

## FINGERFOOD & SNACKS

**Dorint · Hotel · Frankfurt / Oberursel**  
Königsteiner Str. 29 · 61440 · Oberursel  
Tel.: +49 6171/2769-939 · [bankett.oberursel@dorint.com](mailto:bankett.oberursel@dorint.com)  
[dorint.com/oberursel](http://dorint.com/oberursel)  
Ein Angebot der Dorint GmbH · Acchener Str.1051 · 50858 Köln

## FINGERFOOD & SNACKS

### Belegtes

#### Belegte Canapés

- Putenbrust, Bergkäse oder Salami
- Serrano Schinken, Forellentatar oder Weichkäse

pro Stück **3,50 €**

pro Stück **4,50 €**

#### Belegte Bagels

- Thunfischcreme
- Putenbrust
- Tomate-Mozzarella

pro ½ Bagel **3,50 €**

#### Gefüllte Wraps

- Caesar's Chicken Salat
- Avocado & Paprika
- Rindfleisch - Teriyaki

pro ½ Wrap **4,50 €**

#### **Dorint · Hotel · Frankfurt / Oberursel**

Königsteiner Str. 29 · 61440 · Oberursel

Tel.: +49 6171/2769-939 · bankett.oberursel@dorint.com

**dorint.com/oberursel**

Ein Angebot der Dorint GmbH · Aachener Str.1051 · 50858 Köln

## Ohne Besteck

■ Guacamole Röstbrot	3,50 €
■ Grissini mit Parmaschinken	3,50 €
■ Cornetto mit	
■ ... Rindertatar & Creme Fraîche	4,50 €
■ ... Saibling & grünem Apfel	4,50 €
■ ... Avocado & Tomaten	4,00 €
■ Kleine Quiche mit	
■ ...Speck und Lauch	3,00 €
■ ... Mediterranes Gemüse & Feta	3,50 €
■ ... Tomate & Parmesan	3,50 €
■ ... Geräucherte Forelle & Dill	4,00 €
■ ... Ziegenkäsecreme	4,00 €

## Von Hier

■ Kartoffel-Blutwurst Roulade mit Majoran	4,00 €
■ Handkäs'-Bratwurst mit Apfelsenf	4,00 €
■ Frankfurter 7-Kräuter Sandwich	4,50 €
■ Hausmacher Leberwurst Brioche	4,50 €
■ Zwiebelkuchen	4,50 €

Mindestbestellmenge 15 Stück pro Sorte.

Selbstverständlich bearbeiten wir gerne auch Ihre ganz individuellen Wünsche.

### **Dorint · Hotel · Frankfurt / Oberursel**

Königsteiner Str. 29 · 61440 · Oberursel

Tel.: +49 6171/2769-939 · bankett.oberursel@dorint.com

**dorint.com/oberursel**

Ein Angebot der Dorint GmbH · Aachener Str.1051 · 50858 Köln





# MENÜS

## MENÜS

### Menü - Heimatliebe

- Orscheler Blattsalate mit eingelegten Äpfeln, Kernen und mariniertem Handkäs ´
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Bouillongemüse, Kartoffelwürfel und frischem Meerrettich
- Geeister Frankfurter Kranz mit Sauerkirschen und Krokant

pro Person **39,00 €**

### Menü – Vegetarisch

- Variation von Bete und Rüben mit Ziegenkäse, Kapern-Gremolata und Wildkräutern
- Geräucherter Sellerie mit Balsamico Espuma, buntem Linsengemüse und Belper Knolle
- Weißer Pekanussbrownie mit Heidelbeeren und Hafercrumble

pro Person **39,00 €**

Die Menüs sind ab 20 Personen buchbar.

## Menü – Baukastensystem

Hier können Sie sich Ihr einheitliches Menü zusammenstellen.

Eine Auswahl am Tag der Veranstaltung aus mehreren Gerichten ist nicht möglich. Wir bitten um eine einheitliche Menüfolge. Bestellmenge mindestens 20 Personen.

