



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

**Lieber Gast,
wir heißen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen
unbeschwerten, erholsamen Aufenthalt.**

Dear Guest,
we warmly welcome you and wish you a happy, relaxing stay.

**Unsere Speisen und Getränke enthalten Allergene.
Bei bekannten Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen
Sie uns bitte an, wir beraten Sie bei der Wahl Ihrer
Speisen und Getränke.**

We wish to point out to you that our food and drinks may contain allergens.
In known allergies please speak to the staff so that we can assist you in
making the right choices of your food and drink.

Unsere Salatsößen können enthalten: E, G, K, L, F, 5, 8
Unsere Brotsorten können enthalten: A, D, E, F, G, H, I, J, K, M, 1, 2, 3, 5, 8

Zusatzstoffe und Allergene:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt
6. geschwärzt 7. Phosphat 8. Süßmittel 9. geacht 10. koffeinhaltig 11. chininhaltig
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Gluten haltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
v = vegetarisch, vg = vegan, lk = Laktose frei, gl = Gluten frei



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Vorspeisen & Suppen | Starters & soups

Rinderkraftbrühe mit Rindfleisch, Kartoffelnocken und feinem Gemüse Beef broth with soft potatoe dumpling and vegetable Laktose frei, A, D, E, I, J,	5,10 €
Kokos Kräutersuppe mit gebackenen Gemüsebällchen Coconut herbsoup with fried vegetableballs Vegan, Laktose frei, E,	6,20 €
Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe Carrot, orange and gingersoup Vegan, Laktose frei, Low carb	4,90 €
Ensemble vom Matjes Tatar, Saté mit Erbspüree und Salat mit roter Bete serviert mit Vollkornbrot ensemble of herring, Saté mit mashed peas, salad with beet root on whole grain bread tatar, A, B, D, F, I, J, K, L	12,80 €
Mediterrane Vorspeisenvariation mit gebratenem mariniertem Gemüse, Oliven, Parmesanspalten und hausgemachten Pesto-Kirschtomaten. mediterian starter plate served with marinated vegetable, olives, parmesan, cherrytomatoes in pesto Low carb	9,90 €

Salate | Salads

Kleine Salatschale Small salad bowl	5,10 €
Glasnudelsalat mit Chili, Gurke, Karotten, gebratenen Riesengarnelen und Papayaconfit Glass noodle salad with chili, cucumber, carrots, roasted king prawns and papayaconfit Laktose frei, B, C, F, G, H, I, J, K, M	15,80 €
Große Salatschale mit gegrillten Hähnchenbruststreifen Saladbowl with grilled chicken stripes	10,50 €
Frühlingsfrischer VITAMINSALAT bunter Salatteller mit Zitronen-Kräuter dressing, Apfelspalten, Nüssen und Kernen Springsalad with lime-herbal-dressing, apple slices, seeds and nuts Vegan, vegetarisch Laktose frei, G, H, K, L, M	8,60 €

Zusatzstoffe und Allergene:

- 1.Farbstoffe 2.Konservierungsstoff 3.Antioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.geschwefelt
6.geschwärzt 7.Phosphat 8.Süßmittel 9.geacht 10.coffeinhaltig 11.chininhaltig
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Gluten haltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
v = vegetarisch, vg = vegan, lk = Laktose frei, gl = Gluten frei

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19% Mehrwertsteuer



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Burggerichte

Schnitzel vom Schweinerücken nach „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat Wiener Escalope of Pork loin with french fries and salad A, I, J	13,50 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken nach „Jäger Art“ mit Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und Salat Escalope of pork loin with cream mushroom sauce homemade spaetzle and salad A, D, E, I, J	15,20 €
Kochkäseschnitzel vom Schweinerücken mit Butterkartoffeln und Salat Escalope of pork loin with cooked cheese, butter potatoes and salad A, D, G, I, J,	15,90 €
Zartes Rumpsteak an Petersilien-Pfeffer-Soße und 2erlei Kartoffeln mit Speckbohnen Rumpsteak with parsley-pepper-sauce, two kind potatoes and bacon beans 3, 7, D, E	21,50 €
Gesottener Tafelspitz vom Weide-Rind mit Frankfurter Grüne Soße und Kartoffeln Boiled beef from pasture-beef with Frankfurt green sauce and potatoes A, D, E, L	17,70 €
Medaillons von der Schweinelende mit frischen Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und Salat Medaillons of pork loin, cream mushroom sauce, homemade spaetzle and salad A, D, E, I, J	16,80 €
Hirschkalbsgulasch mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle Deer calve goulash, red cabbage with apples and homemade spaetzle A, E, I, J	18,10 €

