



Willkommen in der Kartoffelküche!

Wir möchten Sie einladen, ein kleines bisschen zu verweilen und bei uns im Herzen des schönen Bad Homburgs echten hessischen Genuss zu erleben! Unser Leitspruch „...mal wieder richtig lecker (H)ESSEN“ ist dabei unser höchstes Gut. Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, die Klassiker der hessischen und deutschen Küche neu zu interpretieren - aber immer noch genau so lecker & voller Emotionen wie damals zum Sonntagsessen bei Oma. Mindestens genauso wichtig wie guter Geschmack und Authentizität der Speisen sind für uns dabei die Qualität, Regionalität und Frische der Zutaten.

Ihr Kartoffelküche-Team

Ein Schlückche zum Start

Aperitifs



Kirdorfer Apfelsecco	0,11	4,5
Sekt	0,11	4,9
Sherry, medium oder dry	4cl	4,9
Gin & Co.		
Gordon's Pink Gin mit Zitronensaft & Apfelwein	0,21	6,9
Tanqueray Gin & Tonic	0,21	7,9
Hugo Spritz	0,21	6,9
Hugo Spritz alkoholfrei	0,21	6,9
Aperol Spritz	0,21	6,9

Löffeln & Vespers

Soups & Appetizers



Kartoffelsüppche

Potato soup

- mit frischem Schnittlauch & Croutons **4,9**

with fresh chives & croutons

- mit knusprigem Speck & Croutons **5,5**

with crispy bacon & croutons

Ebbelwoi Süppche mit Croutons **4,9**

Apple cider soup with croutons

Handkäs' mit Musik **5,5**

dazu Bauernbrot, Kümmel & Butter

Traditional sour milk cheese with an onion & vinegar dressing

Schenk' Ein! Vesperplatte **8,9**

mit Kartoffeltaler, Handkäs' mit Musik, gebackenem Ziegenkäse, Räucherlachs, frischem Brot & Butter

Mixed platter with a variation of traditional Hessian appetizers

Rindercarpaccio **10,9**

mit Champignons, Rucola & Parmesan

Beef carpaccio with mushrooms, arugula salad & Parmesan cheese

Grünzeug & Salätche

Salads



Sie erhalten all unsere frischen Salate wahlweise mit Joghurtdressing oder einer Vinaigrette aus Essig & Öl

All our fresh salads are either served with a yoghurt dressing or a vinaigrette (oil & vinegar)

Beilagensalat **3,9**

Small mixed green side salad

Großer gemischter Salat **7,9**

Big mixed green salad

- **mit Schinken, Thunfisch & Ei** **8,9**

Green salad with ham, tuna & egg

- **mit Hähnchenbrust** **11,9**

Green salad with chicken breast

Bauernsalat **8,9**

mit Feta, Tomaten, roten Zwiebeln & Gurke

Farmer salad with feta cheese, tomatoes, red onions & cucumber

Rucola Salat

Arugula salad

- **mit gebackenem Ziegenkäse** **9,9**

Arugula salad with baked goat cheese

- **mit Rumpsteakstreifen & Parmesan** **12,9**

Arugula salad with slices from rump steak & parmesan cheese

Alle Preise in € inkl. MwSt. | Für Fragen bzgl. Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

All Prices are in € incl. VAT | Our staff gladly answers your questions regarding allergenic & ingredients of our dishes.

Kartoffeleien

Our favorite potato dishes



Kartoffelgratin & Salat im Glas

Potato gratin with side salad

- **vegetarisch** 9,5
frische Champignons, Zucchini & Paprika
vegetarian, with fresh mushrooms, zucchini & paprika
- **mit Rinderhackfleisch & Lauch** 9,5
with ground beef & leek

Knusprige Kartoffelspalten mit Rosmarin

Crispy potatoe wedges with rosemary

- **mit frischem Gemüse & Sour Cream** 8,9
with fresh vegetables & sour cream
- **mit Gemüse, Sour Cream & Garnelen** 13,9
with vegetables, sour cream & prawns

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

Baked potato with homemade herbal sour cream

- **mit Gemüse** 7,9
with vegetables
- **mit saftigen Hähnchenbruststreifen** 8,9
with sliced chicken breast
- **mit Garnelen** 9,9
with prawns

Alle Preise in € inkl. MwSt. | Für Fragen bzgl. Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

All Prices are in € incl. VAT | Our staff gladly answers your questions regarding allergenic & ingredients of our dishes.

Kartoffelpuffer

Traditional Hessian savory potato pancakes



Hausgemachte Kartoffelpuffer

Homemade traditional Hessian savory potato pancakes

2 Stück

2 pieces

3 Stück

3 pieces

- | | | |
|--|------|------|
| - mit Apfelkompott
aus eigener Herstellung
<i>with homemade potato chutney</i> | 7,9 | 9,9 |
| - mit Gemüse & Schmand
Champignons, Spinat & Knobischmand
<i>with fresh mushrooms, spinach & garlic sour cream</i> | 8,9 | 10,9 |
| - Schenk' Ein!
mit Spiegelei & Frankfurter Grie Soß'
<i>with fried eggs & traditional sour cream with 7 herbs</i> | 9,9 | 11,9 |
| - mit Räucherlachs
dazu Honig-Senf-Sauce & Sour Cream
<i>with smoked salmon, honey-mustard-sauce & sour cream</i> | 10,9 | 12,9 |

Kartoffelpufferburger

Alle Burger mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln & hausgemachter Burgersoße

Our burgers are served in 2 potato pancakes. All burgers topped with lettuce, tomato, pickles & onions

Bacon-Cheeseburger

9,9

Beef-Patty, Käse, BBQ-Soße & Bacon

Beefpatty, cheese, BBQ-sauce & bacon

Vegetarischer Burger

9,9

mit paniertem, gebackenen Feta-Käse

vegetarian, with breaded & fried Feta cheese

Rumpsteak Burger

12,9

mit Rumpsteak, Käse, Bacon & BBQ-Soße

with rump steak, cheese, bacon & BBQ-sauce

Beilagen

3

Side dishes

Homefries (mit Schale), Bratkartoffeln, Pommes, Kartoffel-/ Süßkartoffelstampf
[Bei Bestellung ohne Hauptgang berechnen wir für die Beilagen 5 €]

Homemade potato wedges, fried potatoes, French fries, mashed potatoes, mashed sweet potatoes

[When ordered separately / without a main dish the price of a side dish is 5 €]

Alle Preise in € inkl. MwSt. | Für Fragen bzgl. Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

All Prices are in € incl. VAT | Our staff gladly answers your questions regarding allergenic & ingredients of our dishes.

Unsere Klassiker

Traditional Hessian & German dishes



Himmel & Erd' 10,9

Blutwurst & Leberwurst mit Kartoffelstampf, Speck & Apfelkompott

Blood & liver sausage with mashed potatoes, bacon & apple chutney

Frankfurter Grie Soß' 9,5

Mit 2 gekochten Eiern & Salzkartoffeln

Traditional „Green Sauce“ (sour cream with 7 herbs) with boiled eggs & potatoes

Winzer Steak 11,9

Nackensteak mit karamellisierten Zwiebeln und Kartoffelstampf

Pork steak with caramelized onions & mashed potatoes

Schweinefilet 12,9

Im Speckmantel gegrillt, mit Bratkartoffeln & Champignonrahmsoße

Bacon-wrapped pork tenderloin with fried potatoes & mushroom-cream-sauce

Knusprige Schweinshaxe 14,9

Mit Weinsauerkraut und Kartoffelstampf

Traditional crispy „Haxe“ (Pork-shank) with Sauerkraut & mashed potatoes

Rinderroulade 13,9

Mit Apfelrotkohl & Kartoffelstampf

Beef roulade, served with traditional red cabbage & mashed potatoes

Kalbsleber Homburger Art 14,9

In Apfelsecco abgelöschte Zwiebeln, Kartoffelstampf & Apfelkompott

Calf's liver Homburg style - with caramelized onions, mashed potatoes & apple chutney

Hähnchengeschnetzeltes 12,9

mit Hausgemachten Spätzle & Jägersoße

Chicken ragout with homemade Spätzle (south-german noodles) & mushroom-cream sauce

Hähnchenfilet 12,9

mit Spinat, frischen Champignons & Kartoffelstampf

Fried chicken breast with spinach, fresh mushrooms & mashed potatoes

Alle Preise in € inkl. MwSt. | Für Fragen bzgl. Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

All Prices are in € incl. VAT | Our staff gladly answers your questions regarding allergenic & ingredients of our dishes.

Unsere Leibspeisen

Our signature dishes



Alle Leibspeisen werden mit einem Beilagensalat serviert.
Weitere leckere Beilagen finden Sie weiter unten auf dieser Seite

All our signature dishes are served with a small side salad. Further side dishes are on the bottom of this page.

Schnitzel Wiener Art **10,9**

Vienna Style breaded pork steak, served with a small salad

- mit Champignonrahmsoße **11,9**

with mushroom-cream-sauce

- Frankfurter Schnitzel **12,9**

mit Grie Soß' & Spiegeleiern

Frankfurt Style: with herbal sour cram & fried eggs

Cordon Bleu **12,9**

gefüllt mit Schinken & Käse

Breaded pork steak, filled with ham & cheese

Wiener Schnitzel **15,9**

Kalbsschnitzel mit Preiselbeersöße

Vienna Schnitzel: breaded veal-steak with cranberry sauce

Rumpsteak mit Kräuterbutter **18,9**

Rumpsteak with herbal butter and a small side salad

Beilagen **3**

Side dishes

**Homefries (mit Schale), Bratkartoffeln, Pommes, Kartoffel-/ Süßkartoffelstampf
[Bei Bestellung ohne Hauptgang berechnen wir für die Beilagen 5 €]**

*Homemade potato wedges, fried potatoes, French fries, mashed potatoes, mashed sweet potatoes
[When ordered separately / without a main dish the price of a side dish is 5 €]*

Alle Preise in € inkl. MwSt. | Für Fragen bzgl. Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

All Prices are in € incl. VAT | Our staff gladly answers your questions regarding allergenic & ingredients of our dishes.

