



THE EATERY

kitchen and bar

VON DER OST- ZUR WESTKÜSTE

Genießen Sie eine köstliche Reise

APPETIZERS

TEX MEX Mini Chimichanga ^{1,2,7,8,10,11} | € 18

Tortilla, Maishähnchen, Pepper Jack Käse,
Salsa, Sour Cream, Beilagensalat mit
Ranch Dressing

Hawaiian Poke Bowl ^{2,4,8,10,11,12,14}

Quinoa, Mango, Edamame, Sesamdressing,
Wakamealgen, Frühlingslauch, Gurke, Gari
(Sushi-Ingwer), Sriracha Mayonnaise

mit

Geräuchertem Tofu | € 24

Thunfisch ⁴ | € 32

California Cobb Salad ^{2,7,10,11,15} | € 19

Romanasalat, Sprossen, Chicorée,
Kirschtomaten, gegrillte Hähnchenbrust,
knusprige Speckstreifen, Avocado,
gekochtes Ei, wahlweise Ranch Dressing
oder Limetten Knoblauch Dressing

Oregon Style Tater Tots ^{1,4,7} | € 17

Frittierte Kartoffelbällchen, Räucherlachs,
Sour Cream, Zitrone

Brotvariation ^{1,7} | € 4,50



THE EATERY

kitchen and bar

SOUPS & SALADS

New England Corn Soup ^{1,7,10,15} | € 10

Popcorn, Speck, Maisbrot

East Hampton Clam Chowder ^{1,4,7,13,15} | € 13

Venusmuscheln, Speck, Kartoffeln

Caesar Salad ^{1,4,7,13} | € 16

Romanasalat, Caesar Dressing, Croutons,
Sardellen, Parmesanspäne

Wahlweise mit

Maishähnchen | + € 6

Garnelen | + € 10

SANDWICHES & BURGERS

East Coast Burger ^{1,7,10,11,15} | € 28

Rindfleischpatty, Speck, Cheddar,
karamellierte Zwiebel, Burgersauce,
Romanasalat, Tomate, Gewürzgurke,
Pommes

West Coast Vegan Burger ^{1,8,10,11} | € 24

Süßkartoffel-Bohnen Patty, Salsa,
Romanasalat, Tomate, Gewürzgurke,
Pommes

Texas Pulled Chicken Sandwich ^{1,7,8,10,11} | € 22

Gezupftes Hähnchen, Cole Slaw, Tomate,
Gurke, Frühlingslauch, BBQ Sauce,
Beilagensalat mit Ranch Dressing

Philly Steak Sandwich ^{1,7,10,11} | € 27

Gebratenes Roastbeef, Pepper Jack Käse,
Champignons, Jalapeño, Zwiebel,
grüne Paprika



THE EATERY

kitchen and bar

MAINS

Louisiana Gumbo ^{1,7,5,10,15} | € 19

Geräucherte Wurst, Garnelen, Hühnchen, Okraschoten, Staudensellerie, Paprika grün & gelb, rote Zwiebel, Tomate, Cayennepfeffer, Reis

Southern Blackened Salmon ^{4,7} | € 37

Cajun Lachs, Zitronenbutter, Okraschoten, Süßkartoffelpüree

Nashville Hot Chicken ^{1,7,10,11,12} | € 28

Pikant gewürzte Maishähnchenbrust, Salsa, Maisbrot

Spicy Midwest Pumpkin Pasta ^{1,7,10} | € 22

Orecchiette, Kürbis, Ziegenfrischkäse, Spinat, Kirschtomate, Jalapeño

Tex-Mex BBQ Ribs (750g) ^{1,7,8,10,11,15} | € 39

Spareribs vom Duroc Schwein, BBQ Sauce, Cole Slaw, Mini Ofenkartoffeln, Sour Cream

Vegetarian Guisado ^{7,10,12} | € 19

(auf Wunsch vegan)

Tofu, Kidneybohnen, Mais, Baked Beans, Tomate, Romanasalat, rote Zwiebel, Gurkenstreifen, Jalapeño, Crème Fraîche, Limette, Koriander

Texas Short Ribs ^{1,7,8,10,11} | € 37

Short ribs vom Rind, BBQ Sauce, Cole Slaw, Süßkartoffelpüree

Rib-Eye Steak (350g) ⁷ | € 47

Rib-Eye Steak, Spinat mit Blauschimmelkäse, Mini Ofenkartoffeln, hausgemachte Kräuter-Knoblauch Butter



THE EATERY

kitchen and bar

DESSERTS

New York Cheesecake ^{1,2,7,8} | € 9

Traditioneller NY Käsekuchen,
Blaubeerkompott

Peanut Crème Brûlée ^{2,3,7,8} | € 9

Erdnussbutter Crème Brûlée,
Karamellisierte Erdnüsse

California Style Lemon Blondie ^{1,2,7,8} | € 10

Warmer Zitronen Blondie,
Eis von weißer Schokolade

ALLERGENE: 1) Gluten, 2) Eier, 3) Erdnüsse, 4) Fisch, 5) Krebstiere,
7) Milch/Butter, 8) Nüsse, 9) Schwefeldioxid,
10) Sellerie, 11) Senf, 12) Soja, 13) Weichtiere,
14) Sesam, 15) Schwein

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen.

Abendessen von 17:00 Uhr – 23:30 Uhr

FRANKFURT AIRPORT MARRIOTT HOTEL
SHERATON FRANKFURT AIRPORT HOTEL & CONFERENCE CENTER

Hugo-Eckener-Ring 15, Airport / Terminal 1
60549 Frankfurt am Main, Germany
marriottfrankfurtairport-hotels.com