Zu unseren Burggerichten empfehlen wir:

PINK HERO

Heroldrebe, rosé, feinherb

Weingut Weinmann

Rheinhessen

Zusatzstoffe und Allergene:

1.Farbstoffe 2.Konservierungsstoff 3.Antioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.geschwefelt
6.geschwärzt 7.Phosphat 8.Süßmittel 9.geacht 10.coffeinhaltig 11.chininhaltig
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Gluten haltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
v = vegetarisch, vg = vegan, lk = Laktose frei, gl = Gluten frei

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19% Mehrwertsteuer



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Hauptgerichte | Main dishes

3erlei vom Kaninchen Keule, Rücken, Frikadelle mit glasierten Möhrchen und breiten Bandnudeln Three kinds from the rabbit (leg, loin, meatball with glazed carrots and noodles) A, D, E, F, H, I J, K	20,50 €
Hähnchenbrust mit raffiniert gefüllten Ravioli auf Schmelztomaten Chicken breast with ravioli and melted tomatoes A, D, E, H, I, J, K, M	15,30 €
Stubenküken auf Frühlingsgemüse mit Safrancreme Young chicken on spring vegetable with saffron creme Low carb, A, D, K	17,50 €
Kabeljaurückenstück mit Kakaosplittern und Süßkartoffelgratin Loin of codfish with cacao shiver and sweetpotatogratin B, D	18,50 €
Rinderschnitzel Strindberg mit Tomatenmarmelade und Kartoffelschnee Beef escalope „Strindberg“ with tomatojam and potato snow A, E, F, G, I, J, K, L	19,50 €
Lammhüfte in Wiesenheu gebraten auf kräftiger Jus mit Ratatouilletürmchen und Kartoffelmuffin Lambhip grilled in hay with jus, ratatouile and a potatomuffin A, D, I,	21,50 €

Wir bereiten all unsere Speisen auch für unsere kleinen Gäste zu.

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir:

Dr. F (exklusive Abfüllung)

Dornfelder, trocken und fruchtig

Weingut Braun

Pfalz

Zusatzstoffe und Allergene:

1.Farbstoffe 2.Konservierungsstoff 3.Antioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.geschwefelt
6.geschwärzt 7.Phosphat 8.Süßmittel 9.geacht 10.coffeinhaltig 11.chininhaltig
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Gluten haltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
v = vegetarisch, vg = vegan, lk = Laktose frei, gl = Gluten frei

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19% Mehrwertsteuer



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Vegetarisches und Veganes Vegetarian and vegan

Ziegenfrischkäsekuchen mit Honig gratiniert an Wildkräutersalat Goatscheesecake with honey gratinated and wild herb salad Vegetarisch, Laktose frei, E, G, H, I, J, K	11,50 €
Buratta auf Datteltomaten-Ruccolasalat mit Walnusspesto Buratte cheese on dates tomato rocket salad with walnut pesto Vegetarisch, D, E, G, H, I, J, K, L	11,80 €
Sautierte VALESS-Würfel mit Gemüse und Cous-Cous Sauteed VALESS with vegetables and cous-cous Vegan, Vegetarisch, Laktose frei, D, H, I, J, K,	15,70 €
Bandnudeln mit Schmelztomaten, hausgemachtem Basilikum-Rucola-Pesto Noodles with melted tomatoes and homemade basil rocket pesto Vegan, Vegetarisch, Laktose frei, B, C, F, G, H, I, J, K, M	9,80 €
Kokos-Kräutersuppe mit gebackenen Gemüsebällchen Coconut herbsoup with fried vegetableballs Vegan, Laktose frei, E	6,20 €
Frühlingsfrischer VITAMINSALAT bunter Salatteller mit Zitronen-Kräuter dressing, Apfelspalten, Nüssen und Kernen springsalad with lime-herbal-dressing, apple slices, seeds and nuts Vegan, vegetarisch, Laktose frei, G, H, K, L, M	8,60 €

