

## **PRICKELNDE CHAMPAGNER – LAUNE**

### **Lanson Black Label brut**

Glas 0,1 l | 10,50 Euro  
Flasche 0,75 l | 69,00 Euro

### **Lanson Rosé Label Brut Rosé**

Glas 0,1 l | 14,00 Euro  
Flasche 0,75 l | 98,00 Euro

## **CLASSICS „NEW STYLE“**

### **UNSERE SALATE MIT HEIMISCHEM SUPERFOOD**

Saisonale Blattsalate, Feldsalat und Wildkräuter mit unserem Spezialdressing und gerösteten Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Johannisbeeren und getrocknete Himbeeren wahlweise serviert mit:

- \* Rinderfiletstreifen mit roten Rüben und Sauce Tartare 24,50 Euro
- \* Würfeln von der französischen Maishähnchenbrust mit Sweet Chili Sauce 17,00 Euro
- \* Gambas vom Grill und Limonen Crème fraîche 22,00 Euro



Tatar vom rohen und hausgebeizten Norwegischen Lachs  
mit Kartoffelrösti und Limonen Crème fraîche 18,00 Euro  
Kleine Portion 15,00 Euro

Carpaccio vom Fassona Piemontese Rind (ca. 100 g)  
mit Olivenöl, ligurischen Kapern und gegrillten italienischen Mini Artischocken 19,50 Euro

### **ANGEMACHTES STEAK TATAR VOM ARGENTINISCHEN LA GRANJA RIND**

mit geröstetem Schweizer Krustenbrot  
mit 100 g 19,50 Euro  
mit 140 g 25,00 Euro



Wiener Kalbsschnitzel  
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat 27,00 Euro

**JOHANNISBERGER KALBSPAILLARD** mit Zitronen-Kapern-Sauce  
- verfeinert mit Schloss Johannisberger Gelblack - dazu feine Nudeln 27,00 Euro

### **Trinke den Wein, mit dem Du kochst:**

2017 Schloss Johannisberger Riesling Glas 0,2 l | 12,00 Euro  
Gelblack Trocken VDP.GUTSWEIN, Domäne Schloss Johannisberg, Rheingau Flasche 0,75 l | 43,50 Euro

### **UNSERE HALBE BAUERNENTE** mit Majoranjus

Rotkohl und Brezenknödelterrine 29,50 Euro  
für 2 Personen tranchieren wir für Sie eine ganze Ente am Tisch pro Person à 29,50 Euro

**Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.  
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.**



## HAUPTGERICHTE

Lammrücken (ca. 160 g Rohgewicht) mit Café de Paris Kruste  
Edamame und Ricotta-Spinat-Quadroni 29,00 Euro

Kalbsrücken au Four 28,00 Euro  
mit gebratenem grünem Spargel und Tiroler Speckkartoffeln

„300“ – unser Rumpsteak vom Anchorena Beef (ca. 300 g Rohgewicht) 29,00 Euro  
mit Bull's Eye Barbecue Sauce, Süßkartoffel Fries und Coleslaw

**UNSER BLACK ANGUS RINDERFILET** mit Kräuterbutter oder Pfeffer-Cassis-Rahm  
gebratenem bunten Gemüse und Kartoffel-Parmesan-Gratin wahlweise serviert als  
Filet mit ca. 120 g Rohgewicht 26,00 Euro  
Filet mit ca. 200 g Rohgewicht 36,00 Euro

**CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS BEEF FÜR 2 PERSONEN** pro Person 39,00 Euro  
(ca. 500 g Rohgewicht vom Mittelstück) mit Sauce Béarnaise, Pfefferrahmsauce  
und Gemüse begleitend dazu servieren wir Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln  
oder Kartoffel-Parmesan-Gratin

## KÄSE

Ausgesuchte Internationaler Käse vom Tölzer Kasladen  
mit Feigensenf und Trauben 14,50 Euro

## DESSERT

Apfel-Rosinen-Haselnuss Crumble mit gebranntem Mandeleis 9,50 Euro

**PICADO** – Schokoladenwürfel mit Haselnussmilchcrème 11,80 Euro  
und Aprikosenkompott gefüllt

Crème brûlée von der Bourbon Vanille 11,90 Euro  
serviert mit Fontanellas Eisquintett

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Zitronengras Espuma  
Mango-Passionsfrucht-Ragout und Mangosorbet 12,80 Euro

**UNSERE FEINE TARTE** mit Vanilleeis 7,90 Euro  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot.

**Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 Euro**  
- wird ohne Bestellung gereicht -

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen  
und die Gelegenheit wahrnehmen,  
Sie zu unserem Brunch für die ganze Familie einzuladen.

Unser Brunch findet jeden Sonntag hier im Lambertus im Kurhaus statt.

Der Preis beträgt 42,00 Euro pro Person\*.

Kinder ab 6 bis einschließlich 11 Jahre zahlen die Hälfte  
Kinder unter 6 Jahren begleiten Sie kostenlos

Ihre Reservierung nehmen wir gerne unter der Rufnummer  
0 611 / 53 62 00 oder 53 62 10 entgegen.

\* An Feiertagen wie beispielsweise Ostern und Weihnachten sowie  
an den Adventssonntagen behalten wir uns eine Preisänderung vor.

### **Unsere Restaurant Familie:**

**\* Schlossschänke  
auf dem Johannisberg**  
65366 Geisenheim-Johannisberg  
☎ 06722 / 960 90

**\* Restaurant Opéra**  
in der Alten Oper Frankfurt  
Opernplatz 1  
60313 Frankfurt / Main  
☎ 069 / 1340 215

### **und im Frankfurter Flughafen ...**

**\* Käfer'S Bistro**  
Shopping Avenue  
Terminal 1 Ebene 2 B-Ost  
60549 Frankfurt / Main  
☎ 069 / 690 72 526

**\* Tangente**  
Terminal 1  
Bereich B, Ebene 2  
60549 Frankfurt / Main  
☎ 069 / 690 24 951

### **im Transitbereich**

**\* Kuffler & Bucher**  
Ebene 3, 60547 Frankfurt / Main  
☎ 069 / 697 69 83

**\* Goethe Bar**  
Ebene 2, 60547 Frankfurt / Main  
☎ 069 / 690 73 127

**\* Deli Bros**  
Ebene 2, 60547 Frankfurt / Main  
☎ 069 / 690 27 289

**\* Mini Bar**  
Ebene 2, 60547 Frankfurt / Main  
☎ 069 / 690 26 323

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

**[www.kuffler.de](http://www.kuffler.de)**