

Vinum

Kleine Hochstraße 9, 60313 Frankfurt
+49 69 293037

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN

Eingelegte Oliven und Peperoni in Knoblauch-Kräutermarinade	7,50 €
Eingelegte Oliven und Peperoni in Knoblauch-Kräutermarinade	4,50 €
Knoblauchbrot geröstet	
geröstet	
Ardenner Leberpastete mit grünem Pfeffer und hausgemachter Sauce Cumberland	14,50 €
mit grünem Pfeffer und hausgemachter Sauce Cumberland	19,50 €
Parmaschinken und Kaseplatte	
Bunte Blattsalate mit Schafskäse, Oliven, Peperoni	VEGETARISCH 16,50 €
mit Schafskäse, Oliven, Peperoni	
Bunte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen Mediterran	22,50 €
mit gebratenen Riesengarnelen Mediterran	
Bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Speck und Zwiebeln	16,80 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Speck und Zwiebeln	
Blattsalate / Honig-Senfvinagrette	VEGETARISCH
Frankfurter Grüne Sauce mit Ei	VEGETARISCH
Grillpaprika-Zucchini in Knoblauch-Kräutermarinade	
in Knoblauch-Kräutermarinade	
Tomaten-Mozzarella	VEGETARISCH
Hessischer Kartoffel / Nudelsalat	

| HAUPTGERICHTE

Frankfurter Grüne Sauce mit 4/2 gekochten Eiern und Bratkartoffeln	VEGETARISCH 13,50 €
mit 4/2 gekochten Eiern und Bratkartoffeln	
Käsespätzle-Pfännchen, Röstzwiebeln	VEGETARISCH 15,80 €
Röstzwiebeln	
Gebratene Champignons mit Zwiebeln und Schafskäse	VEGETARISCH 15,80 €
mit Zwiebeln und Schafskäse	
Hausgemachte Maultaschen mit frischem Champignonrahm	17,50 €
mit frischem Champignonrahm	
Gegrilltes Lachsfilet an saisonalem Gemüse	25,50 €
an saisonalem Gemüse	
Riesengarnelen-Pfännchen in Tomaten-Knoblauchöl gebraten dazu Baguette	24,00 €
in Tomaten-Knoblauchöl gebraten dazu Baguette	
Hausgemachte Bauernbratwurst mit Kartoffelsalat	15,50 €
mit Kartoffelsalat	
Hausgemachte Wildbratwurst Mediterran gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella, Bratkartoffeln	16,50 €
Mediterran gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella, Bratkartoffeln	
Hausgemachte Lammbratwürste mit Bratkartoffeln und hausgemachten Feigensenf	19,50 €
mit Bratkartoffeln und hausgemachten Feigensenf	
Lammhaxe Provençale mit Rosmarinkartoffeln, grüne Bohnen	26,00 €
mit Rosmarinkartoffeln, grüne Bohnen (nur Okt.-Mär.)	
Argentinisches Rumpsteak vom Grill dazu Bratkartoffeln	28,00 €
dazu Bratkartoffeln	
Herzhaftes Rindergulasch mit Spätzle	19,00 €
(nur Okt.-Mär.)	
Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat	17,50 €
mit Kartoffelsalat	
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes	18,50 €
mit Pommes	
Frankfurter Schnitzel mit grüner Sauce, Bratkartoffeln	20,50 €
mit grüner Sauce, Bratkartoffeln	
Hähnchenschnitzel mit Champignonrahm, Bratkartoffeln	19,50 €
mit Champignonrahm, Bratkartoffeln	
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren	25,50 €
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren	

| KLASSIKER

Frankfurter Teller mit Schweinshaxe und hausgemachten regionalen Würsten, dazu Weinkraut und Bratkartoffeln 15,00 €
(für 2 Personen)

Rinderroulade Hausfrauenart mit Rotkohl und Klöße 19,00 €
(nur Okt.-Mär.)

Deftiger Sauerbraten in Rotweinsauce, Rotkohl und Klöße 19,00 €
(nur Okt.-Mär.)

| KÄSE

Warmer Ziegenkäse mit Thymian, Honig, Olivenöl und Baguette VEGETARISCH 16,00 €
mit Thymian, Honig, Olivenöl und Baguette

Handkäse in Riesling, Butter und Brot VEGETARISCH 8,50 €

Gebackener Schafskäse an Salatbouquet, Preiselbeeren VEGETARISCH 16,00 €
an Salatbouquet, Preiselbeeren

| BEILAGEN

Bratkartoffeln 4,50 €

Pommes Frites 5,00 €

Beilagensalat 5,50 €

Pfannengemüse 7,50 €

Brotkörbchen 3,00 €

| DESSERT

Rote Grütze mit Vanilleeis	VEGETARISCH	6,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	VEGETARISCH	7,00 €
Schokoladensoufflé an Waldbeeren-Vanillesauce	VEGETARISCH	8,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	VEGETARISCH	
Schokoladensoufflé an Waldbeeren-Vanillesauce	VEGETARISCH	
Schokoladen-Mousse	VEGETARISCH	
Rote Grütze mit Vanillesauce	VEGETARISCH	
Spekulatius Tiramisu	VEGETARISCH	
Schmorapfel mit Nußfüllung, Rote Grütze / Vanillesauce	VEGETARISCH	

| UNSERE EMPFEHLUNGEN MAI 2016

Deutscher Spargel mit Schwarzwälder Schinken und Kartoffeln dazu Sauce Hollandaise	17,50 €
mit Schwarzwälder Schinken und Kartoffeln dazu Sauce Hollandaise	
Hausgebeizter Lachs mit Folienkartoffel, Sauerrahm	15,20 €
Wiener Schnitzel mit Spargel, Kartoffeln und Sauce Hollandaise	24,50 €
Tafelspitz mit Frankfurter Grüne Sauce und Bouillonkartoffeln	16,20 €

| VORSPEISE

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Feta-Käse und Pinienkernen	VEGETARISCH
(+ 2 € Aufpreis je Menü)	
Kurbis-Ingwer-Cremesuppe	
Feldsalat mit Speckwürfelchen / Honig Senfvinaigrette	

| HAUPTSPEISE

Pochiertes Lachsfilet an Offenkartoffeln, Blattspinat, Sauce Hollandaise	50,00 €
Kalbsrückensteak (rosa) an Dijon-Senfsauce, Offenkartoffeln	52,00 €
Lammrücken an Balsamicosauce, Offenkartoffeln und Zuckerschoten	58,00 €
Veganer Austernpilz-Rahm (Sojacreme) auf hausgemachter Pasta (Linguine) (Sojacreme) auf hausgemachter Pasta (Linguine)	42,00 € VEGAN
Knusprige Gänsebrust oder Keule an Orangensauce mit Rotkohl und Kloss	49,00 €
Veganes Gulasch auf Sojabasis mit Rotkohl und Klösse auf Sojabasis mit Rotkohl und Klösse	38,00 € VEGAN

| HAUPTSPEISEN

Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Schmorgemüse und Offenkartoffeln	52,00 €
Pochiertes Lachsfilet auf Zitronensauce, Reis	
Hausgemachte Maultaschen in Champignonrahmsauce	
Penne in Gorgonzola-Spinatrahm VEGETARISCH	