Zu unseren vegetarischen Gerichten empfehlen wir:

Caspari „vegan“
Weissburgunder, trocken
Weingut Caspari-Kappel
Mosel

Zusatzstoffe und Allergene:

1.Farbstoffe 2.Konservierungsstoff 3.Antioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.geschwefelt
6.geschwärzt 7.Phosphat 8.Süßmittel 9.geacht 10.coffeinhaltig 11.chininhaltig
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Gluten haltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
v = vegetarisch, vg = vegan, lk = Laktose frei, gl = Gluten frei



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Frankensteiner Brotzeit

Stellen Sie sich Ihre Vesper selbst zusammen!

ein kleines frischgebackenes Laib Bauernbrot

Small freshly baked loaf of bread

exklusive von der Bäckerei Hofmann aus Eberstadt

I, D, F, J

3,50 €

Wir servieren Ihnen portionsweise im Weck-Glas folgende Köstlichkeiten:

Hessischer Kochkäse mit „Musik“

cooked cheese with caraway seed, onions, oil and vinegar

Vegetarisch, D, E

ingelegter Schafskäse

marinated goatscheese

Vegetarisch, D, E

feiner Frankensteiner Fleischsalat mit Kräutern

Salad made of strips of sausage, onions, gherkins and oil and vinegar dressing

A, D, L, 2,3,7

Matjessalat

matjessalad

B, D, G, J, K, L

pikante Peperoni und Oliven

Peperoni and olives

Laktose frei, vegetarisch, 2, 3, 8

leichter Vitalquark mit Gurken, Radieschen und Schnittlauch

lightly Quark, cucumbers, radish and chives

Vegetarisch, D, E

rustikaler Schinken roh, gekocht oder gemischt

Raw ham, boiled ham or mixed

Laktose frei, 2, 3, 8

und fragen Sie nach unserem Tages-Angebot!

Ask for our daily offer

Preis pro Weck-Glas

3,50 €

Zusatzstoffe und Allergene:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt
6. geschwärzt 7. Phosphat 8. Süßmittel 9. geacht 10. koffeinhaltig 11. chininhaltig
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Gluten haltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
v = vegetarisch, vg = vegan, lk = Laktose frei, gl = Gluten frei

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19% Mehrwertsteuer



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Dessert

Fröhliche Dessertspielereien Sweet surprise of the patissier	9,60 €
Limettenparfait auf einem Duett von Schokoladensoßen Lemonparfait served on a duet of chocolatesauce A, D, F, H, J	6,50 €
Crème Caramel mit Orangenkompott Creme caramel with orange compote A, D, H, I	4,90 €
Süße vegane Verführung Sweet vegan creation	5,20 €
Hausgemachtes Cupcake mit einem Espresso Macchiato Homemade cupcake with espresso macchiato A, D, F, H, I, J, K, 10	5,50 €
Verschiedene hausgemachte Kuchen Different housemade cakes	3,10 €
„Frankenstein Eisbecher“ Vanille- und Joghurteis mit Waldfrüchten, Sahne und Schokoladensplitter Vanilla and yogurt ice cream with red berries, cream and chocolate chips A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	6,50 €
„Der kleine Vampir“ das Eis für die Kinder Vanilleeis mit Erdbeersoße und Sahne Vanilla ice cream with strawberry sauce and whipped cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	3,50 €
Gemischtes Eis Mixed ice cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	4,20 €
Gemischtes Eis mit Sahne Mixed ice cream with whipped cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	4,80 €

Zusatzstoffe und Allergene:

1.Farbstoffe 2.Konservierungsstoff 3.Antioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.geschwefelt
6.geschwärzt 7.Phosphat 8.Süßmittel 9.geacht 10.coffeinhaltig 11.chininhaltig
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Gluten haltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
v = vegetarisch, vg = vegan, lk = Laktose frei, gl = Gluten frei