,
Egg White

Whisky-Mac 8,50
Scotch Whisky, Ginger Wine ⁸, Orange

FRANKFORTISCH •

FRANKFURT SPEZIAL'S

Franks Hugo 8,50
Holundersirup ^{11,2}, Apfelwein, Limette, Soda,
Frische Minze

Furties Aperol 8,50
Aperol ¹, Apfelwein, Soda, Frische Minze

ICH BLEIBE NÜCHTERN & GENIEßE! •

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

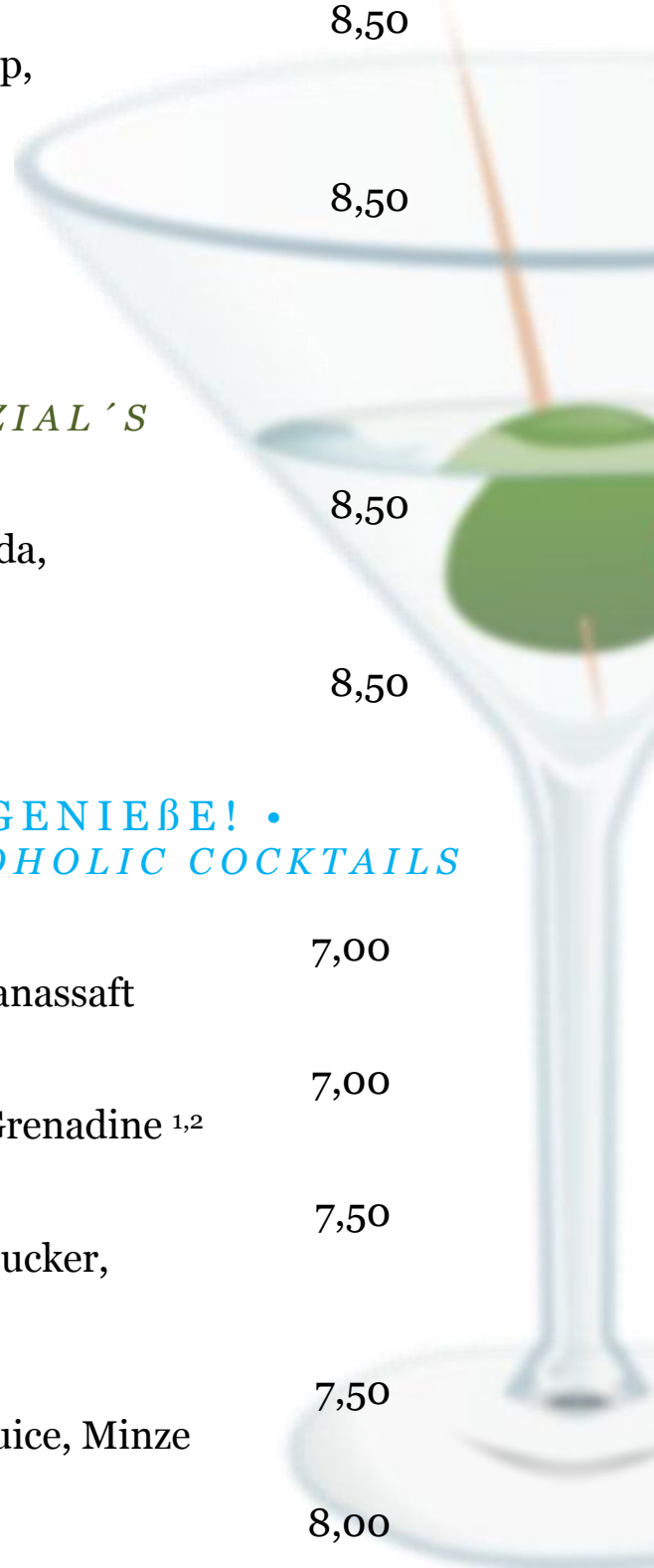
Fresh Line Cocktail 7,00
Vanilla Sirup ^{1,2}, Sahne, Mangonektar, Ananassaft

