

## VORSPEISEN / STARTERS

Tatar vom Angus Rind, klassisch, 150g 18,00

*Schalotten, Kapern, Sardellen, Eigelb, Senf, Cognac*

*Tartar of Angus beef, classic, 5oz*

*shallots, capers, anchovies, egg yolk, mustard, cognac*

Geräuchertes Forellentörtchen mit Rote-Bete-Carpaccio 17,00

*Meerrettich-Panna-Cotta, Orangen-Vinaigrette, gepuffter Amaranth*

*Smoked trout tartlet with beetroot carpaccio,*

*horseradish Panna Cotta, orange vinaigrette, puffed amaranth*

Marinierter Hüttenkäse mit Quinoa 16,00

*Gewürzkürbis, orientalisches Pesto, Feldsalat, Preiselbeer-Vinaigrette*

*Marinated cottage cheese with quinoa,*

*spiced pumpkin, pesto oriental, field lettuce, cranberry vinaigrette*

Jakobsmuschel und gebeizter Lachs 21,00

*auf Wakame-Salat, eingemachte Shiitake-Pilze, Sesamsegel*

*Scallop and marinated salmon on wakame salad, pickled shiitake mushrooms, sesame biscuit*

Wir kümmern uns um Sie. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.  
We care for you. Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

## SUPPEN / SOUPS

Klare Borschtsch vom Weideochsen 11,00

*Rote Bete, Kartoffel, Weißkraut, Smetana*

*Clear borscht of willow ox, beetroot, potato, white cabbage, Smetana*

Cremige Steckrüben-Ingwersuppe 13,00

*Boskoop-Chutney, gebratene Wachtelbrust*

*Rutabaga ginger cream soup, apple chutney, roasted quail breast*

Cremige Steckrüben-Ingwersuppe 9,50 vegetarisch / vegetarian

*ohne Wachtelbrust / without quail breast*

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE / VEGETARIAN MAIN COURSES

Curry von Linsen 21,00

*Schwarze Belugalinsen, Wurzelgemüse, Lauch, Minze, gerösteter Koriander*

*Curry of black beluga lentils, root vegetable, leek, mint, roasted coriander*

Risotto von Pilzen 23,00

*Kürbiskerne, getrocknete Marillen, Walnüsse, Tramezzini-Rosmarin-Croûtons,*

*Parmigiano Reggiano frisch gehobelt am Tisch*

*Mushroom risotto, pumpkin seeds, dried apricots, walnuts, tramezzini rosemary croûtons,*

*Parmigiano Reggiano shaved at the table*

## PASTAGERICHTE / PASTA DISHES

Bavette 25,00

*serviert aus dem Parmesan-Laib, Kürbiskern-Pesto, Südtiroler Bauernschinken, getrocknete Tomaten*

*Bavette served out of Parmesan cheese wheel, pumpkin seed pesto, South Tyrolean farmers ham, dried tomatoes*

Bavette 19,50 vegetarisch / vegetarian

*serviert aus dem Parmesan-Laib, Kürbiskern-Pesto, Gewürzkürbis, getrocknete Tomaten*

*Bavette served out of Parmesan cheese wheel, pumpkin seed pesto, spiced pumpkin, dried tomatoes*

Gnocchi 25,00

*gefüllt mit Mascarpone und Feige, Walnussstreusel, Parmesanschaum, frittiertes Salbei*

*Gnocchi filled with mascarpone and fig, walnut crumble, Parmesan cheese foam, deep-fried sage*

## HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Geschmorte Kalbsbäckchen und rosa Filet 32,00

*Selleriepüree, Rübenragout, Aprikose*

*Braised veal cheeks and medium fried fillet, celery puree, turnip ragout, apricot*

Gebratene Entenbrust 25,00

*auf Thymianpolenta, Kräuterseitling, Kirsch-Soja-Reduktion*

*Roasted breast of duck on thyme polenta, king oyster mushroom, cherry soy reduction*

Seeteufel mit Tellicherry-Pfeffer-Kruste 38,00

*Artischocken, Kürbis, Kirschtomaten, Olivenöl-Espuma*

*Monk fish with Tellicherry pepper crust, artichokes, pumpkin, cherry tomatoes, olive oil espuma*

## GRILLGERICHTE / THE GRILL EVENT

Rib-Eye Steak, Argentinian Black Angus 38,00 300g / 11oz

*Handgeschnitten aus dem Mittelstück der Hochrippe mit Fettkern*

*Hand-cut from the middle of prime rib with fat eye*

Tenderloin, Argentinian Black Angus 39,00 225g / 8oz

*Handgeschnitten aus dem besten Stück der Rinderlende*

*Hand-cut from the finest piece of sirloin*

Schwarzfederhuhn 25,00

*Black-feathered chicken*

Filet vom norwegischen Lachs 28,50

*Fillet of Norwegian salmon*

Make it your size - Bestimmen Sie die Größe selbst

Thunfisch / Tuna

18,00 100g / 3,5oz

Zu den Grill- und Burger-Gerichten servieren wir wahlweise:

*Madagaskar-Pfeffersauce, grobe Senfsauce, Barrique BBQ-Sauce, Kräuterbutter oder Jamaika-Chili-Bernaise*

The grill and burger meals are served with one of the following choices:

*Madagascar pepper sauce, coarse mustard sauce, oak barrel BBQ sauce, herb butter or Jamaica chili béarnaise*

## LEGENDÄRE GERICHTE / LEGENDARY DISHES

### Vienna's Classic

*Wiener Schnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren, Kartoffel-Gurken-Salat  
'Wiener Schnitzel' of veal, cold stirred cranberries, potato and cucumber salad*

28,00

### Flavors Signature Burger

*Prime Beef Patty im Brioche Brötchen, süß-scharfer Pastrami Schinken,  
knackiger würziger Krautsalat, knusprige Zwiebeln, Tatarensauce,  
Süßkartoffel-Pommes*

*Prime beef patty in brioche bun, sweet and chili Pastrami ham,  
crisped tangy slaw, crunchy onions, tartare sauce,  
sweet potato fries*

28,00

### Special Flavors Burger

*Angus-Rindfleisch, knackiger Salat, krosser Speck, frische Tomaten,  
Gewürzgurken, gebackene Zwiebelringe und hausgemachtes Ketchup, Sesambrötchen, Pommes frites*

*Angus beef, crisp lettuce, bacon, fresh tomatoes,  
gherkins, baked onion rings and home-made ketchup, sesame bun, French fries*

23,00

*zusätzlich Käse +1,00 / add cheese +1.00*

## BEILAGEN / SIDE DISHES

*Beilagen können nur mit einem Hauptgericht bestellt werden.*

*Side dishes can only be ordered in combination with a main course.*

<i>Pommes frites</i>	<i>3,50</i>	<i>Ofengemüse</i>	<i>3,00</i>
<i>French fries</i>		<i>Roasted vegetable</i>	
<i>Basmatireis</i>	<i>3,00</i>	<i>Getrüffeltes Kartoffelpüree</i>	<i>4,50</i>
<i>Basmati rice</i>		<i>Truffled potato puree</i>	
<i>Brokkoli in Haselnussbutter</i>	<i>3,50</i>	<i>Blattspinat mit Blauschimmelkäse</i>	<i>5,00</i>
<i>Broccoli in hazelnut butter</i>		<i>Leaf spinach with blue cheese</i>	
<i>Süßkartoffel-Pommes</i>	<i>3,50</i>	<i>Grüne Bohnen</i>	<i>3,00</i>
<i>Sweet potato fries</i>		<i>Green beans</i>	
<i>Röstkartoffeln</i>	<i>3,50</i>	<i>Hed Pad Pehd süß &amp; scharf / sweet &amp; hot</i>	<i>5,00</i>
<i>Fried potatoes</i>		<i>Shiitake-Pilze, Austernpilze, Lauchspitzen,</i>	
		<i>geröstete Erdnüsse</i>	
		<i>Shiitake mushrooms, oyster mushrooms, leek tips,</i>	
		<i>roasted peanuts</i>	

