

Zum Standesämtechen



Chronik

Es gibt keinen Ort in Deutschland, an dem nicht jeder Stein so viel Geschichte ausatmet wie der Römerberg in Frankfurt am Main. Er hat Glanz und Prunk des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation ebenso hautnah mit durchlebt wie dessen Niedergang. Er kennt die Pracht der Züge neu gekrönter Kaiser, die Unruhen politischer Umwälzungen und den mörderischen Hagel der Bomben. Die 1943/1944 in Schutt und Asche versunkene herrliche gotische Altstadt feierte 1983 in dem Neubau der historisch nachempfundenen Ostzeile ihre Wiedergeburt.

Eine Perle dieser Römerzeile ist nicht nur nach Kennermeinung Haus und Gasthof „Zum Standesämtchen“. Nachweisbar ist diese Liegenschaft bereits seit 1380, wenige Jahre nachdem Kaiser Karl IV. mit seiner „Goldenen Bulle“ Frankfurt zur Königswahlstadt bestimmte und damit zur heimlichen Metropole des Reiches erhob. Zu dieser Zeit bestand das Haus aus zwei Bauten. Der „Großer Laubenberg“ genannte schaut mit dem Gesicht zum Römerberg hin, das ostwärts gelegene „Rapunzelgäßchen“ trennt ihn von dem „Kleinen Laubenberg“. Die Brunnenrolle von 1544 erwähnt eine in Stockwerkshöhe errichtete Holzbrücke zwischen den beiden Bauten.

Der „Große Laubenberg“, unmittelbar an der von reichen Kaufmannsfamilien besiedelten Saalgasse gelegen, diente bis zur Mitte des vorigen Jahrhunderts als Handelshaus, meist als Niederlage für wohlhabende Tuchhändler. Auf dem Pflaster unmittelbar vor dem Gebäude wurde früher bei Kaiserkrönungen für das schaulustige Volk ein Ochs am Spieß gebraten.

1869 eröffnete in dem Hause eine renommierte Apfelweinwirtschaft, die 1902 in den Besitz des wohl originellsten Gastwirtes dieser Stadt, Josef Schweitzer, überging. Er taufte den Gasthof auf den Namen „Zum Standesämtchen“. Im gegenüberliegenden „Römer“ finden die Ziviltrauungen statt und die frisch Getrauten wie auch die, welche zu diesem Schritt noch nicht den Mut aufbringen, kamen und kommen zum großen Bembel. Die einen, um das feierliche Gelübde zu begießen, die anderen, um hier Zivilcourage zu tanken.

Das neue „Standesämtchen“ wurde am 24.11.1983 wiedereröffnet und ist heute im Besitz des erfahrenen Gastronomen Herbert Kröpl. Sowohl er als auch sein Team führen das Haus geschichtsbewusst und haben stilvoll das Ambiente vergangener Jahrhunderte mit den Erfordernissen moderner Gastronomie verbunden.

Sehr geehrter Gast,



wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu können und heißen Sie herzlich willkommen.

Für Ihr leibliches Wohl sorgt unsere Küche mit ihrem vielfältigen Angebot an Speisen und Getränken.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihre Familie Kröpl & Team

Durchgehend **warme Küche** ab 11 Uhr
Warm meals served from 11 am.



Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵mit Schwefeldioxid, ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³mit Milcheiweiß, ¹⁴gewachst, ¹⁵mit Säuerungsmittel(n), ¹⁶mit Stabilisator(en), ¹⁷erhöhter Koffeingehalt (32 mg /100 ml)

Allergene: ^AEier, ^BFisch, ^CKrebstiere, ^DMilch und Milchprodukte, ^ESchwefeldioxid und Sulfite, ^FSenf, ^GSoja, ^HErdnüsse, ^IGlutenhaltige Getreidesorten, ^JLupinen, ^KSchalenfrüchte, ^LSellerie, ^MSesamseed, ^NWeichtiere (Mollusken)

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Additives: ¹with caffeine, ²with dye, ³with quinine, ⁴with taurine, ⁵with sulfur dioxide, ⁶with colour retention agent(s), ⁷with phosphate, ⁸with sweeteners, ⁹with anti-oxidant, ¹⁰with preservative(s), ¹¹contains a source of phenylalanine, ¹²with flavour enhancer(s), ¹³with milk protein, ¹⁴waxed, ¹⁵with citric acid(s), ¹⁶with stabilizer(s), ¹⁷high caffeine content (32 mg /100 ml)

Allergens: ^Aeggs, ^Bfish, ^Ccrustaceans, ^Dmilk and dairy products, ^Esulphur dioxide and sulphites, ^Fmustard, ^Gsoy, ^Hpeanuts, ^Icereals containing gluten, ^Jlupins, ^Kedible nuts, ^Lcelery, ^Msesame seeds, ^Nmolluscs

All prices are given in Euro, incl. general sales tax and service.