Frank goes Furt 7,00
Orangensaft, Zitronensaft, Apfelschorle, Grenadine ^{1,2}

Ipanema 7,50
Ginger Ale ¹, Maracujasaft, Brauner Rohrzucker,
Lime Juice, Frische Minze

Mojita 7,50
Ginger Ale ¹, Brauner Rohrzucker, Lime Juice, Minze

Hugo's Line 8,00
Frische Minze, Limette, Holunder Sirup ^{1,2},
Lime Juice, Ginger Ale ¹



SPIRITUOSEN •

SPIRITS



Malteserkreuz Aquavit 40% Vol	2cl	3,90
Jubiläums Aquavit 42% Vol	2cl	3,90
Linie Aquavit 41,5% Vol	2cl	3,90
Fürst Bismarck 38,5% Vol	4cl	5,70
Tequila Silver 38% Vol	4cl	6,00
Tequila Gold 38% Vol	4cl	6,00
Beluga Wodka 40% Vol	4cl	10,50

BITTERS •

BITTERS

Ramazzotti 30% Vol	4cl	5,70
Averna 29% Vol	4cl	5,70
Fernet Branca/ Menta 28% Vol	4cl	5,70
Jägermeister 35% Vol	4cl	5,70
Underberg 44% Vol	2cl	3,70

LIKÖRE •

LIQUEURS

Bailey's Irish Cream 17% Vol	4cl	5,50
Southern Comfort 35% Vol	4cl	5,50
Amaretto 24% Vol	4cl	5,50
Kahlua 20% Vol	4cl	5,50
Cointreau 40% Vol	4cl	5,50
Cherry Heering 24% Vol	4cl	5,50

WHISKEYS / WHISKIES •

WHISKEYS / WHISKIES

Bourbon Whiskeys

Jim Beam 40% Vol	4cl	6,50
Jack Daniels 40% Vol	4cl	7,50
Makers Mark 45% Vol	4cl	6,50
Four Roses 40% Vol	4cl	6,00

Canadian Whiskys

Canadian Club 40% Vol	4cl	7,50
-----------------------	-----	------

Irish Whiskeys

John Jameson 40% Vol	4cl	8,50
Bushmills 10 Years 40% Vol	4cl	12,00

Scotch Whiskys

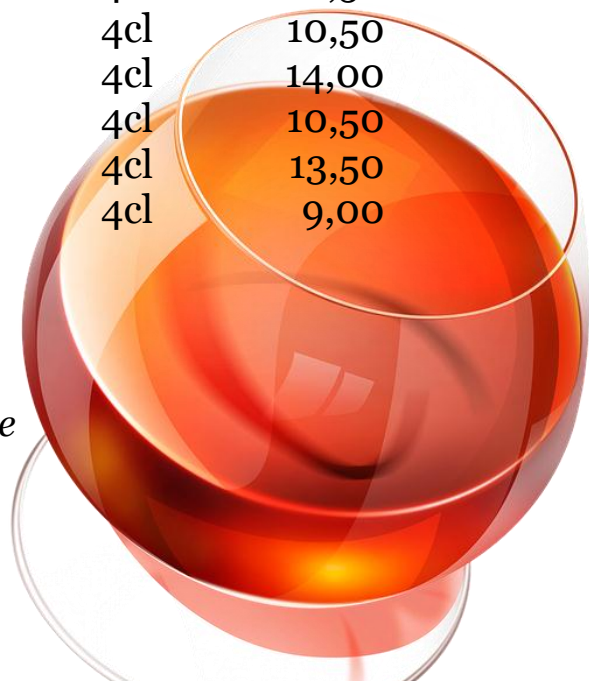
Johnny Walker Red Label 40% Vol	4cl	7,50
Johnny Walker Black Label 40% Vol	4cl	8,50
Dimple 40% Vol	4cl	9,00
Chivas Regal 40% Vol	4cl	9,00
J & B Blended Scotch 40% Vol	4cl	6,00

