Die Eselei

La carte

Frais. Régional. Délicieux.

Bienvenue !

**Entre deux séances de shopping,
faites une pause chez nous !**

Pour une petite pause ou un vrai repas : petit-déjeuner, plats du jour, spécialités de Francfort et tartes flambées sorties du four.
Venez manger, reprendre des forces et passer un bon moment.

Du lundi au samedi de 9 h 30 à 20 h 30 · **Dimanche** fermé
Petit-déjeuner de 9 h 30 à 11 h 30 · **Plats chauds en continu** de 11 h 30 à 20 h

Die Eselei · NordWestZentrum · Nidacorso 7 · 60439 Frankfurt am Main
069 5700 3947 · meineeselei.de

Nos Esel-Taler de 10 € sont en vente au comptoir et valables chez « Die Eselei » et au « Zum Lahmen Esel ».

Plats du jour

Lundi · Journée Königsberger

Königsberger Klopse boulettes de viande
sauce aux câpres, avec riz et salade en bocal | 14.5

Mardi · Journée poulet pané

Aiguillettes de poulet panées minute
avec salade de pommes de terre au concombre et assortiment de sauces | 15.2

Mercredi · Journée pâtes et légumes

Tagliatelles aux légumes frais
sauce tomate à la crème et parmesan | 13.5

Jeudi · Journée pommes de terre et légumes

Poêlée de pommes de terre et légumes dés de pommes de terre
et légumes frais, gratinés au fromage | 13.9

Vendredi · Journée poisson frais

Filet de perche du Nil pané minute
avec salade de pommes de terre au concombre et sauce rémoulade | 16.5

Samedi · Journée poulet

Curry de poulet aiguillettes de poulet juteuses dans une sauce crémeuse
relevée à la mangue, riz au beurre et salade en bocal | 18.4

Soupes & petites faims

Soupes maison

Velouté de pommes de terre à la francfortoise | 7.6

Bouillon de bœuf aux quenelles à la moelle | 6.9

Copieuse soupe de goulasch et pain de campagne | 8.9

Nouveau

Potée de lentilles | 7.6
avec rondelles de saucisse fumée | 9.5

Handkäs' mit Musik
fromage au lait caillé mariné aux oignons,
servi avec pain de campagne et beurre | 4.3
double portion | 8.6

Bunter Hund
Handkäs' mit Musik aux épices et aux herbes,
servi avec pain de campagne et beurre | 4.4
double portion | 8.8

Schneegestöber
fromage frais assaisonné, servi avec pain de campagne et beurre | 11.9

Bâtonnets de mozzarella panés
sauce tomate légèrement pimentée | 7.9

Champignons frais panés
crème fraîche aux herbes et salade composée en bocal | 12.9

Peaux de pommes de terre au four
crème fraîche aux herbes et salade en bocal | 12.9

Nouveau

Strammer Max
pain de seigle paysan frais garni
du meilleur jambon à l'os du Sauerland,
d'un cornichon et de deux œufs au plat | 13.4

Salade de cervelas à la suisse
aux poivrons, cornichons et fromage de montagne corsé,
servie avec pommes de terre sautées | 14.5

Vesperplatte « Die Eselei »
assiette casse-croûte avec jambon à l'os du Sauerland,
salade de cervelas à la suisse, Schneegestöber (fromage frais assaisonné),
œuf et cornichon, servie avec pain de campagne et beurre | 13.9

Tartes flambées sorties du four

Alsacienne
crème fraîche, lardons croustillants, oignons | 10.9

Gourmande
crème fraîche, oignons, tomates cerises,
roquette, parmesan | 11.3

Légumes
crème fraîche, oignons, courgettes,
poivrons, champignons | 12.5

Nouveau **Potiron**
crème fraîche, tranches de potiron, oignons et feta | 12.5

Sucrée
crème fraîche, rondelles de pomme, cannelle et sucre | 10.9

Grüne Soße & plats maison

Spätzle au fromage
aux oignons fondus et fromage de montagne coulant,
servis en poêlon, avec salade en bocal | 14.9

Pomme de terre au four
crème fraîche maison aux herbes et salade | 10.9
supplément saumon fumé | + 5.9

L'original

Notre sauce froide aux herbes, plusieurs fois primée
Original Grüne Soße

avec quatre demi-œufs durs et pommes de terre à l'eau | 14.9

avec Tafelspitz (bœuf bouilli) et pommes de terre à l'eau | 19.9

Poêlée de pâtes
penne, tomates, courgettes, poivrons,
sauce tomate et parmesan | 14.9

