

FREITAG IST FISCHTAG!

12:00 UHR-15:00 UHR

CATCH OF THE DAY

mit Beilagen

12,50€

HEISSER BACKFISCH

in leckerer Binding Römer Pils Panade,
hausgemachter Remoulade und Beilage

8,90€

DAZU EIN WEIN DES TAGES

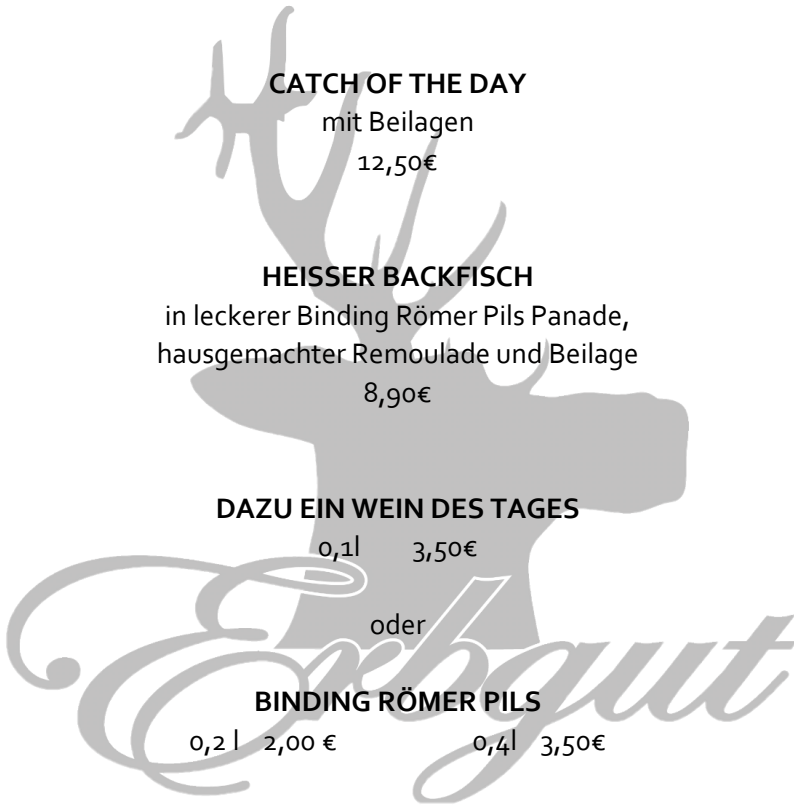
0,1l 3,50€

oder

BINDING RÖMER PILS

0,2l 2,00 €

0,4l 3,50€



**Frische ist uns wichtig,
daher gilt das Angebot nur solange der Vorrat reicht!**

FRÜHSTÜCK


nur Samstags von 10:00 Uhr-13:00 Uhr



Einfach ^{(A1),(G)} Croissant, Butter, Marmelade und Nutella	3,50€
Käse-Schinken-Croissant ^{(A1),(G)}	4,50€
Fitness Frühstück ^{(G),(C),(A),(3)} Geräucherte Putenbrust, Hüttenkäse, Obstsalat mit Müsli, Gurken- und Karottensticks, zwei Spiegeleier, Butter und ein Brotkorb	9,50€
König und Königin von Sachsenhausen ^{(A1),(C),(G),(3),(J),(I),(F),(D)} Von allem ein bisschen, dazu hausgemachter Frischkäse, Lachs, kleiner Obstsalat, zwei gekochte Eier dazu zwei Gläser Prosecco oder Orangensaft	22,50€
Eierparade mit zwei Spiegeleier oder Rühreier ^(C) dazu Brot und Butter	
...Natur	4,90€
...mit Bacon	5,50€
...mit Kirschtomaten und Fetakäse ^(G)	6,20€
Müsli ^{(G),(A)} mit frischem Obst, Naturjoghurt und Honig	4,90€
Obstsalat	4,50€
Erbguts Waffel	
...mit Aunt Jemima	4,50€
...mit Erdnussbutter	
...zusätzlich mit Bacon	+2,00€