### FRÜHLINGSAUSWAHL

#### ■ Suppen

Schaumsüppchen vom Gartenlauch mit Gruyere und Wachtelbrust	10,00 €
7-Kräutersüppchen mit Kartoffelcroutons und Meerrettich	8,50 €
Beef Tea mit Trüffelravioli und Gemüseperlen	10,50 €

#### ■ Vorspeisen

Hausgebeizte Mojito Lachsforelle mit Gartengurke und Limettensorbet	16,00 €
Büffelmozzarella mit grünem Spargel, Mango und Himbeere	14,50 €
Frankfurter Kräuter auf unsere Art mit marinierten Scheiben vom Kalb und gebackenem 5-Minuten Ei	13,00 €
Kaninchentörtchen mit Erbsenmousse und Kräutervinaigrette	16,00 €

#### ■ Salate

Bunte Blattsalate mit Kräutern, Blaubeere, gebratenem Spargel und Bärlauchvinaigrette	12,50 €
---	---------

#### ■ Vegetarisches

Bärlauchrisotto mit grünem Spargel und Parmesanschaum	21,00 €
---	---------

#### ■ Fisch & Fleisch

Saltim Bocca vom Seeteufel mit Spargelragout und Kartoffel-Bärlauchpüree	31,00 €
„Herzbergers Forelle“ mit Kohlrabaragout, Kirschtomaten und Nussbutterschaum	26,50 €
Gefüllte Maispoularde mit glasiertem Frühlingsgemüse und gebackenen Kartoffelkrapfen	23,00 €
Mit Rosmarin geschmorte Milchlammschulter, Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse	27,50 €
Sous vide gegarte Kalbshüfte mit Parmesanpolenta und Schnibbelbohnen	25,00 €

#### ■ Dessert

Rhabarberagout mit Honigkresse-Eis, Vanille und Grieß	10,00 €
Hausgemachte Rote Grütze - frische Beeren, Moussetörtchen und Vanilleeis	9,50 €
Limettenparfait mit Zitrusfrüchten und dunkler Schokolade	11,00 €

#### Dorint · Hotel · Frankfurt / Oberursel

Königsteiner Str. 29 · 61440 · Oberursel

Tel.: +49 6171/2769-939 · bankett.oberursel@dorint.com

[dorint.com/oberursel](http://dorint.com/oberursel)

Ein Angebot der Dorint GmbH · Aachener Str.1051 · 50858 Köln

## SOMMERAUSWAHL

### ■ Suppen

Helles Tomatenschaumsüppchen mit Basilikumnockern	10,00 €
Himbeer-Paprika Gazpacho mit kleinem Garnelenspieß	9,50 €

### ■ Vorspeisen

Allerlei vom Sommergemüse mit Basilikumpesto, Parmesan und Pinienkernen	12,50 €
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikumkresse	13,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanmousse, Rucola und Brotchips	16,00 €
Tatar von Thunfisch mit Avocadoeis, Mango und Wakame	19,00 €

### ■ Salate

Caesars Salat mit Parmesan, Croutons und gebratenen Pilzen	11,00 €
Sommersalat mit gebackener Avocado, Pinienkernen und Tomaten-Passionsfrucht vinaigrette	14,50 €

### ■ Vegetarisches

Ratatouille mit hausgemachten Basilikumgnocchi und Rucola	21,00 €
---	---------

### ■ Fisch & Fleisch

Gebratener Wolfsbarsch mit Ratatouille Gemüse und Fregola Sarda	30,00 €
Kabeljau mit Estragonkruste, Tomaten-Lauchgemüse und Kartoffel-Limettenpüree	22,00 €
Mit Pilzen gefüllte Poulardenbrust auf Kohlrabi-Pifferlingsragout und Kerbel-Tagliatelle	24,00 €
Gebratenes Kalbsfilet mit Karotte und Trüffelravioli	34,00 €
Iberico Presa mit BBQ-Lack, Allerelei vom Mais und Papas Arrugadas	26,00 €

### ■ Dessert

Champagnersüppchen mit weißer Schokolade und Beeren	11,00 €
Hölscher´s Erdbeerkuchen - Bretonischer Mürbeteig, Erdbeer-Spielerei und Vanille	12,00 €
Matcha Tee mit Mango, dunkler Schokolade und Schmand	9,50 €