Malt Whiskeys

Glenfiddich 12 Years 40% Vol	4cl	9,00
Glenfiddich 15 Years 40% Vol	4cl	12,50
Laphroaig 10 Years 40% Vol	4cl	10,50
Lagavulin 16 Years 43% Vol	4cl	14,00
Talisker 10 Years 45,8% Vol	4cl	10,50
Dalwhinnie 15 Years 43% Vol	4cl	13,50
Glenkinchie 12 Years 43% Vol	4cl	9,00

Als Longdrink 2,80 € Aufpreis

As Longdrink 2,80 € extra charge



WEINBRAND / COGNAC • *BRANDIES / COGNAC*

Asbach Uralt 38% Vol	2cl	4,50
Carlos Primeros 40% Vol	2cl	5,50
Remy Martin VSOP 40% Vol	2cl	6,00
Remy Martin XO 40% Vol	2cl	9,00
Hennessy Fine de Cognac 40% Vol	2cl	6,00
Baron Otard 40% Vol	2cl	13,50
Otard VSOP 40% Vol	2cl	6,00
Otard XO 40% Vol	2cl	9,00
Hine Antique 40% Vol	2cl	11,00
Hine Antique Premier Cru XO 40% Vol	2cl	22,50

ARMAGNAC • *ARMAGNAC*

Cles Des Ducs VSOP 40% Vol	2cl	6,50
Bas Armagnac Samalens		
Hors D'Age 40% Vol	2 cl	6,50

FRUCHTBRÄNDE • *FRUITBRANDYS*

Sensea Grappa 40% Vol	2 cl	4,50
Scavi & Ray Grappa 40% Vol	2cl	5,50
Grappa Nonino Chardonnay 41% Vol	2 cl	7,50
Grappa Nonino Merlot 41% Vol	2 cl	7,50
Mirabelle 40% Vol	2 cl	4,50
Quetsch 42% Vol	2 cl	4,50
Poire Williams 40% Vol	2 cl	6,00
Kirsch 43% Vol	2 cl	6,00
Framboise 43% Vol	2 cl	6,00
Ziegler Obstwasser 43% Vol	2 cl	7,50
Ziegler Quitte 43% Vol	2 cl	8,50
Ziegler Nr.1 Wildkirsch 43% Vol	2 cl	9,50

CALVADOS • *CALVADOS*

Pere Magloire Fine Calvados 40% Vol	2cl	5,00
-------------------------------------	-----	------

OFFENE WEISWEINE •

WHITEWINE BY THE GLASS

Riesling QbA trocken Rheinhessen	0,25l	6,20
Weißburgunder QbA trocken Rheinhessen	0,25l	6,50
La Querica Pinot Grigio Veneto, Italien	0,25l	6,50

OFFENE ROSÉWEIN •

ROSÉ WINE BY THE GLASS

Spätburgunder Weißherbst QbA trocken Rheinhessen	0,25l	6,00
--	-------	------

OFFENE ROTWEIN •

RED WINE BY THE GLASS

Pinot Noir ⁸ Ingelheimer Kaiserpfalz, QbA trocken Rheinhessen	0,25l	6,50
Dornfelder ⁸ QbA trocken Rheinhessen	0,25l	6,50
Château Roc de Laurent Vieux Balestard Bordeaux, Frankreich	0,25l	6,50
La Querica ⁸ Merlot Veneto, Italien	0,25l	6,50



SEKT • SPARKLING WINE

Winzersekt Allendorf	0,1l	5,50
Trocken	0,75l	31,50
Fürst von Metternich trocken	0,75l	32,00
Geldermann Carte Blanche trocken	0,75l	32,00