HERZHAFTE STULLEN (serviert mit einem Beilagensalat)

nur Samstag von 10:00 Uhr-13:00 Uhr



...mit Kräuterfrischkäse, Tomaten und Schnittlauch ^{(G),(A1)}	5,90€
... zusätzlich mit Bacon	+2,00€
...mit Avocadocreme, Alfa-Sprossen & Tomaten (vegan) ^(A1)	6,50€
...und einem Bio Spiegelei	+1,50€
... zusätzlich mit Bacon	+2,00€
...zusätzlich mit Räucherlachs	+3,00€
...mit Rote-Beete-Creme, Tomaten, Gurken, Kresse und einem Bio Spiegelei ^(A1)	7,90€
...zusätzlich mit Bacon	+2,00€

ERBGUTS BOWLS

nur Samstag von 10:00 Uhr-13:00 Uhr

Smoothie Bowl (vegan) ^(H)	8,00€
bestehend aus Blaubeeren, Avocados, Mandelmilch, Datteln, Haferflocken und Granola mit Crunch, Chia-Samen, Kokosraspeln, Nüssen und Bananen	
Erbguts Porridge Bowl (vegan) ^(H)	8,50€
bestehend aus Haferflocken, geraspelten Äpfeln, Zimt Datteln, Mandeln, Mandelmilch und Granola mit Erdbeeren, Chia-Samen und Kokosraspeln	

VORSPEISEN

Erbguts Vorspeisenauswahl

(Erstellen Sie sich Ihre eigene Vorspeisenplatte mit mindestens drei Schälchen.

Unsere Vorspeisenplatte wird mit unserem Steinofenbrot serviert)

Gem. Oliven	3,00€
Süßkartoffel-Pommes	3,50€
Kartoffelwurst auf Sauerkraut ^(C)	3,50€
gem. Mini-Frikadellen ^{(A1),(C)}	3,90€
Selleriechips	4,00€
Ayvar-Schafskäse ⁽³⁾	4,50€
Grillgemüse	4,90€
Ziegenkäse mit Quitten-Chutney ⁽³⁾	4,90€
Grüne Soße mit halben Ei ^{(G),(C)}	5,50€
Hausgemachtes Handkäs-Tatar ^(J)	5,90€
Arg. Rumpsteakstreifen mit Meersalz	6,90€

Erbguts Handkäs'-Tatar ^{(J),(A2)} 7,90€

Handkäs' mit Zwiebeln und Äpfeln
in Äpfelwoi-Vinaigrette und dazu Bauernbrot &
kleines Salatbouquet

Erbguts hausgemachte Grüne Soße ^{(G),(C)} 9,50€

aus eigener Herstellung mit vier halben Bio-Eiern und
Petersilienkartoffeln

Arg. Rinderfilet-Tatar (pro Portion) 15,90€

mit Eigelb & Eiweiß, Kapern, rote Zwiebeln & frischen
Kräutern, dazu Brot

Frische ist uns wichtig, daher gilt das Angebot nur solange der Vorrat reicht!

AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Frühlingsuppe mit Karotten und Gemüse (vegan) ⁽¹⁾

serviert mit Bauernbrot von unserem Bäcker Hanss

...als Vorspeise zum Hauptgang	4,90€
...als Hauptgang	7,90€

Tomaten-Basilikum-Suppe (vegan)

serviert mit Bauernbrot von unserem Bäcker Hanss

...als Vorspeise zum Hauptgang	4,90€
...als Hauptgang	7,90€

Vorspeisensuppen nur in Verbindung mit einem Hauptgang.

SALATE

Marktfischer Blattsalat

8,90€

mit Friséé, Radicchio, Rucola, Kirschtomaten,
Gurken und Karotten und Paprika

...mit gratiniertem Ziegenkäse mit Thymian, Rosmarin und Honig ^(G)	14,50€
...mit gebr. Limetten-Knoblauch-Hähnchenbruststreifen	14,50€
...mit gebr. Rosmarin-Pfeffersteakstreifen	15,90€
...mit gebr. Garnelen	17,50€

Hessischer Fitnesssalat ^{(J),(A2)}

16,90€

Marktfrischer Blattsalat mit Friséé, Radicchio, Rucola, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Paprika & Handkäs'-Tatar mit Zwiebeln und Äpfeln & Hausdressing

Kleiner Beilagensalat

4,50€

Wahlweise mit unserem Hausdressing (Petersilie-Knoblauch-Dressing) ^(J)
oder Limetten-Joghurt-Kräuter-Dressing ^(J)

ERBGUTS KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{(C),(A1),(J)} 19,90€
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und knackigen Salat

Erbgut-Burger ^{(A1),(G),(I),(C),(J)} 13,90€

Selbstgemachter Burger aus bestem Rinderhack,
einer hausgemachten BBQ-Soße und dazu Pommes Frites

Extras ^{(G),(4)}: Käse, Bacon, Jalapeños, Zwiebeln je 0,60€

Rumpsteak vom argentinischen Rind ^{(G),(J)}

mit geschmorten Zwiebeln oder hausgemachter
Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Salat

...ca. 180g 20,90€

...ca. 250g 24,90€

...ca. 400g 31,90€

Knusprige Schweinshaxe ^{(G),(J),(I)} 15,90€

mit Apfelwein-Sauerkraut, Kartoffel-Sellerie-Stampf
und einer dunklen Hövels-Biersoße

Vogelsberger Kartoffelwurst ^{(G),(I),(J)} 12,90€

mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Apfelwein-Sauerkraut
und einer kräftigen Hövels-Biersoße

Norwegisches Lachsfilet ^{(G),(I),(J)} 17,90€

mit Kartoffel-Sellerie-Stampf auf einer feinen Senf-Kräuter-
Soße & Gurkensalat

Süßkartoffel-Pommes als Beilage +2,50€

Erbguts „Surf and Turf“^(G) 38,90€
Argentinisches Rinderfilet (ca. 220g) & Black Tiger Garnelen,
serviert mit Süßkartoffel-Pommes, Grillgemüse
und einer grünen Pfeffersoße

Mediterranes Grillgemüserisotto (auch vegan erhältlich)^(G) 13,90€
verfeinert mit Grana Padano
...mit einem Ziegenkäsetaler 16,90€
...mit gebr. Rosmarin-Pfeffersteakstreifen 18,90€
...mit norw. Lachsfilet 19,50€
...mit gebr. Kalbsröllchen 19,90€

Cappellini mit Zucchinispänen^(A1) (auch vegan erhältlich) 13,90€
in Kirschtomaten-Wermuth-Kräutersugo mit Knoblauch
und frisch geriebenem Parmesan verfeinert
...mit gebr. Rosmarin-Pfeffersteakstreifen 16,90€
...mit gebr. Garnelen^(B) 18,90€

FÜR DIE KINDER (BIS 12 JAHRE)

Kinderschnitzel (Huhn)^{(A),(C),(G),(I),(J)} 7,90€
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo

Butternudeln mit Zucchini-Karotten-Gemüse^{(C),(A1),(G)} 6,90€
Fusilli-Nudeln in Landbutter geschwenkt &
Tomatensoße

Kids-Burger^{(G),(I),(C),(J)} 6,90€
mit Ketchup, Gewürzgürkchen & Pommes

DESSERT



Marillenknoedel ^{(A1),(G),(C)} mit Vanillesoße	3,90€
Warmer Apfelstrudel ^{(A1),(G)} mit Vanilleeis und Fruchtspiegel	5,90€
Warmer Schokoladenkuchen ^{(A1),(G),(C)} mit Vanilleeis und Fruchtspiegel	6,50€
Weißes Schokoladensoufflé ^{(A1),(G),(C)} mit Creme Brûlée Eis & Oreo-Crunch	7,90€

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker,
3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat,
6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt,
10= enthält Phenylalaninquel

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macademianuss⁸ und Queenslandnuss⁹), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, M= Lupinen, N= Weichtiere

„DIE WAHRSCHEINLICH LECKERSTEN WAFFELN DER STADT!“

(LEIDER NUR BIS 18:00 UHR)

HAUSGEMACHTE WAFFEL ^{(A1),(G)}

mit Puderzucker

3,90€

mit Aunt Jemima Sirup ^{(A1),(1),(4)}

4,50€

mit heißen Kirschen und Sahne

5,20€

mit Vanilleeis, Schoko-Nougat-Creme und Oreo Crunch ^(H2)


5,50€

Genießen Sie dazu unsere leckeren Kaffeespezialitäten!

DURSTLÖSCHER

Selters	0,25l 2,60€	0,75l 6,50€
Classic		
Naturell		
Tafelwasser	0,2l 2,30€	0,4l 3,80€
Coca-Cola	0,2l 2,80€	0,4l 3,90€
Classic ^{(4),(6),(7)}		
Zero ^{(4),(6),(7),(10)}		
Sprite	0,2l 2,10€	0,4l 3,50€
Fanta ^{(3),(4)}	0,2l 2,80€	0,4l 3,90€
Schweppes	0,2l 2,90€	0,4l 4,00€
Tonic Water ⁽⁸⁾ / Wild Berry		
Bitter Lemon ^{(3),(8)}		
Ginger Ale ⁽⁴⁾ /Ginger Beer		
Eistee ^{(3),(7)}	0,2l 2,80€	0,4l 3,90€
Zitrone/Pfirsich		
Granini Fruchtsäfte	0,2l 2,80€	0,4l 4,00€
(auch als Schorlen)		
Apfelsaft naturtrüb ⁽³⁾		
Orangensaft		
Maracujasaft		
Ananassaft ⁽³⁾		
Cranberrysaft	0,2l 3,20€	0,4l 4,20€
Rhabarbersaft		
...mit Minze		+0,30€
Frisch gepresster Orangensaft		0,2l 4,50€
		0,4l 8,00€

ZUM WARM WERDEN



Kleiner Kaffee ⁽⁷⁾	2,40€
Großer Kaffee ⁽⁷⁾	4,00€
Espresso ⁽⁷⁾	2,00€
Doppelter Espresso ⁽⁷⁾	3,40€
Espresso Macchiato ^{(G),(7)}	2,30€
Doppelter Espresso Macchiato ^{(G),(7)}	3,70€
Milchkaffee ^{(G),(7)}	3,20€
Kleiner Cappuccino ^{(G),(7)}	2,80€
Großer Cappuccino ^{(G),(7)}	4,50€
Latte Macchiato ^{(G),(7)}	3,40€
...mit Sirup	+0,50€
...mit Sojamilch & laktosefreier Milch	+0,60€
Heiße Schokolade ^(G)	3,20€
...mit Sahne	+0,30€
Heiße Zitrone mit Honig	3,50€
Frischer Minztee	3,80€
Frischer Limetten-Ingwer-Tee	3,70€
Frischer Ingwer-Minztee	4,00€
...mit Honig	+0,30€
Beuteltee	2,50€
(verschiedene Sorten)	

Alle Kaffeespezialitäten sind natürlich auch koffeinfrei erhältlich.

BIER VOM FASS

Binding Römer Pils ^(A3)	0,2l	2,50€	0,4l	3,80€
Binding Naturtrüb ^(A3)	0,2l	2,60€	0,4l	3,90€
Radler ^(A3)	0,2l	2,50€	0,4l	3,80€
Dreckiges (Cola-Bier) ^{(A3),(4),(6),(7)}	0,2l	2,50€	0,4l	3,80€
Hövels Original (Dunkles) ^(A3)	0,3l	3,80€	0,4l	4,40€
Schöffelhofer Hefeweizen ^(A1)	0,3l	3,00€	0,5l	3,90€

BIER AUS DER FLASCHE

Schöffelhofer Grapefruit ^{(A1),(3),(4)}	0,33l	3,50€
Sol Cerveza ^(A3)	0,33l	4,00€

ALKOHOLFREIE BIERE

Clausthaler ^(A3)	0,33l	3,50€
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5l	3,90€

ÄPPLER VOM FASS

Frau Rauscher	0,25l	2,10€	0,5l	3,90€
---------------	-------	-------	------	-------

APERITIFS/DIGESTIFS

Hugo ^(L)	0,2l	7,50€
Holundersirup/Prosecco/Limette/Minze		
Aperol Spritz ^{(L),(4),(8)}	0,2l	7,50€
Prosecco/Aperol/Orange		
Lillet Wild Berry ^{(L),(3),(4),(8)}	0,2l	7,50€
Lillet Blanc/Schweppes Wild Berry/Beeren		
Erbgut Spritz ^(L)	0,2l	7,50€
Prosecco/Grapefruit/Limette/Beeren		

BITTERS/LIKÖRE

Averna/Ramazzotti/Amaretto ^(H1)	4cl	4,50€
Baileys ^{(G),(4),(7)} / Campari ⁽⁴⁾		
Licor43/Kahlúa ⁽⁴⁾ / Sambuca ⁽⁷⁾		
Martini ⁽⁶⁾	4cl	3,90€
Bianco/Rosato/Rosso ⁽³⁾		

BRÄNDE

Hasselnussgeist ^(H2) / Williams Birne	2cl	3,80€
Kirschwasser/Grappa/Alter Pflaumen Brand		

ABSACKER

Jägermeister/Fernet Menta	2cl	3,00€
Frankfurter Absacker „Mispelchen“ ⁽³⁾	4cl	3,90€

RUM

Bacardi Superior/Ron Barcelo/Burgal	4cl	6,50€
Bacardi 8 Años/Pampero Anniversario		
Diplomatico 12 years/Ron Barcelo Imperial	4cl	10,50€
Ron Zacapa 23	4cl	12,50€

VODKA

Smirnoff Red Label/Stolichnaya/Absolut	4cl	4,50€
Akvinta/Held Vodka/Ketel One (Citroen)	4cl	6,50€
Grey Goose	4cl	7,00€

GIN

Tanqueray	4cl	5,50€
Bombay Sapphire/Gin Sul	4cl	6,50€
Hendricks'/Monkey 47 Dry	4cl	7,00€
Monkey 47 Sloe/Gin Mare	4cl	8,00€

WHISKEY

Woodford Reserve/Dalwhinnie 12	4cl	9,50€
Oban 14/Lagavulin 16		
Stork Club Single Malt/Straight Rye		

Weitere Spirituosen finden Sie an unserer Bar.

LONGDRINKS




Cuba Libre ^{(4),(6),(7)}	7,50€
Rum/Limette/Coca-Cola	
Cuba Libre Royale ^{(4),(6),(7)}	8,50€
Rum/Limette/Coca-Cola	
Dark`n` Stormy ⁽⁴⁾	8,50€
Rum/Gurke/Schweppes Ginger Beer/Ingwer	
London Buck	8,50€
Gin/Zitrone/Schweppes Ginger Beer	
Moscow Mule	7,50€
Vodka/Limette/Schweppes Ginger Beer	
Tanqueray Tonic ⁽⁸⁾	8,00€
Gin/Limette/Schweppes Tonic	

Sollte einer Ihrer Lieblingsdrinks nicht dabei sein,
fragen Sie gerne unser Personal!

