

*„Man sollte dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“*



*Unsere Öffnungszeiten:*

*So. bis Di. & Do 10.00Uhr bis 23.00Uhr*

*Freitags & Samstags 9.00Uhr bis 00.00Uhr*

*Mittwochs ab 17.00Uhr*

## Vorspeisen & Zwischengänge

Grüne Soße mit ausgebackenem Bio-Ei im Pankoteigmantel,  
Radieschen und Kresse. Dazu Bauernbrot 9.90

Klassischer doppelter Handkäs ´ mit Musik und Kümmel.  
Dazu Bauernbrot 8.90

„Roter Hesse“ Doppelter Handkäs ´ eingelegt in Rote Beete  
mit Apfel, Zwiebel, Schmand und Kresse. Dazu Bauernbrot 10.90

Black Angus Rinderfilet Carpaccio mit Apfelstreifen,  
Walnüssen, Olivenöl, Parmesan und frischen Kräutern 14.90

„Hessisch Vitello“ Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch  
mit Grüne Soße Espuma 15.50

Hessische Tapas Variation zum Teilen mit Grüner Soße und  
gebackenem Ei, Minischnitzel mit Kartoffelsalat, gebackene  
Camembert-Ecken mit Preiselbeer Sahne & Mini Quiche 17.90

## Suppen - Hausgemacht mit ganz viel Liebe

Kräftige Tafelspitz-Bouillon mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und  
Kräuterpfannkuchen 7.50

*Wir verarbeiten in unseren Gerichten ausschließlich  
Bio - Eier von regionalen Bauernhöfen*

*Unser Brot und unsere Brötchen werden von der  
Traditionsbäckerei Beck in der Bieberer Straße gebacken!*

## Salate frisch vom Offenbacher Wochenmarkt

Großer gemischter Salat mit saftigem Zitronen-Kräuter Hähnchen. Dazu selbstgemachte Aioli	18.50
Gebackene Süßkartoffel mit Avocado Smash, Hüttenkäse, Minze und Granatapfelkernen an großem gemischtem Salat	17.50
Gratiniertes Ziegenkäsemedaillon mit einer Haube aus Blaubeeren, Honig und Thymian an großem gemischtem Salat	17.90
Großer gemischter Salat mit selbstgemachter Gemüse Quiche und Schnittlauch-Zitronen Creme Fraiche	17.50

## Flammkuchen Klassisch oder mal anders

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln	11.90
Flammkuchen „Heiße Pute“ mit Putenschinken, Champignons, Gouda, roten Zwiebeln und gehackter Chili	13.90
Flammkuchen „Tonno“ mit Thunfisch, Gouda, roten Zwiebeln und Oliven	13.90
Flammkuchen „Potato“ mit Kartoffelwürfeln, Speck, Zwiebeln, Gouda und frischen Kräutern	13.90
Flammkuchen „Veggie“ mit gemischtem Grillgemüse, selbstgemachtem Basilikum Pesto und Parmesan	13.90

## Hauptgerichte

### Tafelspitz & Söhne Signature Dish vom deutschen Jungbullen

Tafelspitz „Klassisch“ mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln	21.90
Tafelspitz „Hessisch“ mit selbstgemachter Grüner Soße und Salzkartoffeln	22.50
Tafelspitz „Offe 'bach“ mit ApfelweinsöÙe, Kartoffel-Blutwurstgeröstl ' und Apfelkompott	22.90

## Fleischig

Steak Frites vom argentinischen Rumpsteak (200 gr.) mit selbstgemachtem Chimichurri Dazu Parmesanfritten oder einen großen gemischten Salat	29.90
Hähnchengeschnetzeltes nach Züricher Art in Champignonrahm und Butterspätzle	18.90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeermarmelade	27.50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder Hähnchen. Dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	15.90
Gerne auch mit Grüner SoÙe oder ChampignonrahmsöÙe	+4.50
Saftiges Rindergulasch mit gebratener Spitzpaprika und Butterspätzle	18.90
Cordon Bleu vom Hähnchen gefüllt mit Putenschinken und Gouda. Dazu Kartoffelsalat und Preiselbeermarmelade.	21.90