PROSECCO • PROSECCO

Villa Sandi Spumante Extra Dry	0,10l	6,50
	0,75l	35,00

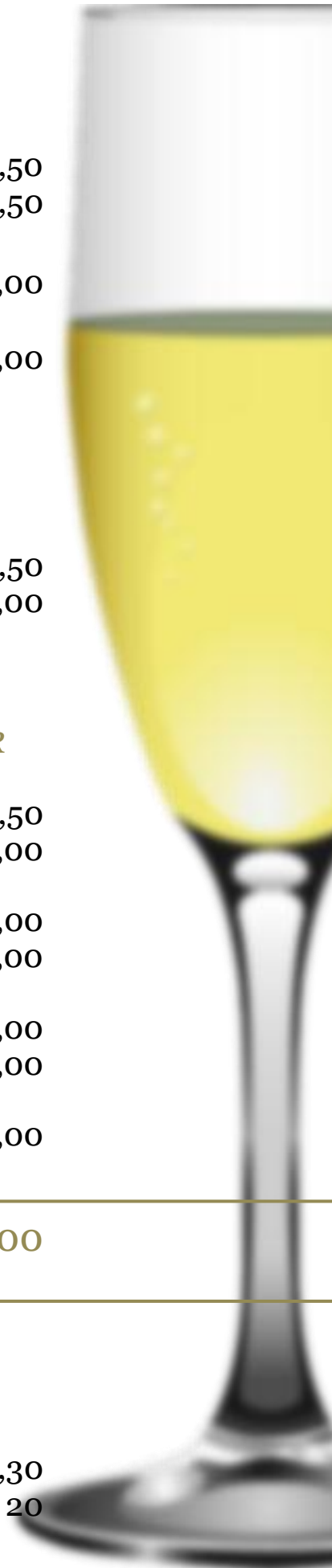
CHAMPAGNER • CHAMPAGNER

Pommery Brut Apanage	0,10l	12,50
	0,75l	85,00
Pommery Brut Rose	0,10l	13,00
	0,75l	89,00
Veuve Cliquot	0,375l	45,00
	0,75l	98,00
Taittinger Brut Prestige Rose	0,75l	129,00

Dom Perignon 2002	0,75l	289, 00
-------------------	-------	---------

APFELWEIN • APPLE WINE

Rapps Apfelwein Pur/gespritzt	0,25l	2,30
Rapps Apfelwein Pur/gespritzt	0,5l	4 20



FASSBIERE •

DRAFT BEERS

Radeberger Pils	0,3l/ 0,5l	3,90/ 4,90
Krusovice Cerné	0,3l/ 0,5l	3,90/ 4,90
Radler	0,3l/ 0,5l	3,90/ 4,90
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,3l/ 0,5l	3,90/ 4,90

FLASCHENBIERE •

BOTTLED BEERS

Schöfferhofer kristall	0,5l	4,60
Schöfferhofer dunkel	0,5l	4,60
Schöfferhofer alkoholfrei	0,5l	4,60
Radeberger Pils	0,33l	3,80
Clausthaler, alkoholfrei	0,33l	3,80



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE • *ALCOHOLFREE DRINKS*

Selters Mineralwasser	0,25l	2,90
Selters Mineralwasser	0,75l	6,90
Selters Naturell	0,25l	2,90
Selters Naturell	0,75l	6,90
Selters medium	0,5l	4,60
Coca Cola ^{1,5,6}	0,2l/ 0,4l	2,90/ 5,40
Coca Cola light ^{1,3,4 5,6}	0,2l/ 0,4l	2,90/ 5,40
Fanta ¹	0,2l/ 0,4l	2,90/ 5,40
Sprite	0,2l/ 0,4l	2,90/ 5,40
Mezzo Mix ^{1,5,6}	0,2l/ 0,4l	2,90/ 5,40
Schweppes Tonic Water ⁷	0,2l	3,10
Schweppes Bitter Lemon ^{5,7}	0,2l	3,10
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l	3,10
Red Bull ¹	0,2l	4,20