#### **Dorint · Hotel · Frankfurt / Oberursel**

Königsteiner Str. 29 · 61440 · Oberursel

Tel.: +49 6171/2769-939 · bankett.oberursel@dorint.com

**dorint.com/oberursel**

Ein Angebot der Dorint GmbH · Aachener Str.1051 · 50858 Köln

## HERBSTAUSWAHL

### ■ Suppen

Sellerie-Birnensüppchen mit Bündner Fleisch	10,50 €
Schaumsuppe von gelber Bete mit Rote Bete-Ziegenkäseravioli	10,00 €
Kürbisschaumsüppchen mit Amaretto und gerösteten Kernen	9,50 €

### ■ Vorspeisen

Geräucherte Taunusforelle mit Apfel-Senfkornvinaigrette und Meerrettich	14,00 €
Carpaccio von Roter Bete mit Ziegenkäse, Feldsalat und Walnuss	13,50 €
Lauwarme Scheiben vom Saumagen mit Kürbisvinaigrette, gebratenen Pilzen und Blattsalaten	12,50 €
Geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat und kaltgerührten Preiselbeeren	15,00 €

### ■ Salate

Feldsalat mit Ziegenkäsecrouton und Curry-Linsenvinaigrette	13,00 €
Herbstsalat mit Apfelchutney, gebackenem Handkäs und Senfkorndressing	12,50 €

### ■ Vegetarisches

Kürbisravioli mit Wirsing, gebratenen Pilzen und Herbsttrüffel	21,00 €
--	---------

### ■ Fisch & Fleisch

Doradofilet mit Bouillabaisse-Risotto und Orangen-Fenchelsalat	28,00 €
Zanderfilet mit Apfelwein-Rahmkraut und Rote Bete-Ravioli	25,50 €
Geschmortes Flat Iron mit Wurzelgemüse und Knusperpüree	21,00 €
Hirschrücken unter der Walnusskruste mit Rahm-Schwarzwurzeln und Kräuterspätzle	32,50 €
Barbarie Entenbrust mit Mini Pak Choi und Süßkartoffelpüree	24,50 €
Kalbsmedaillon mit Handkäs ´kruste, Spitzkohl und Kartoffeln	27,50 €

### ■ Dessert

Tarte Tatin mit Vanille Espuma und Salzkaramell-Eis	10,50 €
Nougat Crème Brûlée mit Zwetschgenröste und Pistazieneis	11,00 €
Orangen Panna Cotta mit Kumquats, Schokolade und Bete	9,50 €

#### **Dorint · Hotel · Frankfurt / Oberursel**

Königsteiner Str. 29 · 61440 · Oberursel

Tel.: +49 6171/2769-939 · bankett.oberursel@dorint.com

**dorint.com/oberursel**

Ein Angebot der Dorint GmbH · Aachener Str.1051 · 50858 Köln



## WINTERAUSWAHL

### ■ Suppen

Geräucherte Süßkartoffelcremesuppe mit Bacon und Whiskey	10,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käseravioli	10,00 €
Maronencremesüppchen mit Gin und kleinem Wan Tan	9,50 €

### ■ Vorspeisen

Lauwarmer Saibling mit Allerlei vom Blumenkohl und Nussbitterschaum	16,50 €
Feldsalat mit Granatapfel-Vinaigrette und geräucherter Gänsebrust	13,00 €
Zweierlei von der Gänseleber mit Kirschen, weißer Schokolade und Polenta	17,00 €
Wintersalat mit gebackenem Camembert, Walnüssen und Preiselbeer-Vinaigrette	13,50 €

### ■ Vegetarisches

Schwarzwurzelstrudel mit Balsamicolinsen, Topinambur und Kürbischutney	20,00 €
--	---------

### ■ Fisch & Fleisch

Gebratener Kabeljau – Birne, Bohne, Speck	24,00 €
Gebratenes Steinbuttfilet mit Rote Bete Risotto, Blattspinat und Lardoschaum	32,00 €
Wildgulasch mit Maronenschupfnudeln, Rosenkohl und Preiselbeeren	23,50 €
Kalbsrahmbraten mit Cognac, Karottengemüse und Butterspätzle	24,00 €
Rinderfilet mit Kastanienpüree, Wirsing und Feige	33,00 €

### ■ Dessert

Geeister Champagnertrüffel, Blutorange und Schokolade	12,00 €
Mascarpone mousse mit Spekulatius, Vanillesponge und weißem Kaffeeeis	11,00 €
Lebkuchen-Schokoladenparfait mit Birnen, Vanille und Amaretto	9,50 €

Selbstverständlich bearbeiten wir gerne auch Ihre ganz individuellen Wünsche.

