Struwwelpeter

Neuer Wall 3, 60594 frankfurt
+4969611297

KOMPLETTE SPEISEKARTE

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Blut- und Leberwurst gekocht mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree 14,90 €
Blut- und Leberwurst gekocht mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree

Schlachtplatte (Blut- und Leberwurst, Leberknödel, Kammrippchen) mit Sauerkraut 19,90 €
Blut- und Leberwurst, Leberknödel, Kammrippchen mit Sauerkraut

Leberknödelchen auf Sauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelpüree 15,90 €
3 Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Gemischte Wurstplatte (Rindswurst, Blut- und Leberwurst, Nürnberger Rostbratwürste) mit Sauerkraut und Brot 18,50 €
Rindswurst, Blut- und Leberwurst, Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut und Brot

Kammrippchen gekocht mit Sauerkraut und Brot 16,20 €
Salt pork-chop boiled with pickled cabbage and bread

Kammrippchen gegrillt mit Sauerkraut und Brot 16,20 €
Salt pork-chop boiled with pickled cabbage and bread

Grillhaxe in Biersoße mit Sauerkraut und Brot 18,90 €
Haxe - grilled pork knuckle with pickled cabbage and bread

Rinderleber mit Schmelzzwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Salat 16,90 €
Beef-liver with braised onions, mashed potatoes and salad

STRUWWI'S FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsässer Art 11,80 €
mit Schmand, Speck und Zwiebeln

Flammkuchen Vegetarischer Art VEGETARISCH 12,80 €
mit Schmand, Fetakäse und Spinat

Flammkuchen Sachsenhäuser Art VEGETARISCH 12,80 €
mit Schmand, Handkäse und Zwiebeln

VORSPEISEN

Handkäse mit Musik, Butter und Brot VEGETARISCH **5,50 €**
Sour milk cheese with onion, vinegar, bread and butter

Gref-Völsing Rindswurst mit Sauerkraut und Brot **8,90 €**
Gref-Völsing beef-sausage with pickled cabbage and bread

Sachsenhäuser Schneegestöber mit Butter und Brot VEGETARISCH **9,90 €**
Cheese spread with bread and butter

FRANKFORDER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Frikadelle mit Schmelzzwiebeln oder Pfeffersoße, mit Pommes Frites und Beilagensalat **15,50 €**
Homemade meatballs with braised onions or pepper sauce, french fries and salad

Putenbruststeak „natur“ mit Schmelzzwiebeln und Pommes Frites **18,90 €**
Turkey breast unbreaded with french fries

Putenschnitzel mit Pommes Frites **18,90 €**
Breaded turkey breast with french fries

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Beilagensalat **18,90 €**
Schnitzel, breaded escalope of pork with french fries and salad

Paniertes Schweineschnitzel mit Pfeffersoße und Pommes Frites **19,90 €**
Schnitzel, breaded escalope of pork with pepper sauce and french fries

Jägerschnitzel mit frischen Champignons und Spätzle **19,90 €**
Breaded escalope of pork with mushroom-sauce and spaetzle

Cordon Bleu vom Schweinelachs mit Pommes Frites **20,90 €**
Cordon Bleu with french fries

Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln **19,90 €**
Frankfurter Schnitzel, breaded escalope of pork with Grüne Soße and fried potatoes

Sachsenhäuser Schnitzel - überbacken mit Schmelzzwiebeln und Handkäse, mit Bratkartoffeln **19,90 €**
Sachsenhäuser Schnitzel, baked escalope of pork with braised onions and spicy cheese and fried potatoes

Holzfällersteak wahlweise mit Schmelzzwiebeln oder Grüner Soße und Pommes Frites **18,90 €**
Porksteak with braised onions or Grüne Soße and french fries

VEGETARISCH

Frankfurter ,,Grüne Soße“ mit 4/2 Eiern und Salzkartoffeln VEGETARISCH **13,90 €**
Sour-cream with various herbs and spices with hard boiled eggs and boiled potatoes

Gebackener Schafskäse mit gemischtem Salat VEGETARISCH **14,90 €**
Baked feta cheese with mixed salad

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat VEGETARISCH **15,90 €**
Cheese spaetzle with braised onions and salad

Seelachsfilet in Knusperpanade mit Grüner Soße und Salzkartoffeln **14,90 €**
Breaded fishfilet with Grüne Soße and boiled potatoes

SALATE

Großer Salatteller mit Fetakäse und Krustis VEGETARISCH **13,90 €**
Plate of various salads of the season with feta cheese

Großer Salatteller mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Krustis **14,90 €**
Plate of various salads of the season with chicken breast strips

NACHTISCH

Schokosouffle mit Vanilleeis VEGETARISCH **8,90 €**
Chocolate souffle with vanilla ice cream

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne VEGETARISCH **8,90 €**
Hot apple strudel with vanilla sauce and cream

Vanilleeis mit Sahne VEGETARISCH **8,90 €**
Vanilla ice cream with whipped cream