

Für unsere Kleinen

Kartoffel-Reibekuchen
mit Apfelkompott
8,90

Kinder-Schnitzel^a
mit Pommes & Ketchup
12,90

Frische Bandnudeln^a
mit Butter^g & Parmesankäse^g
8,90

Die süßen Verführungen

Veganes Kokosmilch-Panna Cotta^a
mit Yuzu-Gellee
& marinierten Vanilleäpfeln
9,90

Frühjahrs-Verführung
Erdbeer-Cremeeis^g mit Cointreau-Schaum^g,
& Zitronen-Crumble^{a,g}
6,90

Apfelküchlein^{a,c,g}
mit Vanilleeis^g & Vanillesoße^{c,g}
9,90



Familie Schulte-Schuch und das Apfelteam
wünscht Ihnen



2026

Karfreitag bis Oster-Montag.
Änderungen vorbehalten.

Vorneweg

Wetterauer Handkäse^g

mit Apfel-Musik^l, Brot^a und Butter^g
6,90

Bärlauch-Cappuccino^g

Kartoffelcremesuppe mit Bärlauchschaum
– ohne Crôutons glutenfrei möglich –
9,90

Bunte Blattsalate der Saison

mit Buttermilch-Dressing^{g,h,j}
& karamellisierten Kernen
– glutenfrei / auf Wunsch vegan mit Hausdressing möglich –
10,90

Gegrillte Riesengarnelen

auf Karottenpüree^g
serviert mit Babyspinat^f
Zitronen-Crumble^{a,g} & Yuzo Dashi^{d,f,10}
14,90

Vegetarisch & Fisch

4 halbe Bio-Eier

mit Grüner Soße^{c,g,j,l} & Schwenkkartoffeln
– glutenfrei –
18,90

Kabeljau^a gebraten

mit mariniertem Babyspinat^{h,f},
Cherry-Tomaten, gepellten Butter-Kartoffeln
& Zitronen-Dill-Soße^{g,l}
– auf Wunsch glutenfrei möglich –
26,90

Unvergesslich

Lambratwurst

mit hausgemachtem Apfelsenf^l
dazu Bärlauch-Kartoffelwürfel^{a,c} & Ratatouillegemüse
– glutenfrei –
24,90

Lamm-Rückenfilet

mit Kräuterkruste auf Rosmarinjus^{i,j,l,10}
nebst Bärlauch-Kartoffelwürfeln^{a,c,h} & Ratatouille
mit Fetakäse überbacken
33,90

Schuch's Schweinelendchen

mit Apfelsenfkruste^{a,g} auf Calvados-Rahmsoße^{g,i,j}
dazu unsere Apfel-Kartoffelkroketten^{a,c}
& zweierlei Karotten^g
24,90

Rinderfilet „Madagaskar“ vom Black Angus Beef 180g

mit Cognac-Pfefferrahmsoße^{g,i,j,l}
dazu junger Brokkoli^f, Haselnüsse & Kartoffelgratin^g
– glutenfrei –
33,90

Frankfurter Schnitzel^{a,c}

vom Schweinerücken mit Apfeltresterpanade
dazu Frankfurter Grüne Soße^{c,g,j},
Schwenkkartoffeln & ein kleiner Saisonsalat^{h,j}
24,90

Hausgebeizter Sauerbraten „Großmutter Margarethe“

3 Wochen in Apfelwein mariniert
dazu Apfelweinsoße^{j,l}, Kartoffelklöße mit Semmelbröseln^a
hausgemachtes Apfel-Kompott,
Mandelhobeln & Rum-Rosinen
– laktosefrei & auf Wunsch glutenfrei möglich –
24,90