#### **Dorint · Hotel · Frankfurt / Oberursel**

Königsteiner Str. 29 · 61440 · Oberursel

Tel.: +49 6171/2769-939 · bankett.oberursel@dorint.com

**dorint.com/oberursel**

Ein Angebot der Dorint GmbH · Aachener Str.1051 · 50858 Köln



## BUFFETS

## Buffet – Heimatliebe

- Salatbuffet Villa Gans mit verschiedenen Blattsalaten, Rohkost, Nüssen, Kernen, Dressings, Essig und Öl
- Brotauswahl und Butter
- Presskopf-Carpaccio mit süßsauren Zwiebeln und Champignons
- Pochiertes Landei mit Grüner Sauce im Glas
- Handkäs mit Musik und roten Zwiebeln
- Hausmacher Wurstsalat mit Gewürzgurken und Meerrettich
- Herzberger ´s Rauchfischvariation mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce
- Kartoffelcremesuppe mit Liebstöckel, Schmand und Speck
  
- Geschmorte Ochsenbäckchen mit Apfelwein-Schalottensauce, Rahmwirsing und Kartoffelpüree
- Zander mit Senfkornvelouté, Apfel-Lauch Gemüse und Kräuter-Bandnudeln
- Orscheler Pellkartoffeln vom Bauer Henrich mit Frankfurter Grüne Sauce
  
- Apfelwein-Tiramisu
- Grießflammerie mit Aprikosen
- Frankfurter Brotpudding mit Vanillesauce
- Wetterauer Kirschkuchen mit Schokolade und Marzipan

pro Person **37,50 €**  
Buffet ab 30 Personen buchbar

## Zusätzlich buchbar

- LIVE von der Scheidestation - Hausgemachter Rindersaftschinken mit Meerrettich-Senf und Spitzkohlsalat 6,00 € p.P.
- Käseplatte mit Walnüssen, Trauben und Feigensenf 4,50 € p.P.

## Buffet – Mediterran

- Salatbuffet Villa Gans mit verschiedenen Blattsalaten, Rohkost, Nüssen, Kernen, Dressings, Essig und Öl
- Brotauswahl und Butter
- Frittierte Sardellen, Piementos und gebackene Champignons
- Antipasti mit Rucola und gehobeltem Parmesan
- Mediterraner Brotsalat mit Borretane Zwiebeln und Oliven
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Humus, Aioli und Baba Ganoush
- Weiße Knoblauchcremesuppe mit marinierten Garnelen und Croutons
  
- Zitronenhähnchen mit Chorizognocchi und Blattspinat
- Gegrilltes Doradenfilet mit Zitronen Beurre Blanc und Zitronenfenchel
- Gebratener Hirtensalat mit Tomatenrisone
  
- Mango Panna Cotta mit Schokolade und Pistazien
- Tiramisu
- Creme Catalan
- Griechischer Joghurt mit Honig und Beeren

pro Person **39,00 €**  
Buffet ab 30 Personen buchbar

## Zusätzlich buchbar

- Hausgemachte Köfte mit Paprikasugo und Rosmarinkartoffeln 5,00 € p.P.
- LIVE in der Showküche - Risotto Milanese 5,50 € p.P.
- Käseplatte mit Walnüssen, Trauben und Feigensenf 4,50 € p.P.