## SALAT-BÜFFET / SALAD BUFFET 12,00

*Bedienen Sie sich an unserem Salat-Büffet mit verschiedenen Salaten sowie einer reichhaltigen Auswahl an Garnituren und Dressings.*

*Create your own salad plate from the buffet with different salads and a sumptuous choice of garnishings and dressings.*

Wir kümmern uns um Sie. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.  
We care for you. Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

## Aperitifs

Martini bianco, rosso, extra dry	5 cl	8,30
Vermouth del Professore rosso	5 cl	14,50
Tio Pepe Palomino Fino dry	5 cl	8,30
Don Zoilo Palomino Oloroso 12 years old, dry	5 cl	8,40
Campari Orange		
Mit frisch gepreßtem Orangensaft freshly squeezed orange juice	4 cl	11,50
Pernod	4 cl	8,90

## Bier / Beer

Beck's Pilsener vom Fass / on tap	0,3 l	4,60
	0,5 l	6,50
Beck's Pilsener	0,33 l	4,90
Beck's alkoholfrei / non-alcoholic	0,33 l	4,60
Beck's Gold	0,33 l	4,90
Pfungstädter PREMIUM	0,33 l	5,95
Löwenbräu Dunkelbier	0,5 l	6,50
Dark beer		
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	6,80
Black beer		
Franziskaner Hefeweizen, hell / alkoholfrei	0,5 l	6,50
Wheat beer, pale / non-alcoholic		
Franziskaner Hefeweizen, hell	0,5 l	6,50
Wheat beer, pale		
Franziskaner Kristallweizen	0,5 l	6,50
Wheat beer, crystal		
Schmucker Hefeweizen, dunkel	0,5 l	6,90
Wheat beer, dark		

1 Farbstoff / coloring


2 Koffein/Farbstoff / caffeine/coloring

3 Konservierungsstoff / stabilizer

4 Farbstoff/Süßstoff/Koffein / coloring/sweetener/caffeine

5 Farbstoff/Konservierungsstoff/Chinin / coloring/stabilizer/quinine

## Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

San Pellegrino	0,5 l	5,90
San Pellegrino	0,75 l	8,90
Gerolsteiner Gourmet	0,25 l	3,80
Gerolsteiner Gourmet	0,75 l	9,00
Aqua Panna	0,5 l	5,90
Aqua Panna	0,75 l	8,90
Red Bull <sup>2</sup>	0,25 l	4,90
AiLaike-Eistee / Iced tea 	0,33 l	4,10
Zitrone-Minze oder Pfirsich-Mango		
Lemon mint or peach mango		
Pepsi <sup>2</sup>	0,2 l	3,90
	0,4 l	6,95
Pepsi light <sup>4</sup>	0,2 l	3,90
	0,4 l	6,95
Seven up / Mirinda	0,2 l	3,90
	0,4 l	6,95
Tonic Water <sup>5</sup> / Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,2 l	3,80
Ginger Ale <sup>5</sup>	0,2 l	3,80
Orangensaft, frisch gepresst	0,3 l	6,90
Orange juice, freshly squeezed		
Orangensaft / Orange juice	0,2 l	3,80
Apfelsaft / Apple juice	0,2 l	3,80
Kirschsft / Cherry juice	0,2 l	3,80
Grapefruchtsaft / Grapefruit juice	0,2 l	3,80
Tomatensaft / Tomato juice	0,2 l	3,80
Cranberryschorle	0,2 l	3,80
Cranberry juice with sparkling water	0,4 l	6,90
Apfelsaftschorle	0,2 l	3,80
Apple juice with sparkling water	0,4 l	6,90