## **Ofenfrische Schweinshaxen** in folgenden Variationen:

„Bayern Haxe“ - Klassisch auf Sauerkraut mit Senf	17.90
„Haxe Geschnetzelt“ - Udon Nudeln in Gurken-Dill Creme, Chili Crunch und ausgebackener Schwarte	19.90

## **Vegetarisch, Vegan & Fisch**

Grüne Soße mit gekochtem Bio-Ei und Salzkartoffeln Dazu wahlweise ein Lachsfilet	14.50 +10.00
Veganes Waldpilzgulasch aus Karotte, Sellerie und ebenfalls veganem Rotwein auf cremigem Kartoffelpüree mit Sojasahne	17.90
Vegetarische Semmelknödel mit Spinat, Champignonrahmsoße und kandierten Walnüssen	16.90
Klassische Käsespätzle mit Gouda, Appenzeller und Röstzwiebeln ohne Schnick Schnack	16.50
„Pink Pasta“ - Kartoffelgnocchi in Rote Beete Soße, Feta Crumble, Mandelsplitter, frischen Kräutern und Limettenabrieb	15.90
Gebratenes Lachsfilet auf Tomatenrisotto mit Rucolahauben und Parmesan	23.90

## Durststiller ohne Alkohol

„Detox Pitcher“ - prickelndes Mineralwasser mit Gurke, Orange,  
Zitrone, Limette, Grapefruit, Ingwer und Minze 1L | 9.90  
Refill - Bitte den Pitcher nochmal auffüllen 1L | 5.00

Selters Classic | 0.25 / 0.75 3.30 / 7.50  
Selters Stille Quelle | 0.25 / 0.75 3.30 / 7.50

Pepsi Cola / Pepsi Zero / | 0.2 / 0.45 3.30 / 4.90  
Schwip Schwap Orange / 7Up\* \*\* | 0.2 / 0.45 3.30 / 4.90

Apfelsaftschorle aus Possmanns  
naturtrübem Apfelsaft | 0.25 / 0.5 3.50 / 5.00

Thomas Henry-  
Bitter Lemon\*\*\*, Ginger Ale\*\*\*, Tonic Water\*\*\* | 0.2 3.50

Rapp's Fruchtsäfte -  
Ananas, Kirsch, Banane, Cranberry, Johannisbeere,  
Maracuja, Orange, Multivitamin, Grapefruit | 0.3 / 0.45 3.50 / 5.00

Frisch gepresster Orangensaft | 0.2 / 0.3 4.00 / 5.00

Bio Rhabarber Limonade | 0.33 4.00  
aus der Limo Manufaktur Proviant in Berlin

## Unsere hausgemachten Limonaden

„Zitrone-Ingwer“ mit frischer Zitrone und Ingwer

„Waldmeister“ mit frischer Zitrone

„Granatapfel- Limette“ mit frischer Limette und Minze

Alle Limonaden	Klein   0,3	4.50
	Groß   0,6	6.50
	Zum Teilen   1,0 Pitcher	11.50

## Biere und Weizen

### Frisch gezapftes vom Fass

Binding Römer Pils	0.3	4.00
	0.4	5.20
	1.0	10.90
Binding Radler oder Cola Bier	0.3	4.00
	0.4	5.20
Für unseren Zapftisch: Fässchen Radeberger Pils	10l	90.00
Oberdorfer Helles	0.3	4.20
	0.5	5.50
Staropramen Dark - Dunkles vollmundiges Lager	0.3	4.20
	0.5	5.50
Guinness Hop House 13 - Knackig fruchtiges Lagerbier	0.3	4.20
	0.5	5.50
Sion Kölsch	0.2	2.50
Kranz Kölsch ( 11x0.2l )		25.00
Schöffelhofer Hefeweizen Hell	0.3	4.20
	0.5	5.50
Fruchtweizen - „Sonne im Glas“ Helles Schöffelhofer Weizen mit Bananen-, Kirsch-, Ananas- oder Maracujasaft	0.3	4.20
	0.5	5.50
<b>Aus der Flasche</b>		
Schöffelhofer Grapefruit	0.33	3.90
Clausthaler alkoholfrei	0.33	3.90
Schöffelhofer Kristallweizen	0.5	5.50
Schöffelhofer Hefeweizen Dunkel	0.5	5.50
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0.5	5.50

## Frau Rauschers naturtrüber Apfelwein Aus der Familienkellerei

Einfacher Äpfler - Pur oder gespritzt   0.2	3.00
Großer Äpfler - Pur oder gespritzt   0.5	5.50
... oder mal ganz anders als „Hessischer Hugo“, gespritzt mit Limette, Holundersirup & Minze   0.5	6.90
4er - Bembel	10.00
8er - Bembel	20.00
12er - Bembel	30.00
Beiwasser extraspritzig oder Limo nur für Bembelbestellungen   0.75	6.00

## Possmann's Rosé Apfelwein

Einfacher Rosé Äpfler - Pur oder gespritzt   0.2	3.50
Großer Rosé Äpfler - Pur oder gespritzt   0.5	6.00
Probierst doch mal was ganz Neues!	
Rosé Apfelwein mit einem Schuss schwarzem Johannisbeersaft, frischer Zitrone, Minze und Eis	
Einfach nur Lieblich, fruchtig & Lecker.   0.5	6.90



## Weißwein

120ry Riesling von Josef Leitz aus Rüdesheim am Rhein  
Fruchtbetonte Aromen knackig-frischer Äpfel und saftiger  
Pfirsiche, dazu eine faszinierende Exotik, lebendige Säure,  
lang und vibrierend, rund und robust.

0.15 | 6.90 / 0.75 | 33.00

Sauvignon Blanc von Hinterbichler aus der Pfalz  
In der Nase als auch im Mund fruchtig mit Noten von  
Stachelbeere und Holunderblüte. Easy Drinking!

0.15 | 7.00 / 0.75 | 34.00

Grauburgunder „BULLSHIT!“ von Emil Bauer & Söhne aus der Pfalz  
Duft von reifen Melonen, frischem Steinobst und grünen Nüssen.  
Kräftiger Körper und sehr harmonisches Süße-Säure-Spiel.

0.15 | 7.20 / 0.75 | 35.00

„Merlot Blanc de Noir“ von Christian Bamberger an der Nahe  
Merlot ist jetzt „Weiss“! Gekellert wie ein Weisswein, extrem  
lecker mit ordentlich Frucht & Würze. Den bekommen Sie nicht  
jeden Tag angeboten

0.15 | 7.00 / 0.75 | 34.00

## Roséwein

Rosé Pinot von Josef Leitz aus Rüdesheim am Rhein  
In der Nase Noten von roten Beeren wie frische Erdbeere,  
Himbeere und roter Johannisbeere. Im Mund erscheint er  
frisch mit einem angenehmen Säure-Süße Spiel.

0.15 | 6.90 / 0.75 | 33.00

## Rotwein

„My Merlot“ von Emil Bauer aus der Pfalz  
Dunkelroter, vollmundiger, frucht-fülliger Rotwein. Schmeckt  
nach Brombeere, Kirsche und Johannisbeere & rund im Abgang.

0.15 | 7.20 / 0.75 | 35.00

Gorilla Primitivo - IL PIANO aus Apulien in Italien  
Dieser wunderbare Rotwein ist „Fruchtig, aber trocken“!  
Reife dunkle Früchte mit einem Hauch von Tabak. Ein Wein,  
der jedem schmecken wird - garantiert! Tierisch gut.