### Dorint · Hotel · Frankfurt / Oberursel

Königsteiner Str. 29 · 61440 · Oberursel

Tel.: +49 6171/2769-939 · bankett.oberursel@dorint.com

**dorint.com/oberursel**

Ein Angebot der Dorint GmbH · Aachener Str.1051 · 50858 Köln

## Frühjahrsbuffet - März bis Mai

- Salatbuffet Villa Gans mit verschiedenen Blattsalaten, Rohkost, Nüssen, Kernen, Dressings, Essig und Öl
- Brotauswahl und Butter
- Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit 7-Kräuterremoulade
- Marinierter Spargel mit Schnittlauch-Ei Vinaigrette
- Geräuchertes Forellenfilet auf Gurken-Spaghetti
- 7-Kräuter-Panna-Cotta mit Wildkräutern und gebackenem Wachtelei
- Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons
  
- Kalbsblankett mit jungem Gartengemüse und Kräuterrisoni
- „Lachsforellenfilet Müllerin“ mit Zitronenbutter, Pinienkernrahmspinat und Bouillonkartoffeln
- Orecchiette mit Basilikumpesto, jungem Spinat, Spargel und gebratenen Egerlingen
  
- Limettencreme mit Minze
- Himbeermousse-Törtchen mit Basilikum
- Luftige Tonkabohnen Panna Cotta mit marinierten Beeren
- Klassische Crème Brûlée

pro Person **45,00 €**  
Buffet ab 30 Personen buchbar

### Zusätzlich buchbar

- Käseplatte mit Walnüssen, Trauben und Feigensenf 4,50 € p.P.



## BBQ Buffet

- Salatbuffet Villa Gans mit verschiedenen Blattsalaten, Rohkost, Nüssen, Kernen, Dressings, Essig und Öl
- Brotauswahl und Butter
- Mediterraner Nudelsalat mit Pinienkernen und Parmesan
- Variation von mediterranem Gemüse mit Rucola
- Strauchtomate und Mozzarella
- Bratkartoffelsalat mit Speck und Chinakohl

### LIVE vom Grill

- Marinierte Putensteaks
  - Röstzwiebel-Käse-Bratwurst und Oberurseler Rindswurst
  - Geflügel-Merguez
  - Lachsforellenspieß mit Kirschtomaten und Focaccia
- 
- Mediterranes Gemüse
  - Gratinierte Grilltomate und gebutterte Maiskolben
  - Pappas Arrugadas mit Sour Cream
  - Verschiedene Dips und Saucen
- 
- Bayrisch Creme mit marinierten Erdbeeren
  - Zweierlei Schokomousse mit Heidelbeeren
  - Kokos Crème Brûlée mit Passionsfruchtragout
  - Gegrillte Ananas mit Honig

Preis pro Person **39,00 €**

Buffet ab 30 Personen buchbar

Bei schönem Wetter ab Mai bis Ende September.

## Zusätzlich buchbar

- |  |             |
|--|-------------|
| ■ Kalbs Spare Ribs                                 | 7,00 € p.P. |
| ■ Käseplatte mit Walnüssen, Trauben und Feigensenf | 4,50 € p.P. |
| ■ Verschiedene Sorten Eis im Weckglas              | 4,00 € p.P. |

### Dorint · Hotel · Frankfurt / Oberursel

Königsteiner Str. 29 · 61440 · Oberursel

Tel.: +49 6171/2769-939 · bankett.oberursel@dorint.com

**dorint.com/oberursel**

Ein Angebot der Dorint GmbH · Aachener Str.1051 · 50858 Köln

## Sommerbuffet - Juni bis August

- Salatbuffet Villa Gans mit verschiedenen Blattsalaten, Rohkost, Nüssen, Kernen, Dressings, Essig und Öl
- Brotauswahl und Butter
- Bruschetta
- Büffelmozzarella mit grünem Spargel, Mango und Himbeere
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Limettem
- Hirtensalat mit Feta und gebratener Chorizo
- Landschinken mit Melone und Basilikum
- Gazpacho mit Röstbrot und Olivenöl
  
- Picata von der Poularde auf Paprika-Letschogemüse mit cremiger Polenta
- Gebratenes Filet vom Loup de Mer mit Limetten Beurre Blanc, gegrillten Zucchini und Kartoffelgnocchi
- Penne all'arrabbiata mit Chilli, Oliven und Rucola
  
- Mascarpone mousse mit Zitrusfrüchten und Cantuccini
- Marinierte Erdbeeren mit Basilikum und Schlagsahne
- Obstspieße mit Schokolade
- Passionsfruchttarte mit Baiser

pro Person **45,00 €**

Buffet ab 30 Personen buchbar

### Zusätzlich buchbar

- Käseplatte mit Walnüssen, Trauben und Feigensenf 4,50 € p.P.
- Verschiedene Sorten Eis im Weckglas 4,00 € p.P.