Wenn nichts dabei war...

In case you haven't found anything yet...



Hausgemachte Käsespätzle mit Bratzwiebeln **10,9**

Homemade South-German cheese noodles with homemade fried onions

Bandnudeln mit Lachs, Spinat & Rahm **12,9**

Pasta with salmon & spinach

Tagliatelle mit Rumpsteakstreifen & Champignonrahmsoße **12,9**

Pasta with sliced rumpsteak & mushroom-cream-sauce

Für unsere kleinen Feinschmecker

For the little ones

„Mama, ich habe keinen Hunger!“ **6**

**(Kinderschnitzel mit Pommes,
Dessert: eine Kugel Eis)**

„I'm not hungry mom!": Small porkschnitzel with fries, dessert: one scoop of ice cream

„Papa, ich habe keinen Hunger!“ **6**

**(Bandnudeln in Butter geschwenkt,
Dessert: eine Kugel Eis)**

„I'm not hungry dad": Pasta with butter; dessert: one scoop of ice cream

Das süße Sahnehäubchen

Sweet & delicious desserts



Schenk' Ein Apfeltiramisu

mit hausgemachtem Fruchtkompott

Apple Tiramisu with homemade fruit chutney

5,9

Schoko Soufflé

serviert auf einem Fruchtspiegel mit einer Kugel Eis

Chocolat souffle, served on fruit-sauce with a scoop of ice cream

5,9

Überraschungsdessert

A sweet surprise...

5,9

Original Frankfurter Mispelche

Hausgemachte in Calvados & eigenem Saft eingelegte Mispel

Traditional Frankfurt Mispelchen: Calvados marinated medlar (fruit)

3,9

Getränke

Beverages

Biere vom Fass

Draft beers



Mönchshof Pils	0,3l	2,8
	0,5l	4
Mönchshof Radler	0,3l	2,8
	0,5l	4
Mönchshof Kellerbier	0,3l	2,8
	0,5l	4
Colabier (Mönchshof)	0,5l	4
Kapuziner Hefeweizen	0,3l	3
	0,5l	4
Bananenweizen	0,5l	3,9
Colaweizen	0,5l	4
Keiler Weissbier	0,3l	2,8
	0,5l	4
Sternla Helles	0,3l	2,8
	0,5l	4

Flaschenbiere

Bottled beers

Mönchshof Natur Alkoholfrei	0,5l	3,6
Kapuziner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	3,7
Kapuziner Kristallweizen	0,5l	3,9



Ebbelwoi

Apple Ciders

Alle unsere Apfelweine stammen von der
Privatkelterei Nöll aus Alt-Griesheim in Frankfurt.
All our apple ciders come from private winery Nöll,
based in Alt-Griesheim, Frankfurt

Apfelwein, naturbelassen	0,25l	2,5
	0,5l	4
Apfelwein gespritzt (süß/ sauer/ Kirsch)	0,25l	2,5
	0,5l	4
Apfelwein Bembel	4er	8,9
	8er	16,9
<u>Zum Bembel dazu:</u>		
Bad Brambacher Wasser	0,7l	4,8
Limonade – Fanta	1l	4,8

Schnäps'che

Liquors

Kartoffelschnaps	2cl	2
Nordh. Doppelkorn	2cl	2,5
Kümmerling	2cl	
Dornkaat	2cl	
Reichs Postbitter	2cl	
Jägermeister	2cl	
Asbach, auf Eis	2cl	
Obstler	2cl	
Williams Birne	2cl	2,9
Kirschwasse	2cl	
Himbeergeist	2cl	
Malteser Aquavit	2cl	
Fernet-Branca	2cl	
Ramazotti	2cl	
Baileys	2cl	
Jack Daniels	2cl	3,5
	4cl	6,2



Getränke

Beverages

Weine

Wines

Hauswein, Rot	0,2l	4,5
Hauswein, Weiss	0,2l	4,5
Weissweinschorle	0,2l	3,5

Eine Auswahl weiterer Weine finden Sie auf der nächsten Seite auf unserer Weinkarte.

You find a bigger selection of wines on the next page.

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2l	2,8
	0,4l	3,8
Verschiedene Säfte (z.B. Apfel, Orange, Johannisbeere)	0,2l	2,8
	0,4l	3,8
Verschiedene Saftschorlen	0,2l	2,8
	0,4l	3,8
Wasser Bad Brambacher still oder spritzig	0,2l	2,5
	0,7	4,8
Ginger Ale Bitter Lemon Tonic Water	0,2l	2,8

Heißgetränke

Hot beverages

Tee, versch. Sorten	2,6
Kaffee Crème	2,8
Cappucino	3,2
Milchkaffee	3,4
Latte Macchiato	3,8
Espresso	2,5
Doppelter Espresso	3
Espresso Macchiato	3,5
Heißer naturtüber Apfelsaft mit frischer Minze	3,7
Heißer Apfelsaft mit 2cl "Schuss" Amaretto	6,2
Heißer Apfelwein mit Zimtstange & Zucker	3,5