0.15 | 7.70 / 0.75 | 36.00

## Sekt & Prosecco

Boubou - Ein Riesling Sekt aus der Sektkellerei Schreier  
in Kooperation mit unserem Dealer de Vin.

Am Gaumen fruchtig, frisch mit einer unheimlich harmonisch  
eingebundenen Säure und einer feinen Fruchtsüße.

0.15 | 7.20 / 0.75 | 39.50

Colibri Spumante 0,0%

Der alkoholfreie Spumante bietet eine hervorragende  
Alternative für alle, die einen Schaumwein ohne Alkohol  
suchen. Er überzeugt mit seiner Frische, den fruchtigen  
Aromen und einer eleganten Perlage.

0.15 | 7.50 / 0.75 | 41.50

## Prosecco Drinks Erfrischend, fruchtig & lecker

„Aperol Spritz“ -

Prosecco mit Aperol & Orangenscheibe

0.2 | 8.50

„Martini Bianco Spritz“ -

Prosecco, Martini Bianco, Soda & Zitrone

0.2 | 8.50

„Grapefruit Spritz“ -

Prosecco mit Pampelmusenlikör, Grapefruit & Limette

0.2 | 8.50

„Hugo“ -

Prosecco mit frischer Minze, Limette & Holunderblüte

0.2 | 8.50

„Sarti Spritz“ -

Prosecco mit Blutorange-Mangolikör, Limette & Minze

0.2 | 8.50

## Alkoholfreie Varianten

„Martini Vibrante Spritz“

Mit intensivem Rot, zeigt er sich an der Nase mit  
kräftigen Bergamotte-Aromen und zarten Kräuterreflexen  
Alkoholfreier Prosecco, Martini Vibrante, Soda & Zitrone

0.2 | 8.50

„Martini Floreale Spritz“

Alkoholfreier italienischer herber Aperitif mit  
einer leichten Süße und reifen Zitrusnoten  
Alkoholfreier Prosecco, Martini Floreale, Soda & Grapefruit

0.2 | 8.50

## Longdrinks

Vodka 42 Below -New Zealand Lemon   Tonic   Orange   Maracuja	11.00
Bombay Sapphire & Tonic oder Lemon	11.00
Hendricks Gin & Tonic, garniert mit Gurke & Limette	11.00
Cuba Libre - Bacardi Cuatro mit Pepsi Cola	11.00
Bacardi Reserva Ocho (8 Jahre) Pepsi Cola oder 7Up	11.00
Jack Daniels & Pepsi Cola	11.00
Tequila „Cazadores“ Sunrise - Weißer Tequila, Zitrone, Orange & Grenadine	10.00
Martini Fiero & Tonic - Mediterraner Martini Fierro mit trockenem Tonic & Orange	10.00

## Vor und nach dem Essen - oder einfach so...

### Edelbrandweine von der Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz in Österreich

Alte Williams Christ Birne   2cl	4.50
Alter Bodensee Apfel   2cl	4.50
Alte Himbeere   2cl	4.50
Alte Marille   2cl	4.50
Alte Zwetschge   2cl	4.50
Alte Haselnuss   2cl	4.50

## Kräuterliköre

Fernet Branca   4cl	6.00
Ramazzotti   4cl	6.00
Averna   4cl	6.00

## Eiskaltes

Malteser Kreuz Aquavit   2cl	3.00
42 Below Vodka New Zealand   2cl	3.00
Grey Goose Vodka   2cl	4.00
Fernet Menta   2cl	3.00
Jägermeister   2cl	3.00

## Vermuth

Martini Bianco   Rosso   Martini Rosato   4cl	5.00
---	------

## Was kurzes für die lust'ge Runde

Sambuca   4cl	6.00
Orgasmus   4cl	6.00
Kamikaze   4cl	6.00
B 52   4cl	6.00

## Tequilla

Patron Silver / Reposado   2cl	5.00
Cazadores Blanco / Reposado   2cl	3.00

## Brandy

Carlos I   4cl	6.50
Hennessy VS Cognac   4cl	8.50

## Rum ( Venezuela )

Bacardi Anejo Cuatro 4 Jahre   4cl	6.50
Bacardi Reserva Ocho (8 Jahre)   4cl	7.00
Ron Zacapa 23 Jahre   Guatemala   4cl	15.00