### Dorint · Hotel · Frankfurt / Oberursel

Königsteiner Str. 29 · 61440 · Oberursel

Tel.: +49 6171/2769-939 · bankett.oberursel@dorint.com

**dorint.com/oberursel**

Ein Angebot der Dorint GmbH · Aachener Str.1051 · 50858 Köln

## Herbstbuffet - September bis November

- Salatbuffet Villa Gans mit verschiedenen Blattsalaten, Rohkost, Nüssen, Kernen, Dressings, Essig und Öl
- Brotauswahl und Butter
- Feldsalat mit Kartoffel-Majoran-Vinaigrette, Croutons und geröstetem Speck
- Carpaccio vom Saumagen mit Waldpilzen und Kürbiskernvinaigrette
- Rauchfischvariation mit Apfel-Meerrettich und Senf-Dillsauce
- Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Kräuter-Creme-Fraîche
- Kürbiscremesüppchen mit Amaretto und Schmand
  
- Szegediner Gulasch mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat
- Gebratenes Zanderfilet mit Senfkraut und Nussbutterpüree
- Orscheler Herbstpasta – Bandnudeln mit Wirsing, Kürbis, gebratenen Pilzen, Kernen und Apfelwein Beurre Blanc
  
- Omas Apfelkuchen im Glas
- Schnitte von der Donauwelle
- Nougat Crème Brûlée
- Grießflammerie mit frischen marinierten Heidelbeeren

pro Person **45,00 €**  
Buffet ab 30 Personen buchbar

### Zusätzlich buchbar

- Käseplatte mit Walnüssen, Trauben und Feigensenf 4,50 € p.P.

## Winterbuffet - Dezember bis Februar

- Salatbuffet Villa Gans mit verschiedenen Blattsalaten, Rohkost, Nüssen, Kernen, Dressings, Essig und Öl
- Brotauswahl und Butter
- Gebratene Entenbrust mit Kürbis-Linsensalat
- Rotkohlsalat mit Preiselbeeren und Bündner Fleisch
- Käs- und Spätzlesalat mit Waldpilzen, Lauch und Emmentaler
- Angemachter Heringssalat mit Schmand, Äpfel und Dill
- Maronencremesuppe mit Preiselbeersahne
  
- Wildgulasch mit buntem Rübengemüse und Kräuterbandnudeln
- Gebratener Kabeljau mit Meeresfrüchten, Fenchelgemüse, Safransauce und Wildreis
- Hausgemachte Kaspressknödel mit Waldpilz-Lauch a-la-creme
  
- Hausgemachte Birne Helene - Birnenmousse mit Vanilleganache und Schokoladencrumbles
- Nougatschnitte mit Kirschen
- Bananenbrot mit Heidelbeeren
- Ahornsirup Panna Cotta mit Preiselbeeren und Kastaniencrumble

pro Person **45,00 €**  
Buffet ab 30 Personen buchbar

### Zusätzlich buchbar

- Käseplatte mit Walnüssen, Trauben und Feigensenf 4,50 € p.P.



## GETRÄNKE



### Wasser/Water

Dorint Wasser still/prickelnd	0,75 l	7,90 €
Staatlich Fachingen Still / Medium	0,25 l	3,10 €
	0,75 l	8,10 €
San Pellegrino	0,75 l	8,60 €

### Softdrinks/Softdrinks

Coca-Cola <sup>1,3,9</sup> , Coca-Cola light <sup>1,3,8,11,12</sup> , Coca-Cola zero <sup>1,3,8,11,12</sup>	0,20 l	3,20 €
Fanta <sup>1,3</sup> , Sprite, Mezzo Mix <sup>1,3</sup>	0,20 l	3,20 €
Thomas Henry	0,20 l	3,60 €
Tonic Water <sup>3</sup> , Bitter Lemon <sup>3</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup>		
Red Bull <sup>9,14</sup>	0,25 l	5,90 €

