

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN | STARTERS AND BITES

Yellow Fin Tuna Sashimi | Jakobsmuscheltatar
Yuzu Vinaigrette | Wasabi Gurken
Yellow Fin Tuna Sashimi | Scallop Tartare
Yuzu Vinaigrette | Wasabi spiced Cucumbers
21

Tatar vom rohen und hausgebeizten Norwegischen Lachs
Kartoffelrösti | Limonen Crème fraîche
Tartare of raw and marinated Norwegian Salmon
Potato Pancake | Lime flavoured Crème fraîche
Normale Portion 18 Kleine Portion 15

Carpaccio vom Fassona Piemontese Rind (ca. 100 g) mit dem speziellen Biss
Trüffelcrème | Rucola | Parmigiano Reggiano
Carpaccio of Fassona Piemontese Beef (ca. 100 g) 19,50 Euro
truffled Cream | Rocket Leaves | Parmigiano Reggiano
19,50

Angemachtes Steak Tatar vom Argentinischen La Granja Rind
geröstetes Schweizer Krustenbrot
Dressed Tartar Steak of Argentinean La Granja Beef
roasted Swiss crusty Bread
mit 100 g 17 mit 140 g 22

Lauwarmer Borgoluce Mozzarella | Pesto | Olivetti Tomate
Olivenöl | Balsamico | Tramezzini
Warm Borgoluce Mozzarella | Pesto | Olivetti Tomatoes
Olive Oil | Balsamico | Tramezzini
17



UNSERE PIZZA ALTRA

Spezialität aus Bozen aus einem 5 Tage gereiften Teig. Das Pizzastück belegen wir mit:
A Bolzano special made from a 5 day aged Dough. The Pizza piece is garnished with:
☉ luftgetrocknetem Schinken | sonnengereiften Südtiroler Tomaten | Parmesan | Rucola
air dried Ham | South Tyrol Tomatoes | Parmesan | Rocket Leaves
12

☉ Trüffel Crème fraîche | Rucola | Sommertrüffeln | Parmesan
Truffled Crème fraîche | Rocket Leaves | Summer Truffles | Parmesan
15



2-4-6 À LA CHEF

Vorspeisen Variation aus unserem Portefolio (ab 2 Personen)
Fisch, Fleisch und vegetarisch – lassen Sie sich überraschen
A Selection of our Appetizers - Fish, Meat, Vegetarian – let yourself be surprised
p.P. 19

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 - wird ohne Bestellung gereicht -
Unsere Preise verstehen in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

UNSERE SALATE MIT HEIMISCHEM SUPERFOOD

Saisonale Blattsalate | Wildkräuter | unser Spezialdressing mit Frankfurter Kräutern
geröstete Sonnenblumenkerne | Leinsamen | Johannisbeeren | getrocknete Himbeeren
Avocado | Rote Rüben | Tomaten | Kresse | geröstetes Sonnenknacker Vollkornbrot | Rosmarinbutter

Seasonal Salads | Wild Herbs | our special House Dressing with Herbs
roasted Sunflower Seeds | Flax Seeds | Currants | dried Raspberries | Avocado
Beet Root | Tomatoes | Cress | toasted whole-grain Bread | Rosemary spiced Butter

wahlweise serviert mit: | either served with:

☉ Rinderfiletstreifen | Sauce Tartare
Fillet of Beef Stripes | Tartare Sauce

24,50

☉ Würfel von der französischen Maishähnchenbrust | Sweet Chili Sauce
Fried Dices of French Corn Poulard | Sweet Chili Sauce

17

☉ Gambas vom Grill | Limonen Crème fraîche
Grilled King Prawns | Lime flavoured Crème fraîche

22

☉ Yuzu Lachssteak
Steak of Salmon | Yuzu

19

SUPPEN | SOUPS

Tafelspitz Bouillon | Meerrettich | Grießnockerl
Beef Broth | Horseradish | Semolina Quenelles

9

Champignoncrème | geröstetes Maisbrot
Cream of Mushroom Soup | toasted Corn Bread

7



AUS UNSEREN PASTAMANUFAKTUREN | OUR PASTA

Trüffeltaglierine | Sauce von weißen Alba Trüffeln | gehobelte Sommertrüffeln
Truffled Noodles | white Alba Truffles Sauce | shaved Truffles

Normale Portion 24 Kleine Portion 19



Tortellini di Valeggio | Kalbsrahm | Kürbis
Tortellini di Valeggio | Veal in Cream | Pumpkin

16

VEGATRISCH | VEGETARIAN

Kürbisrisotto | Ziegenkäsepraline
Pumpkin Risotto | Goat Cheese Praline

17



FISCH | FISH

Seesaibling en Papillote | Gemüse | Pilze | Kräuter | Olivenöl
Zitrone | Chili | Dampfkartoffeln
Arctic Char en Papillote | Vegetables | Mushrooms | Herbs | Olive Oil
Lemon | Chili | steamed Potatoes
21

Steinbeißer Loin "Klassisch" | Champagnersauce
Nussspinat | Dampfkartoffeln
Wolffish Loin | Champagne Sauce
Spinach | steamed Potatoes
25