## Scotch & Whiskey

Talisker 10 Single Malt   4cl	10.00
Glenmorangie 10   4cl	10.00
Bulleit Straight Bourbon   4cl	7.00
Tullamore Dew   4cl	7.50
Jameson Irish Whiskey   4cl	7.50
Glenlivet 12 Single Malt   4cl	10.00
Johnny Walker 12 Black Lable   4cl	10.00

## Cocktails - klassisch, zeitlos & lecker

Caipirinha - Cachaca Velho Barreiro , brauner Zucker und Limette	10.00
Mojito - Bacardi Carta Blanca, Limette, Minze, Zucker, Soda & Angostura	11.00
Blueberry Mojito - Bacardi Carta Blanca, Blaubeeren, Limette, Minze, Zucker & Soda	11.50
Pina Colada - Bacardi Carta Blanca, Kokoscrème, Sahne und Ananassaft	11.00
Original Mai Tai - Bacardi Anejo Cuatro 4 Jahre, Apricot Brandy, Limette, Zucker, Mandelsirup, Plantation Rum Overproof 69%	12.00
Long Island - Bacardi Carta Blanca, 42 Below Vodka, Bombay Sapphire, Triple Sec, Limette, Zitrone & Pepsi Cola	12.00
Cosmopolitan - 42 Below Vodka, Triple Sec, Zitrone & Cranberry Saft	11.00
Classic Margarita - Cazadores Tequila, Limette, Cointreau, Salzrand	11.00
Espresso Martini- Espresso, 42 Below Vodka, Kahlúa	11.00
Amaretto- / Aperol- / Whiskey- oder Vodka Sour jeweils mit Zitronensaft & Zuckersirup - Auf Wunsch auch mit Eiweiß	10.00

## Die Alkoholfreien

Kokosnuss-Kuss Kokoscrème, Sahne, Ananas, Kirschsaf	8.50
Limetten-Crash Frische Limette, brauner Zucker, Ginger Ale	8.50
Virgin Mojito Minze, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale	8.50
Virgin Cosmo Cranberysaft, Limette, Orangensirup	8.50
Pink Ipanema Grapefruitsaft, brauner Zucker, Ginger Ale	8.50

## Kaffee, Latte und Konsorten

Kaffee*	3.00
Großer Kaffee*	3.80
Espresso*	2.40
Doppelter Espresso*	4.00
Cappuccino*	3.80
Milchkaffee*	4.00
Jumbo Milchkaffee*	5.50
Latte Macchiato*	4.20
Baby Latte* die kleine Version	3.70
Latte* mit Baileys Irish Cream	6.00
Alle milchhaltigen Getränke gerne auch... - mit laktosefreier Milch oder Hafermilch	+ 0.60

## In Ruhe genießen - Tee Variationen von Whittington

Schwarzer Tee - English Breakfast	3.50
Schwarzer Tee - Earl Grey	3.50
Grüner Tee - Pure Green	3.50
Grüner Tee - Jasmin	3.50
Rooibos - Rooibos Vanilla	3.50
Früchtemischung - Red Spring	3.50
Kamille Tee - Fancy Chamomile	3.50

## Frischer Tee im Glas

Frischer Minztee mit Honig	4.20
Frischer Minztee mit Ingwer und Honig	4.50
Ingwertee aus gepresstem Ingwer mit Zitrone & Honig	4.50
„Immunbooster“ 0.45L - Großer Ingwertee mit Kurkuma, frischer Zitrone und Honig	5.70

- \* koffeinhaltig
- \*\* farbstoffhaltig
- \*\*\* chininhaltig

alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.