### Vaihinger Säfte/Vaihinger Juices

Apfel/Apple	0,20 l	3,50 €
	1,00 l	12,50 €
Orange/Orange	0,20 l	3,50 €
	1,00 l	12,50 €
Ananas <sup>3</sup> /Pineapple	0,20 l	3,50 €
Grapefruit/Grapefruit	0,20 l	3,50 €
Tomate/Tomato	0,20 l	3,50 €
Maracuja <sup>3</sup> /Passion fruit	0,20 l	3,50 €
Johannisbeere/Currant	0,20 l	3,50 €
Sauerkirsche/Sour cherry	0,20 l	3,50 €
Cranberry/Cranberry	0,20 l	3,50 €
Traube/Grape	0,20 l	3,50 €
Banane/Banana	0,20 l	3,50 €
Saftschorle/Juice spritzer	0,30 l	3,90 €
	0,40 l	4,90 €

### Kaffee/Coffee

Café crème <sup>9</sup>		2,90 €
Espresso <sup>9</sup>		2,90 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup> /Double Espresso		3,60 €
Cappuccino <sup>8,9</sup>		3,50 €
Milchkaffee <sup>8,9</sup> /White coffee		3,80 €
Heiße Schokolade/Hot chocolate		3,50 €
Latte Macchiato <sup>8,9</sup>		3,50 €

### Dorint · Hotel · Frankfurt / Oberursel

Königsteiner Str. 29 · 61440 · Oberursel

Tel.: +49 6171/2769-939 · bankett.oberursel@dorint.com

[dorint.com/oberursel](http://dorint.com/oberursel)

Ein Angebot der Dorint GmbH · Aachener Str.1051 · 50858 Köln

### Tee/Tea

Verschiedene Althaus-Teesorten: Various "Althaus"-teas	Glas/Glass Kännchen/Pot	3,50 € 5,00 €
English Breakfast		
Assam		
Darjeeling Castleton		
Earl Grey (flavoured)		
Jasmin (flavoured)		
Grüntee Sencha		
Kamille/Chamomile		
Früchte/Fruit		
Rooibos-Vanille/Rooibos-Vanilla		
Kräuter/Herb		
Pfefferminze / Peppermint		

### Bier vom Fass/Draft beer

Oberurseler Helles/Radler	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	5,80 €
Radeberger Pils / Radler	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	5,80 €
Allgäuer Büble Hefeweizen	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	5,80 €

### Flaschenbier/Bottled beer

Jever Fun Pilsener alkoholfrei/Alcohol-free pilsner	0,33 l	3,90 €
Clausthaler naturtrüb alkoholfrei/Alcohol-free unfiltered pilsner	0,33 l	3,90 €
Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei Wheat beer alcohol-free	0,50 l	5,80 €
Köstritzer Schwarzbier/Black beer	0,33 l	3,90 €

## Sekt und Champagner Sparkling wine and Champagne

### Deutschland/Germany

Brogssitter Cabinet, trocken <sup>15</sup>	0,10 l	6,50 €
	0,75 l	29,00 €
Brogssitter Légère alkoholfrei, trocken <sup>15</sup>	0,10 l	6,50 €
	0,75 l	29,00 €
Vaux Cuvée <sup>15</sup> , brut	0,1 l	7,50 €
Schloss Vaux Sektmanufaktur, Rheingau	0,75 l	39,90 €
Possmann's Apfelsecco <sup>15</sup>	0,10 l	6,90 €
	0,75 l	34,90 €

### Italien/Italy

Soligo Prosecco <sup>15</sup> , Spumante	0,75 l	33,00 €
--	--------	---------

### Frankreich/France

Champagne Tradition, Brut <sup>15</sup>	0,375 l	37,90 €
J.M. Gobillard & Fils	0,75 l	73,90 €
Rosé Cuvée Prestige Millésimée, Brut <sup>15</sup>	0,375 l	40,50 €
J.M. Gobillard & Fils	0,75 l	79,90 €
Moët & Chandon, Impérial Brut <sup>15</sup>	0,75 l	89,90 €
Moët & Chandon Rosé, Brut Impérial <sup>15</sup>	0,75 l	104,90 €
Veuve Clicquot, Brut <sup>15</sup>	0,75 l	89,90 €
Louis Roederer Brut <sup>15</sup> Premier	0,75 l	109,90 €

