

## Getränke:

### Hauseigener Aperitif:

ApfelWEIN Cuvée 0,1 l.	6,90
ApfelSecco „Spritze“ 0,2 l.	8,90
Schuchs „Frucht-Secco“ alkoholfrei 0,15 l.	5,90

### Weine aus der Region:

Weißer Burgunder trocken 0,2 l.	5,90
Rosé feinherb 0,2 l.	6,90
Merlot 0,2 l	9,50
Spätburgunder trocken 0,2 l.	8,50

### Apfelweine aus eigener Kelterei:

Hauschoppen 0,25 l.	3,30
Quitten Apfelwein 0,25 l.	4,50
Rosé Apfelwein 0,25 l.	4,50
Roter Apfelwein 0,25 l.	5,90

### Hessische Biere vom Fass:

Benediktiner Hefeweizen 0,5l.	5,90
Helles von Glaabsbräu 0,3l./0,5l.	3,90/5,90
Lammsbräu Bio alkoholfrei Helles/Hefe	3,90/5,90

### Hessisch soft:

Apfelsaft/Schorle mit Holunder 0,25 l./0,5 l.	3,60/6,50
Fritz Limonaden 0,33l	3,90

### Frankfurter Kaffeespezialitäten:

Espresso / Kaffee Creme	2,90
-------------------------	------

### Digestiv:

Hausbrand mit Mispelchen	4,90
--------------------------	------

uvm...

Frankfurt am Main, 14. Mai 2026

## BBQ-Grillbuffet:

### **Mit Apfelholz geräucherte Spareribs**

**Brisket / Bratwurst/ Rindswurst**

**Flammlachs / Zitronenhähnchen**

**Schweinenackensteaks & gegrillter Grüner Spargel**

\*\*\*

dazu unser Handkäs-Salat,

Gemüsetaschen mit Feta, Nudelsalat, Cous-Cous-Salat,

Pommes & Süßkartoffelpommes,

Ofenkartoffel mit Frankfurter Grüner Soße,

BBQ-Soße, Chimi-Churi, Apfelsenf, Bauernbrot & Butter

**34,90€**

### **Dessert nach Wahl:**

#### **Spargel-Panna-Cotta**

mit marinierten Erdbeeren, Mandel-Crumble

und Zitronen-Melissen-Gelee **10,50**

#### **Apfel-Schokoladen-Brownie**

mit Mangosorbet & Tonkabohnencreme

– laktosefrei / vegan – **11,90**

#### **Frühjahrsverführung**

Erdbeer-Cremeeis mit Cointreau-Schaum

und Zitronen-Crumbl **6,90**

#### **Gebackene Apfelküchlein**

mit Vanillesoße & Vanilleeis **9,90**



*Zeit für apfelfrische Sinnlichkeit*

*Herzlich Willkommen*

Jetzt nichts mehr verpassen:

