

Grüne Soße und Ei – Zwei Unzertrennlische.

Frankfurter Grie' Soß

Diese pikante kalte Soße war schon zu Goethes Zeiten bekannt. Sauerampfer, Borretsch, Kerbel, Petersilie, Pimpernelle, Schnittlauch und ein wenig Kresse gehören hinein. Kräuter und gekochte Eier werden fein gehackt und mit Mayonnaise und saurer Sahne vermischt. Der Rest ist unser Geheimnis.

| | |
|--|--------|
| Rheingauer Sieben-Kräuter-Suppe mit Brotkrüstchen | 4,90 € |
| Carpaccio vom Tafelspitz auf Frankfurter Grie' Soß | 7,80 € |
| Sülze vom Schweinskopf mit Frankfurter Grie' Soß, Bratkartoffeln | 9,80 € |
| 4/2 gekochte Eier mit Frankfurter Grie' Soß, Butterkartoffeln | 7,50 € |

Unser original Frankfurter Grie' Soß serviert mit Butter- oder Bratkartoffeln und

panierten Schweineschnitzeln
13,50 €

gekochtem Tafelspitz
15,90 €

Frankfurter Allerlei
paniertes Schweineschnitzel, Tafelspitz
und gebackene Champignons
16,50 €

Buntbarschfilet
15,50 €

Unsere Frankfurter Grie' Soß
zum Mitnehmen für daheim
200 ml € 3,00