Rapp's FRUCHTSÄFTE • *Rapp's FRUIT JUICES*

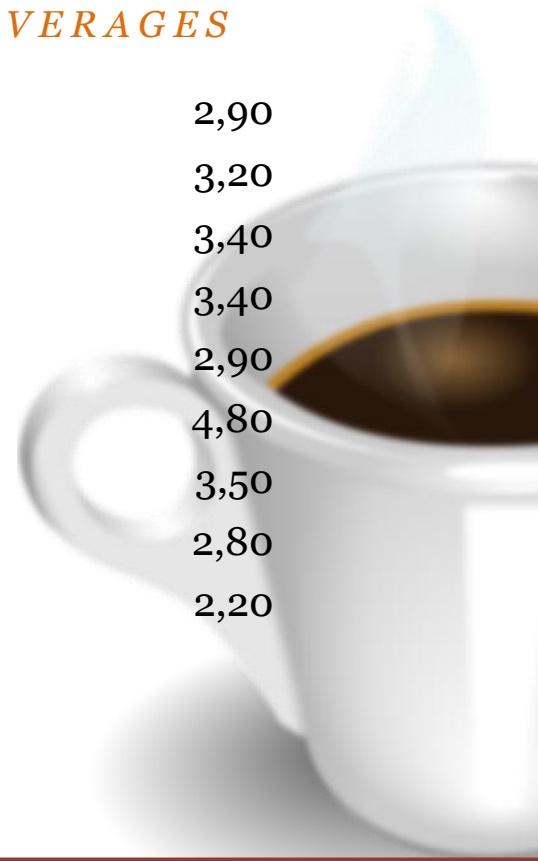
Apfelsaft	0,2l/ 0,4l	2,90/ 4,90
Orangensaft	0,2l/ 0,4l	2,90/ 5,20
Grapefruitsaft	0,2l/ 0,4l	2,90/ 5,20
Ananassaft	0,2l/ 0,4l	2,90/ 5,20
Maracujanektar	0,2l/ 0,4l	2,90/ 5,20
Bananennektar	0,2l/ 0,4l	2,90/ 5,20
Traubensaft	0,2l/ 0,4l	2,90/ 5,20
Tomatensaft	0,2l/ 0,4l	2,90/ 5,20



HEISSE GETRÄNKE •

HOT BEVERAGES

Kaffee Crème	Tasse	2,90
Cappuccino	Tasse	3,20
Latte macchiato	Glas	3,40
Milchkaffee	Tasse	3,40
Espresso	Tasse	2,90
Doppelter Espresso	Tasse	4,80
Schokolade	Glas	3,50
Ronnefeldt Tee	Glas	2,80
Milch	Glas	2,20



KAFFEE & SCHOKOLADE mal anders •

COFFEE & CHOCOLATE times differently

Frappuccino Vanille	0,3l	4,40
Eiskaffee	0,3l	5,10
Eisschokolade	0,3l	5,10

Best Western Premier IB Hotel Friedbergerwarte

Entdecken Sie unsere Tagungsmöglichkeiten

*Mit zehn vollausgestatteten Konferenzräumen für bis zu 120 Personen
haben Sie die Möglichkeit Ihre Tagung im Herzen Frankfurts
stattfinden zu lassen.*



Noch keine Idee für Ihre Geburtstagsfeier?

Wir haben die Lösung

*Wie wäre es, wenn Sie mit Ihren Liebsten ein kulinarisches Abenteuer
erleben?*

*Das Restaurant Alexander bietet Ihnen und Ihren Gästen Platz für bis
zu 115 Personen.*

*Im separaten Gästeraum des Restaurants nehmen bis zu 30 Personen
gemütlich an einer Tafel Platz.*

Sprechen Sie für Informationen das MICE Team an