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

# Taverne-Klassiker vorneweg

## Taverne signature dishes to start with

---

### Linseneintopf 9,90

mit Apfelessig und Frankfurter Würstchen,  
im Brotlaib serviert

**Lentil stew with apple vinegar and Frankfurt sausages,  
served in a loaf of bread**

### Kalbstafelspitz 14,90

mit Frankfurter grüne Sauce und Ei, Feldsalat

**Prime boiled veal slices with Frankfurt green sauce and egg,  
field lettuce**

### Herringsalat 13,00

in Dillmarinade mit Pumpernickel

**Herring salad in dill marinade with pumpernickel**

### Salatteller 6,50

mit Strauchtomaten, verschiedenen Blattsalaten,  
Gurke und Dressing

**Salad plate with tomatoes on the vine, assorted leaf salads,  
cucumber and dressing**

Unsere Bierempfehlung

**Our beer recommendation**

Flensburger Pilsner, 4,8% Alkohol (vol) 0,33 l 6,20  
Schleswig Holstein



---

**Wir kümmern uns um Sie.** Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.

**We care for you.** Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.



# Willkommen in Deutschland

## Welcome to Germany

---

### Original Nürnberger Würstchen 20,50

10 gebratene Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut,  
in der Pfanne serviert, dazu zweierlei Senf

**Original Nuremberg sausages, 10 pieces roasted, on sauerkraut,  
served in a pan with two kinds of mustard**

### Huhn in Äpfeln 21,00

Hähnchenkeule geschmort in Apfelwein  
mit Champignons und grünen Erbsen

**Leg of chicken braised in cider  
with mushrooms and green peas**

### Ganze gebratene Forelle 24,00

mit Zitronenbutter und Gurkensalat

**Whole roasted trout with lemon butter and cucumber salad**

### Wiener Schnitzel 28,00

aus der Kalbshüfte geschnitten  
mit knuspriger Brotpanade, Pilzrahmsauce

**Wiener Schnitzel,  
breaded veal escalope and crispy fried, mushroom cream sauce**

Unsere Bierempfehlung

**Our beer recommendation**

Köstritzer Schwarzbier, 4,8 % Alkohol (vol) 0,5 l 7,50  
Thüringen



## Vom Lava-Grill

### **From the lava grill**

---

Alle Grillgerichte werden mit Kohlrabi-Lauch-Gemüse mit groben Senf serviert.

**All lava grill dishes are served with kohlrabi leek vegetable with coarsely ground mustard.**

### **Schweinenackensteak** 27,00

300g Steak mit Zwiebeln und geschrotetem Pfeffer

**11oz pork neck steak with onions and kibbled pepper**

### **Argentinisches Black Angus Beef** 33,50

200g Rumpsteak vom argentinischen Black Angus

**7oz rump steak of Argentinian Black Angus beef**

### **Französische Maispoularde** 24,50

Poulardenbrust am Knochen gebraten mit krosser Haut

**Breast of French corn-fed poulard, roasted on the bone with crispy skin**

## Pasta Spezial

### **Pasta dish**

---

### **Breite Nudeln mit Waldpilzsauce** 19,50

und Bergkäse

**Ribbon noodles with wild mushroom sauce and alp cheese**

Unsere Bierempfehlung

**Our beer recommendation**

Pfungstädter Premium Pils 4,9% Alkohol (vol) 0,33 l 6,20  
Hessen



## Dips und Saucen / Dips and sauces

---

Senf, süß oder scharf <i>Mustard, sweet or hot</i>	2,00
Apfel-BBQ-Sauce <i>Apple BBQ sauce</i>	2,00
Chimichurri von Frankfurter grüne Kräuter <i>Chimichurri of Frankfurt green herbs</i>	2,00
Frankfurter grüne Sauce <i>Frankfurt green sauce</i>	2,00
Rote-Bete-Meerrettich-Dip <i>Beetroot horseradish dip</i>	2,00

## Ebbes dazu / Side dishes

---

Brezel, verschiedene Bauernbrote mit Spundekäs <i>Pretzel, farmhouse bread, savory cream cheese</i>	3,90
Kartoffelpüree <i>Mashed potatoes</i>	3,90
Gebackene Kartoffelstäbchen <i>French fries</i>	3,90
Bratkartoffeln <i>Roast potatoes</i>	3,90
Spätzle <i>Spaetzle</i>	3,90
Buntes Gemüse <i>Mixed vegetables</i>	3,90