BANGKOK STREETFOOD

Marinierter Schweinebauch | Reisbandnudeln
Pak Choi | Sesam Toho | Koriander | Minze | Soja
Marinated Pork Belly | Rice Noodles
Pak Choi | Sesame Toho | Cilantro | Mint | Soy
21

Hot Bowl
Hähnchen Tandoori Spieße | Mandelreis | schwarze Bohnen
Chile Mango | Kokos-Erdnuss-Sauce
Tandoori Chicken Kebabs | Almond Rice | Black Beans
Chile Mango | Coco-and-Peanut-Sauce
21

AUS NIEDERALTENBURG / BAYERN

Unsere halbe Kronenente
Majoranjus | Spitzkohl | Brezenknödelterrine
Crispy halved Duck
Marjoram Sauce | Sweet Heart Cabbage | Terrine of Pretzel Quenelles
29,50
für 2 Personen tranchieren wir für Sie eine ganze Ente am Tisch
for 2 Persons we will carve a whole Duck at the table

VON UNSEREM USINGER METZGER | FROM OUR USINGER BUTCHER

Gebackener Rindertafelspitz | scharfer Honigsenf
Spitzkohl | Kartoffel-Meerrettich-Püree
Fried Cap of Rump | hot Honey spiced Mustard
Sweet Heart Cabbage | Horseradish spiced mashed Potatoes
22

Wiener Kalbsrahmgulasch | Karotten | Spätzle
Vienna Style Veal Goulash | Carrots | Spätzle
19

Wiener Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat
Veal Schnitzel „Vienna Style“ | fried Potatoes | Cucumber Salad
27

STEAKS



Rodeo Rinder verbringen Ihr Leben in der Regel unter freiem Himmel auf Weiden mit viel saftigem Gras. Die Haltung und ausgesuchte Züchter garantieren allerhöchste Fleischqualität.

Steaks der Rodeo Ranches sind Natur pur.

Rodeo cattle spend their lives in the open air on meadows and pastures with plenty of lush grass. The attitude and selected breeders guarantee the highest quality meat.

Steaks of the Rodeo Ranches are pure nature.

Black Angus Beef Filets
ca. 120 g Rohgewicht - Ladies Cut

26

ca. 200 g Rohgewicht

36

serviert jeweils mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce
gebratenem Gemüse | Kartoffelgratin

served with Herb Butter or Peppercorn Sauce

sautéed Vegetables | Potatoes au Gratin

„300“ Rumpsteak mit natürlichem Fettrand für den besonders intensiven Geschmack
Bull's Eye Barbecue Sauce | Potato Wedges | Coleslaw

„300“ Sirloin - for the best taste we will serve the steak with a natural rim of fat -
Bull's Eye Barbecue Sauce | Potato Wedges | Coleslaw

30

Chateaubriand für 2 Personen

Filetmittelstück ca. 500 g Rohgewicht | Sauce Béarnaise | Pfeffersauce
gebratenes Gemüse | Pommes frites oder Potato Wedges oder Kartoffelgratin
(Gross Weight ca. 500 g Fillet of Beef) | Béarnaise Sauce | Pepper Cream Sauce |
Vegetables | French fries or Rosemary Potatoes or Potatoes au Gratin with Parmesan

p.P. 39

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 - wird ohne Bestellung gereicht –
Unsere Preise verstehen in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

KÄSE | CHEESE

Ausgesuchte Internationaler Käse aus den Pariser Markthallen
Feigensenf | Trauben
Selection of International Cheese from the Rungis Market Halls in Paris
Figs Sauce | Grapes
14,50

DESSERT | SWEETS

PROMISE HIMBEERE

Knuspriger Windbeutel | Valrhona Opalys-Vanille-Ganache | Himbeercrème | Himbeereis
Crispy Cream Puff | Valrhona Opalys-Vanilla-Ganache | Raspberry Cream | Raspberry Ice Cream
10,50

Crème brûlée à la Vanille | Quarkcrème | Limetten Eis | Erdbeergelee
Bourbon Vanilla flavoured Crème brûlée | Curd Cream | Lime Ice Cream | Strawberry Jelly
10,90

Zwetschgencrumble | Haselnusseis
Plum Crumble | Hazelnut Ice Cream
9,80

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Joghurt Espuna
Birnenragout | Birneneis
Warm Chocolate Cake with a molten Core | Yoghurt Froth
Pear Ragout | Pear Ice Cream
12,80

UNSERE FEINE TARTE | Vanilleeis

OUR HOMEMADE FINE TARTE | Vanilla Ice Cream
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot.
Please ask your waiter for our recommendation of the day.
7,90

**Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.
Please ask you waiter for a list of sensitizers and food additives**

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:

*** bagutta**

im RheinMain CongressCenter
Friedrich-Ebert-Allee 1, 65185 Wiesbaden
☎ 0611 / 1729 179

*** 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

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 - wird ohne Bestellung gereicht –
Unsere Preise verstehen in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.