Getränke Drinks

FRISCH VOM FASS / DRAFT BEER

2	Henninger Kaiser Pilsner	0,4 l	4,70 €
5	Staropramen – dunkles Lagerbier, Tschechien	0,5 l	5,10 €
7	Schöfferhofer Hefeweizen	0,5 l	5,10 €
8	Maß Pils	1,0 l	9,80 €

AUS DER FLASCHE / BOTTLED BEER

11	CLAUSTHALER Alkoholfrei	0,33 l	3,40 €
13	Schöfferhofer Kristallweizen	0,5 l	4,80 €
14	Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,80 €
15	Henninger Radler ¹⁵	0,5 l	4,80 €
16	Schöfferhofer Hefe Alkoholfrei	0,5 l	4,80 €

APFELWEIN / APPLE CIDER

45	Der alte Hochstädter – vom Fass	0,25 l	2,50 €
46	Der alte Hochstädter – vom Fass	0,5 l	4,80 €
47	Der alte Hochstädter Rosé	0,25 l	3,00 €
49	Apfelwein alkoholfrei	0,25 l	2,50 €
48	Bembel	1,0 l	9,00 €

SEKT & CHAMPAGNER

SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

104	Prosecco	Glas 0,1 l	7,20 €
106	Mumm Piccolo	0,2 l	11,00 €
108	Mionetto Piccolo	0,2 l	11,00 €
105	Mumm Dry	0,75 l	37,00 €
107	Fürst von Metternich	0,75 l	37,00 €
109	Veuve Clicquot Ponsardin	0,75 l	98,00 €
110	Prosecco Mionetto	0,75 l	45,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

28	Tonic Water ³	0,2 l	3,60 €
29	Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 l	3,60 €
30	Ginger Ale ²	0,2 l	3,60 €
31	Selters Classic	0,25 l	2,70 €
32	Selters Classic	0,75 l	7,20 €
33	Selters Naturell – ohne Kohlensäure	0,25 l	2,70 €
34	Selters Naturell – ohne Kohlensäure	0,75 l	7,20 €
35	Coca-Cola ^{1,2,15}	0,2 l	2,50 €
36	Coca-Cola ^{1,2,15}	0,4 l	4,00 €
37	Coca-Cola light ^{1,2,8,15}	0,2 l	2,50 €
38	Coca-Cola light ^{1,2,8,15}	0,4 l	4,00 €
17	Coca-Cola zero ^{1,2,8,10,11}	0,33 l	4,00 €
39	Fanta ^{2,8,9,15,16}	0,2 l	2,50 €
40	Fanta ^{2,8,9,15,16}	0,4 l	4,00 €
41	Spezi ^{2,8,15,16}	0,2 l	2,50 €
42	Spezi ^{2,8,15,16}	0,4 l	4,00 €
43	Sprite ^{2,8,15}	0,2 l	2,50 €
44	Sprite ^{2,8,15}	0,4 l	4,00 €

FRUCHTIGES / FRUITY DRINKS

20	Rapp's Orangensaft	0,2 l	3,00 €
21	Rapp's Orangensaft	0,4 l	5,50 €
22	Der alte Hochstädter Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,00 €
23	Der alte Hochstädter Apfelsaft naturtrüb	0,4 l	5,50 €
24	Rapp's Johannisbeernektar	0,2 l	3,00 €
19	Rapp's Johannisbeernektar-Schorle	0,4 l	5,50 €



Getränke Drinks

LONGDRINKS / LONGDRINKS – 4 cl

95	Campari ² Soda	9,00 €
96	Campari ² Orange	9,00 €
97	Gin Tonic ³	9,00 €
98	Wodka Moskovskaya Lemon ^{3,9}	9,00 €
99	Wodka Moskovskaya Orange	9,00 €
100	Cuba libre ²	9,00 €
101	Asbach Cola ^{1,2,15}	9,00 €
102	Aperol ² Sprizz	9,00 €
103	Hugo	9,00 €
111	Limoncello	9,00 €

SPIRITUOSEN / SPIRITS – 2 cl

115	Korn	2,30 €
117	Malteser Aquavit	3,50 €
118	Linie Aquavit	3,80 €
119	Apfelkorn	3,00 €
120	Bacardi	3,90 €
121	Wodka Absolut	3,00 €
122	Jägermeister	3,00 €
123	Underberg	3,00 €
125	Fernet Branca	3,00 €
126	Asbach	3,50 €
127	Metaxa 5 Sterne	3,50 €
128	Calvados Père Magloire	3,50 €
133	Rémy Martin V.S.O.P.	4,40 €
134	Gordon's Dry Gin	3,00 €
135	Grappa – Reserve	4,50 €
136	Silla Tequila Gold / Silver	3,90 €

DIGESTIFS / DIGESTIFS – 2 cl

137	Morand Williamine – Edelbrand	7,10 €
138	Morand Framboise – Edelbrand	7,10 €
139	Morand Mirabelle – Edelbrand	7,10 €
129	Schladerer Kirschwasser	4,20 €
130	Schladerer Himbeergeist	4,20 €
131	Schladerer Williams Christ	4,20 €
132	Schladerer Mirabell	4,20 €

LIKÖRE / LIQUEURS – 2 cl

140	Amaretto ² – Mandellikör	4,20 €
141	Baileys Irish Cream ² – Haselnuss	4,20 €
142	Limoncello	4,20 €

APERITIFS / APERITIVES – 5 cl

150	Martini Rosso	4,40 €
151	Martini Bianco	4,40 €

WHISKEY / WHISKEY – 2 cl

160	Johnnie Walker Red Label ²	4,20 €
161	Johnnie Walker Black Label	5,50 €
163	Chivas Regal	5,50 €
164	Glenfiddich 12 years	6,10 €
165	Jim Beam – Bourbon	4,10 €
166	Jack Daniel's – Bourbon	4,50 €

94	Mispeln – 4 cl	5,60 €
----	-----------------------	--------



Dallmayr

HEISSE GETRÄNKE VON DALLMAYR / HOT DRINKS FROM DALLMAYR

170	Tasse Kaffee	3,20 €	172	Großes Glas Tee	3,20 €
174	Espresso	2,80 €	173	Heißer Kakao mit Sahne	4,20 €
175	Doppelter Espresso	4,90 €			
176	Espresso Macchiato	2,80 €	180	Glühwein	4,20 €
177	Cappucino	3,90 €	181	Grog – mit Rum	2 cl 4,50 €
178	Latte Macchiato	3,90 €	182	Irish Coffee	2 cl 6,80 €
179	Milchkaffee	3,90 €	184	Baileys Coffee	2 cl 6,80 €
183	Schokolino – Kakao mit Espresso	4,20 €			

Weine Wine

WEINGUT DER STADT FRANKFURT / WINERY OF THE CITY OF FRANKFURT

WEISSWEIN

82 Hochheimer Hölle 0,2 l 8,20 €
Riesling, trocken, Weingut der Stadt Frankfurt

ROTWEIN

83 Hochheimer Reichetal 0,2 l 8,20 €
Spätburgunder, trocken,
Weingut der Stadt Frankfurt

FLASCHENWEIN

84 Lohrberger Hang 0,75 l 42,00 €
Riesling, trocken, Weingut der Stadt Frankfurt

DEUTSCHE WEISSWEINE GERMAN WHITE WINE

RHEINGAU

50 Johannisberger Erntebringer 0,2 l 7,50 €
Riesling, trocken
– fruchtiger, spritziger und saftiger Riesling
mit feiner lebendiger Säure, zartes
Apfel- und Aprikosenaroma

51 Rauenthaler Steinmächer 0,2 l 6,00 €
Riesling, halbtrocken
– saftiger, leichter, fruchtbetonter Riesling,
sehr harmonisch mit feiner Restsüße

52 **Alkoholfreier Bio-Riesling** 0,2 l 6,00 €
trocken

BADEN

76 Oberbergener Vulkanfels 0,2 l 6,20 €
Grauburgunder, trocken, Weingut Zimmerlin
– intensiver Duft nach Birnen und Mirabellen,
feine Säure

DEUTSCHER ROSÉ / GERMAN ROSÉ WINE

PFALZ

80 Rauenthaler Steinmächer 0,2 l 6,20 €
Spätburgunder Rosé, feinherb,
Weingut Hirt-Gebhardt
– fruchtiger, spritziger Rosé, erfrischend,
Noten von reifen Erdbeeren

DEUTSCHER ROTWEIN / GERMAN RED WINE

PFALZ

81 Edenkobener Dornfelder 0,2 l 7,20 €
Dornfelder, trocken, Weinkontor Edenkoben
– dunkel rot in der Farbe, kräftiger
voller Körper, sehr saftig

WEINSCHORLEN / WINE SPRITZER

88 Weinschorle herb 0,2 l 5,00 €
weiß oder rot

FLASCHENWEINE / BOTTLED WINE

RHEINGAU

91 Riesling Gelblack 0,75 l 42,00 €
Riesling, trocken, Schloss Johannisberg (VDP)
– Aromen von reifen Limetten und Granny Smith,
leicht würzig, spritzig-frisches Säurespiel

ITALIEN

89 Epicuro Salice Primitivo 0,75 l 42,00 €
Salentino DOC Reserva

SPANIEN

90 El Coto Tinto 0,75 l 42,00 €
Rioja Crianza



Speisen

SUPPEN

187	Alt-Frankfurter Kartoffelsuppe mit Speck und Bauernbrot ^{12,L,I,D,E}	5,80 €
188	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot ^{I,L,E}	6,20 €
189	Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ^{12,L,I}	6,20 €
190	Kleiner Salat ^{15,F}	5,20 €

VORSPEISEN

196	1 Dutzend Schnecken „Straßburger Art“ mit Käse überbacken ^{D,L,I,N}	12,10 €
197	Bunter Salatteller mit Hinterschinken, Ei, Käse und Toastbrot ^{10,A,D,F,I,L}	13,90 €
200	Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Toastbrot ^{10,D,F,I,L}	14,90 €
203	„Ei gude wie“ Ei mit grüner Soße, Handkäse, Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat (klein) ^{9,10,12,13,L,D,E}	12,20 €

VEGETARISCH

216	„Handkäs' mit Musik“ 2 Stück, mit Brot und Butter ^{13,L,D,E}	8,50 €
201	Drei Röstli mit Kräutercreme und Salatbukett	9,80 €
215	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter ^{13,D,A,F,I,L,G}	11,20 €
204	Schwäbische Käsespätzle ^{13,A,F,D,I,L} mit Salat	13,20 €
207	4 1/2 Eier mit Frankfurter „Grüne Soße“ und Salzkartoffeln ^{A,F,D,I,L}	10,50 €

KLEINE GERICHTE

205	Käse-Schinken-Sandwich mit Salatbukett ^{10,D,F,I,L}	10,20 €
206	„Strammer Max“ mit 2 Spiegeleiern ^{A,F,D,I,L}	10,20 €
208	Handkäsbratwurst mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffel ^{10,12,13,A,F}	10,70 €
209	1 Paar Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat ^{9,10,12,A,F,E,D,I,L}	10,20 €
210	1 Paar Frankfurter Würstchen mit Kraut ^{9,10,12,A,F,E,D,I,L}	10,20 €
211	Frankfurter Rippchen mit Kraut und Brot ^{A,F,D,I,L,E}	11,50 €
212	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kraut und Kartoffelpüree ^{10,12,13,A,F,D,I,L,E}	11,20 €
213	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen und Röstkartoffeln ^{F,L,D}	12,20 €
217	Bratwurst mit Pommes ^{10,12,13,A,F,D,E}	9,50 €
218	Rindswurst mit Pommes ^{10,12,13,A,F,D,E}	10,50 €

Speisen

FISCHGERICHTE

-  220 Heringsfilet „Hausfrauen-Art“ mit Sahnesauce, Zwiebeln und Petersilienkartoffeln^{A,F,D,I,L,E,B} 13,50 €
-  221 Zanderfilet in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und Salat^{A,F,D,I,L,B} 18,50 €

TOAST- & PFANNENGERICHTE

-  222 Hähnchenbrustfilet überbacken mit Käse und Tomaten mit Bratkartoffeln^{D,A,I,L} 14,90 €
-  223 Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes frites^{A,F,D,I,L,E} 14,20 €
-  225 Zwiebelschnitzel – Paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Pommes frites^{10,12,A,F,D,I,L,E} 16,90 €
-  226 Frankfurter Schnitzel – Paniertes Schweineschnitzel mit Frankfurter „Grüne Soße“ & Bratkartoffeln^{A,F,D,I,L,E} 16,90 €
-  227 Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites^{A,F,D,I,L,E} 14,90 €
-  228 Jägerschnitzel – Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Champignonrahmsauce & Pommes frites^{10,12,A,F,D,I,L,E} 16,90 €
-  231 Standesämtchen-Teller – Grillhaxe, Nürnberger und Frankfurter Würstchen auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln^{10,12,13,D,E,I,L} 22,00 €
-  232 Schweinelendchen in frischer Champignonrahmsauce mit Spätzle^{10,12,A,F,D,I,L,E} 18,50 €
-  233 Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln^{10,12,A,F,D,I,L,E} 25,80 €
-  234 Argentinisches Rumpsteak mit frischer Champignonrahmsauce und Bratkartoffeln^{10,12,A,F,D,I,L,E} 25,80 €
-  235 Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln^{10,12,13,D,I,L} 25,80 €
-  240 Bayrischer Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln^{A,I,L,F} 11,50 €
-  242 Kalbsgulasch mit Spätzle und Salat^{12,13,A,D,E,F} 18,20 €

Empfehlung des Hauses:



-  243 Ofenfrische Schweinshaxe mit Bratkartoffeln und Sauerkraut^{I,L,E,F} 17,80 €

DESSERTS

- 245 Affogato – Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso übergossen 5,60 €
- 246 Vanilleeis mit Sahne^{D,A,H,K} 8,00 €
- 247 Coupe Danmark – Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne^{D,A,H,K} 8,80 €
- 248 Crème Brûlée^{D,A,H,K} 7,80 €
- 249 Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis^{9,D,A,H,K,I,E} 8,80 €
- 251 Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne^{D,A,H,K} 8,80 €
- 252 Panna Cotta mit Fruchtmus^{D,A,H,K} 7,80 €
- 253 Warmes Schokoküchlein – auf Fruchtspiegel serviert mit Vanilleeis^{D,A,H,K} 7,50 €

Dishes

SOUPS

187	Potato soup „Old Frankfurt style“ with bacon and rye bread ^{12,L,I,D,E}	5,80 €
188	Home-made goulash soup with rye bread ^{1,L,E}	6,20 €
189	French onion soup gratinated with cheese ^{12,L,I}	6,20 €
190	Small salad ^{15,F}	5,20 €

STARTERS

196	1 Dozen escargots „Strasbourg style“ au gratin ^{D,L,I,N}	12,10 €
197	Mixed salad plate with ham, egg, cheese and toast ^{10,A,D,F,I,L}	13,90 €
200	Mixed salad with strips of chicken breast and toast ^{10,D,F,I,L}	14,90 €
203	„Ei Gude wie“ Egg with green sauce, "Handkäs", frankfurter sausages with potato salad (small) ^{9,10,12,13,L,D,E}	12,20 €

VEGETARIAN

216	„Handkäs' mit Musik“ – A local cheese specialty: 2 pieces of „Harzer“ cheese marinated in vinegar oil dressing and onion rings, served with bread and butter ^{13,L,D,E}	8,50 €
201	Three Rösti with herbal creme and a salad bouquet	9,80 €
215	Baked camembert cheese with cranberries, toasted bread and butter ^{13,D,A,F,I,L,G}	11,20 €
204	Swabian cheese „Spätzle“ ^{13,A,F,D,I,L} with salad	13,20 €
207	4 1/2 eggs with Frankfurter „green sauce“ and boiled potatoes ^{A,F,D,I,L}	10,50 €

SMALL DISHES

205	Cheese ham sandwich with side salad bouquet ^{10,D,F,I,L}	10,20 €
206	„Strammer Max“ – German bread topped with ham and 2 fried eggs ^{A,F,D,I,L}	10,20 €
208	„Handkäsbratwurst“ with brased onions and fried potatoes ^{10,12,13,A,F}	10,70 €
209	1 pair of Frankfurter sausages served with potato salad ^{9,10,12,A,F,E,D,I,L}	10,20 €
210	1 pair of Frankfurter sausages served with sauerkraut ^{9,10,12,A,F,E,D,I,L}	10,20 €
211	Frankfurt ribs served with sauerkraut and bread ^{A,F,D,I,L,E}	11,50 €
212	Roasted sausages „Nuremberg style“ served with sauerkraut and mashed potatoes ^{10,12,13,A,F,D,I,L,E}	11,20 €
213	Sausage salad „Swiss style“ with sliced cheese, served with fried potatoes ^{F,L,D}	12,20 €
217	Bratwurst (fried sausage) with french fries ^{10,12,13,A,F,D,E}	9,50 €
218	Beef sausage with french fries ^{10,12,13,A,F,D,E}	10,50 €

Dishes

FISH

-  220 Herring filet with sour cream and onions, served with parsley potatoes^{A,F,D,I,L,E,B} 13,50 €
-  221 Pikeperch filet in almond butter served with parsley potatoes and salad^{A,F,D,I,L,E,B} 18,50 €

TOAST- & PFANNENGERICHTE

-  222 Chicken breast fillet baked with cheese and tomatoes served with fried potatoes^{D,A,I,L} 14,90 €
-  223 Breaded chicken steak served with French fries^{A,F,D,I,L,E} 14,20 €
-  225 Onion schnitzel – Breaded pork cutlet with onions served with French fries^{10,12,A,F,D,I,L,E} 16,90 €
-  226 Schnitzel „Frankfurt Style“ with Frankfurter „green sauce“, served with fried potatoes^{A,F,D,I,L,E} 16,90 €
-  227 Schnitzel „Viennese Style“ served with fried potatoes^{A,F,D,I,L,E} 14,90 €
-  228 Escalope chasseur – Breaded pork cutlet with fresh mushroom cream sauce, served with French fries^{10,12,A,F,D,I,L,E} 16,90 €
-  231 „Standesämtchen plate“ – Pork knuckle, Nuremberger and Frankfurter sausages with sauerkraut, served with fried potatoes^{10,12,13,D,E,I,L} 22,00 €
-  232 Pork loin with fresh mushroom cream sauce, served with „Spaetzle“ noodles^{10,12,A,F,D,I,L,E} 18,50 €
-  233 Argentinian rump steak with onions, served with fried potatoes^{10,12,A,F,D,I,L,E} 25,80 €
-  234 Argentinian rump steak in a fresh mushroom cream sauce, served with fried potatoes^{10,12,A,F,D,I,L,E} 25,80 €
-  235 Argentinian rump steak with herb butter, served with fried potatoes^{10,12,13,D,I,L} 25,80 €
-  240 Liver loaf „Bavarian style“ served with a fried egg and fried potatoes^{A,I,L,F} 11,50 €
-  242 Calf goulash with „Spaetzle“ noodles and salad^{12,13,A,D,E,F} 18,20 €

Chef's suggestions:

-   243 Oven-fresh Roasted knuckle of pork with fried potatoes and sauerkraut^{I,L,E,F} 17,80 €

DESSERTS

- 245 Affogato – Vanilla ice cream doused with freshly brewed Espresso 5,60 €
- 246 Vanilla ice cream with whipped cream^{D,A,H,K} 8,00 €
- 247 Coupe Danmark – Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream^{D,A,H,K} 8,80 €
- 248 Crème Brûlée^{D,A,H,K} 7,80 €
- 249 Apple strudel „Tyrolean Style“ served with vanilla ice cream^{9,D,A,H,K,I,E} 8,80 €
- 251 Hot love – Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream^{D,A,H,K} 8,80 €
- 252 Panna Cotta with fruit puree^{D,A,H,K} 7,80 €
- 253 Warm Chocolate Cake – with fruit puree and vanilla ice cream^{D,A,H,K} 7,50 €



Zum Standesaemtchen



Frankfurt



Am Römerberg 16 | 60311 Frankfurt

www.zum-standesaemtchen.de