

# Speisenkarte



RESTAURANT  
**FRANKENSTUBE**

# *Lieber Gast,*

*wir heißen sie herzlich willkommen im Restaurant  
„Frankenstube“ in Kelkheim.*

*Seien Sie versichert, dass wir all unser Können einsetzen,  
um Ihnen etwas Feines zu kochen und den Aufenthalt in  
unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.*

*So verarbeiten wir zum Beispiel nur frische und  
hochwertige Produkte, um jederzeit die gute Qualität auf  
den Teller zu bringen, die Sie von uns erwarten.*

*Zu erwähnen ist auch die Auswahl an hochwertigen  
Weinen, die wir Ihnen gerne zu Preisen anbieten, bei denen  
das Weintrinken Freude bereitet.*

*Nicht zuletzt legen wir wert auf einen freundlichen und  
aufmerksamen Service, der Sie rund um verwöhnt.*

*Genießen Sie frei nach Oscar Wilde:*

*„Das Leben ist viel zu kurz, um etwas Schlechtes zu Essen  
und zu trinken.“*

*Herzlichst*

*Ihre Brigitte Jakob*

*Ihr Gunter Jakob*

## *Vorspeisen*

*Geeistes Carpaccio vom Rind an knackigen Salaten  
mit gebratenen Pilzen der Saison, Parmesan und Kräuterbaguette*

*11,50 €*

*Jahreszeitlicher Salat mit geröstetem Speck  
frischen Nordseekrabben und gegrillten Lachswürfeln*

*11,00 €*

*Sommersalate an feinem Balsamico-Dressing  
mit Streifen von der Putenbrust und gebratenen Austernpilzen*

*10,50 €*

*Feines Lachstartar auf Kartoffelplätzchen  
und Dill-Creme Fraiche*

*10,50 €*

## *Suppen*

*Kürbis-Ingwer-Suppe  
mit gebratener Riesengarnele*

5,75 €

*Suppe von Büsumer Krabben  
in der Brottasse serviert*

6,50 €

*Weißer Tomatensuppe  
mit mediterranem Bruschetta*

5,50 €

*Schaumsüppchen von Curry und Zitronengras  
mit gebratener Jakobsmuschel*

6,00 €

*Aufgeschlagene Steinpilzrahmsuppe  
mit Entenbruststreifen und Sahnehäubchen*

6,00 €

## *Vegetarisch*

*Tagliatelle in Basilikum Pesto  
mit Kirschtomaten und Austernpilzen*

9,50 €

*Käsespätzle in Sahnesauce mit gerösteten Zwiebeln*

10,00 €

*Törtchen von Aubergine und Zucchini auf Tomatensugo  
mit Mozzarella überbacken*

10,50 €

*Selleriepiccata mit Champignonrisotto  
auf Weißweinschaum*

10,00 €

*Tagliatelle mit Pfifferlingen in Rahmsauce*

9,50 €

## *Fisch*

*Riesengarnelen auf Safranschaum  
mit Fenchelragout und buntem Reis*

16,50 €

*Ganze Nordsee Seezunge in Zitronenbutter gebraten,  
Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet*

28,50 €

*Medallions vom Seeteufel auf Bandnudeln,  
in leichter Knoblauchsahne mit geschmolzenen Kirschtomaten*

15,75 €

*Fischfilet - Teller, 3 verschiedene Nordseefischfilets mit Blattspinat,  
Bratkartoffeln und Krevettensauce*

16,50 €

*Gebratenes Zanderfilet auf geschmorten Gurkenscheiben  
in Creme Fraiche mit Gemüse Reis*

16,50 €

*Filet vom Loup de Mer an Limettensauce mit Risoleékartoffeln und  
Salaten vom Buffet*

18,50 €

*Ganze Nordsee-Scholle in Speck gebraten  
mit Salaten vom Buffet und gebutterten Kartoffeln*

15,50 €

*Steinbuttfilet auf Safranschaum mit glacierten Zuckerschoten und  
Trüffelrisotto*

17,50 €

## *Fleisch*

*Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, geschwenkten Pilzen und Gemüse, der Saison dazu gebackene Kartoffeln mit Sour Cream*

*15,75 €*

*Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce  
Salate vom Buffet, Jakobs leckere Bratkartoffeln*

*17,50 €*

*„Das Original“ Wiener Schnitzel  
mit Salaten vom Buffet und Pommes Frites*

*15,00 €*

*Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, Gartengemüse und  
Kartoffelkroketten*

*15,50 €*

*Lammrücken „Strindberg“, auf feiner Jus mit Rosmarinkartoffeln und  
Bohnenbündchen*

*15,75 €*

*Maispouardenbrust gefüllt mit Pinienkernen und Brokkoli an einer  
fruchtigen Currysauce und Salaten vom Buffet*

*15,75 €*

*Grillpfanne „Arkadenhotel“ verschiedene Medaillons in einer Pfanne  
serviert, geschwenkte Pilze, frisches Gemüse  
Bratkartoffeln oder Butterspätzle*

*15,00 €*

## *Desserts*

*Variation von Mousse au chocolat  
mit frischen Beeren und Nougatparfait*

*7,50 €*

*Vanillierte Mascarponecreme  
mit roter Beerengrütze*

*7,00 €*

*Tartufo  
auf Erdbeer-Kiwi-Salat*

*6,00 €*

*Geeistes Proseccosüppchen  
mit frischen Erdbeeren und Sorbet*

*8,50 €*

*Cremé Brûléé auf Caramellsauce  
mit frischen Beeren der Saison*

*6,00 €*

*Und wenn Sie jetzt nichts gefunden haben, sagen Sie es bitte dem  
Service oder rufen Sie nach dem KOCH!*

*Ihr Gunter Jakob*



# ARKADENHOTEL



Kelkheim (Taunus)

Im Herzen der Stadt



*Herzlich willkommen!  
Welcome!*

RESTAURANT  
**FRANKENSTUBE**

**ARKADENCATERING**

Events • Messen • PartyService

Frankenallee 12  
D-65779 Kelkheim (Taunus)  
Telefon +49 (0) 61 95 / 97 81 - 0  
Telefax +49 (0) 61 95 / 97 81 - 50  
E-Mail [info@arkaden-hotel.de](mailto:info@arkaden-hotel.de)  
Web [www.arkaden-hotel.de](http://www.arkaden-hotel.de)