# Hausgemachte Naschereien

## *Home-made pastry*

---

### Schokoladen Fondue

mit Marshmallows und Früchten

***Chocolate fondue with marshmallows and fruits***

8,50

### Apfelstrudel

mit Vanillesauce

***Apple strudel with vanilla sauce***

8,50

### Honig-Ingwer-Kuchen

***Honey ginger cake***

6,50

### Germknödel

mit Pflaumenfüllung

***Yeast dumpling filled with plum jam***

8,00

---

**Wir kümmern uns um Sie.** Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.

**We care for you.** Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.



Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

**Wasser, Limonade....****Water, Soda....**

Liter EUR

Gerolsteiner Gourmet <i>still / sparkling water</i>	0,75	9,50
Aqua Panna <i>still water</i>	0,5	5,90
San Pellegrino <i>sparkling water</i>	0,5	5,90

AiLaike-Eistee  	0,33	4,10
Zitrone-Minze oder Pfirsich-Mango <i>Iced tea</i> <i>lemon mint or peach mango</i>		

Pepsi <sup>2</sup>	0,2	3,90
	0,4	6,95
Pepsi light <sup>4</sup>	0,2	3,90
	0,4	6,95
Seven up	0,2	3,90
	0,4	6,95
Spezi <sup>2</sup> <i>Pepsi mixed with Mirinda</i>	0,4	6,95
Mirinda <sup>1</sup>	0,2	3,90
	0,4	6,95

Tonic Water <sup>5</sup>	0,2	3,80
Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,2	3,80
Ginger Ale <sup>5</sup>	0,2	3,80

Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,2	3,80
	0,4	6,90
Apfelsaft <i>Apple juice</i>	0,2	3,80
	0,4	6,90
Apfelsaftschorle <i>Apple juice</i> <i>with sparkling water</i>	0,2	3,80
	0,4	6,90
Cranberrysaft <i>Cranberry juice</i>	0,2	4,20
	0,4	6,90
Kirschsaff <i>Cherry juice</i>	0,2	3,80
	0,4	6,90
Tomatensaft <i>Tomato juice</i>	0,2	3,80
	0,4	6,90

**Zum Warmwerden....****To get started....**

Liter EUR

Aperol-Pils <i>Aperol mixed with beer</i>	0,4	6,90
Raffinesse Cuvée, brut <i>Sekt / local sparkling wine</i> Fritz Allendorf	0,1	7,40

**Kühles Bier....****Cold beer....****Fass / Draft**

Löwenbräu Pils	0,2	3,20
Pilsener	0,5	7,90
	1,0	12,80
Franziskaner Hefeweizen <i>Wheat beer, unfiltered</i>	0,3	4,70
	0,5	7,90
Radler <i>Pilsener &amp; Lemonade</i>	0,2	3,20
	0,5	7,90

**Flasche / Bottle**

Löwenbräu Pils Alkoholfrei <i>non-alcoholic pilsener</i>	0,5	7,50
Löwenbräu Dunkel <i>dark beer</i>	0,5	7,50
Franziskaner Kristallweizen <i>Wheat beer, filtrated</i>	0,5	7,50
Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei <i>Wheat beer, non-alcoholic</i>	0,5	7,50

**Äppler....****Local cider....****Der alte Hochstädter von Höhl**

pur/süß/sauer <i>pure/with sprite/with sparkling water</i>	0,25	4,50
Bembel / Pitcher	0,5	8,20
Bembel / Pitcher	1,0	16,00

1 Farbstoff / coloring

2 Koffein/Farbstoff / caffeine/coloring

3 Konservierungsstoff / stabilizer

4 Farbstoff/Süßstoff/Koffein / coloring/sweetener/caffeine

5 Farbstoff/Konservierungsstoff/Chinin / coloring/stabilizer/quinine