



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, gerne beraten wir Sie
bei der Wahl Ihrer Speisen und Getränke.**

**We wish to point out to you that may contain allergens our food and
drinks.**

**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 Salatsoßen 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



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Vorspeisen & Suppen | Starters & soups

Rinderkraftbrühe mit Rindfleisch, Kartoffelnocken und feinem Gemüse 5,10€
Beef broth with soft potatoe dumpling and vegetable
Laktose frei, A, D, E, I, J,

Kokos - Kräutersuppe mit gebackenen Gemüsebällchen 6,20 €
Coconut herbsoup with fried vegetableballs
Vegan, Laktose frei, E,

Spargelsuppe mal anders 7,60 €
mit Hummerbutter, Erbsen, Spargelspitzen und Riesengarnelen
Asparagus cream soup, lobster butter, peas, asparagus and king prawns
Low carb B, C, D

Ensemble vom Matjes

Tatar, Saté mit Erbspüree und Salat mit roter Bete serviert mit Vollkornbrot 12,80 €
Ensemble of herring, Saté mit mashed peas, salad with beet root on whole grain bread
tatar,
A, B, D, F, I, J, K, L

Mediterrane Vorspeisenvariation mit gebratenem mariniertem Gemüse, Oliven, 9,90 €
Parmesanspalten und hausgemachten Pesto-Kirschtomaten
Mediterian starter plate served with marinated vegetable, olives, parmesan, cherrytomatoes in pesto
Low carb

Salate | Salads

Kleine Salatschale 5,10 €
Small salad bowl

Glasnudelsalat mit Chili, Gurke, Karotten, 15,80 €
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

Große Salatschale mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 10,50 €
Saladbowl with grilled chicken stripes

Frühlingsfrischer VITAMINSALAT

bunter Salatteller mit Zitronen-Kräuter dressing, Apfelspalten, 8,60 €
Nüssen und Kernen
Springsalad with lime-herbal-dressing, apple slices, seeds and nuts
Vegan, vegetarisch, Laktose frei, G, H, K, L, M,

Zusatzstoffe und Allergene:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärtzt
7. Phosphat 8. Süßmittel 9. gewachst 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig,
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Glutenhaltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
Vegetarisch = v, Vegan = vg, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Burgerichte

Schnitzel vom Schweinerücken nach „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat Vienna escalope of Pork loin with french fries and salad A, I, J	13,10 €
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 Burgerichten empfehlen wir:

PINK HERO

Heroldrebe, rosé, feinherb

Weingut Weinmann

Rheinhessen

Zusatzstoffe und Allergene:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärtzt
7. Phosphat 8. Süßmittel 9. gewachst 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig,
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Glutenhaltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
Vegetarisch = v, Vegan = vg, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Hauptgerichte | Main dishes

in Pergamentpapier gegarter Lachs
auf Wurzelgemüse und Kräuterpesto 16,50 €
In paper steamed salmon with rootvegetables an pesto
low carb, B, E, G

Hähnchenbrust mit raffiniert gefüllten Ravioli auf Schmelztomaten 15,30 €
Chicken breast with ravioli and melted tomatoes
A, D, E, H, I, J, K, M

Vegetarisches und Veganes Vegetarian and vegan

Ziegenfrischkäsekuchen mit Honig gratiniert an Wildkräutersalat 11,50 €
Goatscheesecake with honey gratinaded and wild herb salad
Vegetarisch, Laktose frei, E, G, H, I, J, K

Burrata auf Datteltomaten-Rucolasalat mit Walnusspesto 11,80 €
Burratta cheese on dates tomato rocket salad with walnut pesto
Vegetarisch, D, E, G, H, I, J, K, L

Sautierte VALESS-Würfel mit Gemüse und Cous-Cous 15,70 €
Sauteed VALESS with vegetables and cous-cous
Vegetarisch, Laktose frei, D, H, I, J, K,

Bandnudeln mit Schmelztomaten und hausgemachtem Basilikum-Rucola-Pesto 9,80 €
Noodles with melted tomatoes and homemade basil rocket pesto
Vegetarisch, Laktose frei, B, C, F, G, H, I, J, K, M

Kokos-Kräutersuppe mit gebackenen Gemüsebällchen 6,20 €
Coconut herbsoup with fried vegetableballs
Vegan, Laktose frei, E

Frühlingsfrischer **VITAMINSALAT**
bunter Salatteller mit Zitronen-Kräuter dressing, Apfelspalten,
Nüssen und Kernen 8,60 €
Springsalad with lime-herbal-dressing, apple slices, seeds and nuts
Vegan, vegetarisch, Laktose frei, G, H, K, L, M,

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

Zusatzstoffe und Allergene:

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

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.



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“**
Processed cheese with caraway seed, onions, oil and vinegar
Vegetarisch, D, E
- **ingelegter Schafskäse**
Marinated feta cheese
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**
Creamy kipper
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**
Quark, cucumbers, radish and chives
Vegetarisch, D, E
- **rustikaler Schinken roh, gekocht oder gemischt**
Raw ham, boiled ham or mixed
Laktose frei², 3, 8

und fragen Sie nach unserem Tages-Angebot!

Ask for our daily offer

Preis pro Portion

3,50 €

Zusatzstoffe und Allergene:

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

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Unsere Spargelspezialitäten

Vorspeisen

Spargelsalat mit gehacktem Ei, Schnittlauch wahlweise mit: gekochtem Schinken oder geräuchertem Lachs Asparagus salad, egg, chives with ham or salmon A, D, E, J, I,	9,80 €
Spargelcremesuppe mit Einlage Asparagus cream soup with asparagus vegetarisch, D, I	4,60 €
Spargelsuppe mal anders mit Hummerbutter, Erbsen, Spargelspitzen und Riesengarnelen Asparagus cream soup, lobster butter, peas, asparagus and king prawns B, C, D	7,60 €

Hauptgerichte

Stangenspargel mit Salzkartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter Asparagus with potatoes, sauce hollandaise or cleared butter A,D	12,90 €
Als Beilage empfehlen wir Ihnen: - kleines Rumpsteak Small rumpsteak	9,00 €
- paniertes Schweineschnitzel Breaded escalope A, I	4,60 €
- Schinken roh, gekocht oder gemischt ham, raw, cooked or mixed 3,7,8	3,50 €
Spargelsymphonie Kräuterpfannkuchen mit Stangenspargel, gebratenen Pilzen und Sauce Hollandaise Herbalpancake with mushroom, hollandaise and asparagus vegetarisch, A, D, E, I	14,50 €
Oma Dippel Spargelgemüse mit Schweineschnitzel und Salzkartoffeln Asparagus with escalope and potatoes A, D, E, I	15,40 €
Spargel-Bärlauch-Lasagne Asparagus - wild garlic- lasagne vegetarisch, E, I	13,50 €

Zusatzstoffe und Allergene:

2. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt
7. Phosphat 8. Süßmittel 9. gewachst 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig,
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Glutenhaltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
Vegetarisch = v, Vegan = vg, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt



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 €
Warme Lütticher Waffel mit Sahne und frischem Obst Liege waffles with cream and fruits A, D, F, H, I, J, K,	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 Erdbeersöße 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. gewachst 10 coffeinhaltig 11. chininhaltig,
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
i. Glutenhaltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
Vegetarisch = v, Vegan = vg, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt