

Gourmet Salat

großer gemischter Salatteller mit Früchten, Nüssen und Joghurt-Kräuter dressing 10,50
Gourmet salad mixed salad with fruits, nuts and yogurt-herb dressing

Salat Caprese „MAIN NIZZA“

Saftige Tomaten, feines Olivenöl, echter Büffelmozzarella und Basilikum 13,50
Salad Caprese - juicy tomatoes, fine olive oil, real buffalo mozzarella and basil

Caesar Salad (Klassiker der Italo-amerikanischen Küche)

Romanasalat mit **gebratener Maishähnchenbrust**, Avocado, Croûtons, und Parmesankäse 18,50
Caesar Salad (an Italo-American classic) Cos lettuce with roast chicken breast avocado, croutons and Parmesan cheese

Kichererbsen-Bällchen (Vegan)

auf Rucola mit Balsamico-Dressing, dazu Tomaten-Mango-Chutney 15,50
Garbanzo balls (vegan) with rucola salad and tomato-mango chutney

Gekochter Kalbs-Tafelspitz -so schmeckt Frankfurt-

mit Bouillon-Gemüse und Kartoffelwürfeln in der Brühe, dazu original Frankfurter Grüne Soße 15,90
Boiled veal „Frankfort style“, classical served, with young potatoes, vegetables bouillon „green herb sauce“

Das Original Wiener Schnitzel

zwei in Fassbutter gebratene Kalbsschnitzel, dünn und gerüttelt, Preiselbeeren, Zitrone und dazu Kartoffel- und Gurkensalat 22,90
Our exquisite original Wiener Schnitzel - two breaded veal cutlets cooked in butter with cranberries and lemon, served with potato and cucumber salad

Rumpsteak „Spezial“

mit Fett-Rand gebraten, hohe Geschmacksqualität, dazu Gemüse und Kartoffelplätzchen 26,90
Rump-Steak fantastic taste, with vegetables and potato cookies

Omas Schokoladenpudding

nach überliefertem Familien-Rezept zubereitet, dazu Bourbon-Vanillesauce 7,50
Grandmother's Chocolate Pudding

Hausgemachtes Sorbet

drei Bällchen mit Früchten des Sommers und Blätterkrokant 8,50
Homemade sorbet three balls with fruits of summer and leaf brittle