Tranches de knödel de pain poêlées
sauce à la crème, légumes du jour et salade composée | 15.9

Filets de hareng Matjes sauce rose « à la ménagère »
aux pommes, oignons et cornichons dans une sauce rose maison
au yaourt et à la crème, servis avec pommes de terre à l'eau | 15.8

Salade en bocal

Salade croquante et colorée, vinaigrette maison dans le bocal.
Secouez votre salade et régalez-vous. Prix par bocal | 6.2

Fromage de brebis au four
sur une grande salade composée | 14.5

Bowl gourmand
mélange de salades, chèvre chaud mariné au miel
et au thym, quartiers de pomme, noix caramélisées
et graines de tournesol grillées | 17.9

À l'italienne
salade de jeunes pousses, bâtonnets de carotte, concombre
et tomates cerises, avec bâtonnets de mozzarella panés
et sauce tomate légèrement pimentée | 13.6

À la mexicaine
salade de jeunes pousses, haricots rouges, maïs, bâtonnets de carotte,
concombre et tomates cerises, avec chips de tortilla croustillantes
et mayonnaise épicée au chipotle | 13.6

Toutes les salades sont proposées sur demande
avec des aiguillettes de poulet poêlées | + 6.9

Copieux & savoureux

Himmel und Erde (« ciel et terre »)
boudin noir poêlé, oignons braisés,
purée de pommes de terre maison et fine compote de pommes | 16.7

Saucisse fumée (Mettwurst)
sur chou de Milan à la crème, avec pommes de terre à l'eau | 12.5

Bratwurst paysanne à gros grain
sur purée de pommes de terre maison et choucroute | 12.5

Brochette du boucher
petites saucisses bardées de poitrine maigre,
bien croustillantes, avec choucroute
et purée de pommes de terre maison | 14.9

Nos steaks hachés :

Steak haché « à la Mayer »
sauce à la crème, œuf au plat,
pommes de terre sautées et salade en bocal | 16.8

Steak haché chasseur
sauce crème aux champignons frais,
pommes de terre sautées et salade | 16.8

Steak haché
oignons braisés et sauce à la crème,
pommes de terre sautées et salade en bocal | 16.8

Fleischkäse poêlé (pain de viande) de la boucherie Klein à Kronberg im Taunus
avec œuf au plat et oignons poêlés,
pommes de terre sautées et salade en bocal | 16.9

Steak du bûcheron
échine de porc marinée, oignons poêlés,
pomme de terre au four, crème fraîche maison
aux herbes et salade en bocal | 19.9

Émincé de poulet tendre
dans une fine sauce à la crème, avec riz et salade en bocal | 16.9

Bœuf d'Allemagne élevé en pâturage

Foie de bœuf « à la berlinoise »
purée de pommes de terre maison, pommes poêlées
et oignons braisés, avec salade en bocal | 18.9

Faux-filet
oignons braisés et beurre maison aux herbes,
servi avec du pain | 23.8

Faux-filet
oignons braisés et beurre maison aux herbes,
pommes de terre sautées et salade en bocal | 29.9

Goulasch de bœuf maison
avec knödels de pain poêlés
et salade en bocal | 19.9

Nos escalopes panées

Escalopes de porc panées minute.
Sur demande, également en blanc de poulet.

Original Wiener Schnitzel de veau

finement aplatie, bien croustillante,
avec airelles et salade de pommes de terre au concombre | 25.8

Escalope aux oignons
oignons braisés, pommes de terre sautées et salade en bocal | 19.4

Escalope à la crème
fine sauce à la crème, spätzle souabes et salade en bocal | 19.4

Escalope à la crème de champignons
sauce crème aux champignons frais, frites et salade en bocal | 20.8

Wi-Schni-Po-Sa
escalope panée à la viennoise, frites rustiques et salade en bocal | 18.5

Escalope à la francfortoise
avec Original Grüne Soße (sauce froide aux herbes)
et pommes de terre sautées | 19.9

Vogelsberger Bauernkrüstchen
escalope sur pain de seigle paysan, sauce au jus de rôti, œuf au plat,
petite garniture de salade et un peu de salade de pommes de terre | 20.8

Escalope hessoise
sauce au Handkäs' (fromage au lait caillé),
peaux de pommes de terre au four et salade en bocal | 19.4

Escalope « Parmigiana »
gratinée à la sauce tomate, aux lamelles de jambon et de fromage
et à la sauce hollandaise, avec frites et salade en bocal | 19.9