Erbgut

WEISSWEIN

- 
- Riesling Forster Schnepfenflug** ^(L) 0,2l 5,20€
aus der Pfalz
klassischer Pfälzer, elegante Frucht
und ausgeglichene Säure
- Grauburgunder** ^(L) 0,2l 5,90€
aus der Pfalz 0,75l 20,50€
Leicht blumig
- Riesling Glaube, Liebe, Hoffnung** ^(L) 0,2l 6,50€
aus der Pfalz 0,75l 21,50€
duftig, fruchtig und angenehme runde Säure
- Sauvignon Blanc, Dusty Sounds** ^{(L),(G)} 0,2l 7,50€
aus Neuseeland 0,75l 25,00€
frisch, grüne Noten, knackige Säure
und anhaltender Abgang
- Lugana Ca Dei Frati** ^(L) 0,2l 8,50€
aus Italien 0,75l 29,50€
Kraftvoll & intensiv, florale Aromen mit Anklängen
von Aprikose, Birne, Kräuter und Mandeln
- Weißweinschorle** ^(L) 0,2l 4,20€
mit Rieslingwein

SEKT

- Sekt** ^(L) 0,1l 3,80€
Riesling Sekt ^(L) 0,75l 25,00€

ROSE

Portugieser Weißherbst ^(L) 0,2l 5,20€

aus der Pfalz
besonders saftig

Rose Dei Frati ^(L) 0,2l 8,50€

aus Italien 0,75l 29,50€
Fruchtig trocken, Aromen von Himbeeren & Erdbeeren

ROTWEIN

Creation Rot ^(L) 0,2l 5,90€

aus der Pfalz 1,0l 28,50€
kreiert für das alltägliche Frivol:
unkompliziert, saftig und samtig

Lupo Meraviglia Tre Di Tre ^(L) 0,2l 6,50€

aus Italien 0,75l 22€
Primitivo, Aromen von saftigen Kirschen und
Brombeeren, kraftvoll mit weichen Tanninen

Rioja Herrigoia ^(L) 0,2l 6,50€

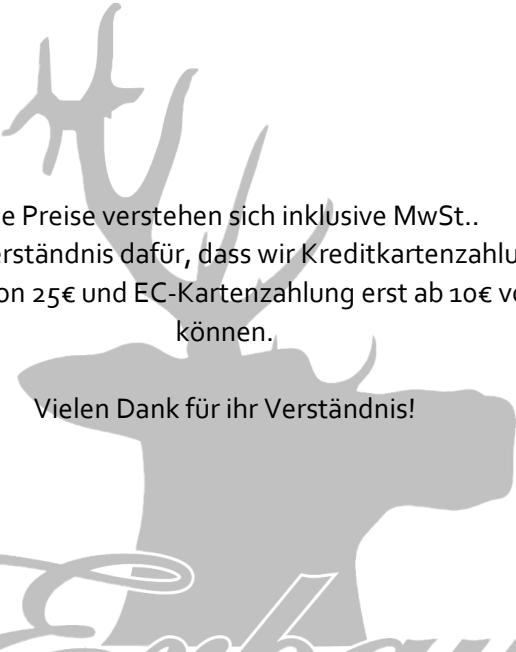
aus Spanien 0,75l 22€
angenehme Säure, fruchtiger und runder Abgang

O. Fournier Urban Uco ^(L) 0,2l 7,50€

aus Argentinien 0,75l 26€
Malbec, Duft von Cassis & dunklen Beeren

Fabelhaft „Frankfurt Edition“ ^(L) 0,2l 7,50€

aus Portugal 0,75l 26€
Rubinrot, Brombeeren & Himbeeren,
dichte Tannine, weich und fruchtig



Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt..
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Kreditkartenzahlungen erst ab
einem Betrag von 25€ und EC-Kartenzahlung erst ab 10€ vornehmen
können.

Vielen Dank für ihr Verständnis!

Erbgut