## Aperitif

### Appetizer

Aperol Spritz – Sekt, Soda Wasser, Orange <sup>1,10,15</sup> Aperol, sparkling wine, Soda Water	8,90 €
Hugo <sup>2,15</sup> Holunderblütensirup, Sekt, Soda Water, frische Minze, Limette elderflower syrup, sparkling wine, soda water, fresh mint, lime	8,90 €
Ramazotti Rosato <sup>1</sup> Sekt, Ramazzotti Rosato, Orange, frisches Basilikum Ramazzotti Rosato, sparkling wine, fresh basil, orange	8,90 €
Kir Royal <sup>15</sup> Champagner mit Cassis-Likör Champagne with cassis liqueur	12,90 €
Martini <sup>2,15</sup> 4cl Bianco, Extra dry, Rosé, Rosato, d'oro	5,50 €
Campari <sup>2,15</sup> 4cl mit Orangensaft oder Sodawasser with orange juice or soda water	8,90 €
San Bitter alkoholfrei <sup>2,15</sup> 4cl mit Orangensaft oder Sodawasser with orange juice or soda water	7,50 €

## Weißweine White wines

### Deutschland/Germany

2018 Riesling, trocken <sup>15</sup> Weingut Anselmann, Pfalz	0,75 l	26,90 €
2019 Terra Blanc Grauburgunder, trocken <sup>15</sup> Brogsitter, Rheinhessen	0,75 l	32,00 €
2018 Sauvignon Blanc, trocken <sup>15</sup> Weingut Pfalzgraf, Pfalz	0,75 l	35,20 €
2017 Weißburgunder „Sonett“, trocken <sup>15</sup> Weingut Heger, Baden	0,75 l	42,90 €

### Italien

2018 Pinot Grigio Delle Venezie, IGT, trocken <sup>15</sup> Zenato San Benedetto, Venetien	0,75 l	25,90 €
---	--------	---------

### USA

2016 Stonebarn Chardonnay, trocken <sup>15</sup> Delicato Family Vineyards, Kalifornien	0,75 l	38,00 €
--	--------	---------

### Roséwein Rosé wine

### Deutschland/Germany

2018 Rosé, trocken <sup>15</sup> Weingut Anette Closheim, Nahe	0,75 l	35,90 €
---	--------	---------



## **Rotweine** **Red wines**

### **Deutschland/Germany**

2017 Spätburgunder, trocken<sup>15</sup> 0,75 l 27,90 €  
Weingut Anselmann, Pfalz

### **Italien/Italy**

2016 Montepulciano d'Abruzzo DOC, trocken<sup>15</sup> 0,75 l 26,90 €  
Colli di Poggiofiorito di Camillo, Abruzzen

### **Frankreich/France**

2017 Cabernet Sauvignon, trocken<sup>15</sup> 0,75 l 29,90 €  
Bouchard Aîné & Fils, Languedoc

2015 Château les belles Murailles<sup>15</sup> 0,75 l 32,90 €  
AOC Bordeaux

### **Australien/Australia**

2017 Shiraz "Diamond Label", trocken<sup>15</sup> 0,75 l 42,90 €  
Rosemount Estate, South Australia

### **Spanien/Spain**

2013 Tempranillo Crianza Único, trocken<sup>15</sup> 0,75 l 41,90 €  
Finca Antigua, La Mancha

## Spirituosen Spirits

### Marktfrische Brände aus Oberursel/Spirits from Oberursel

Burkhard Alter Apfel im Holzfass	4 cl	12,00 €
Burkhard Orscheler Kräuter Tropfen	4 cl	6,50 €
Burkhard Mirabellenwasser	4 cl	9,50 €
Burkhard Quittenbrand	4 cl	10,00 €

### Brände/Spirits

Dirker Feldzwetschgenwasser	4 cl	8,90 €
Dirker Mirabellenwasser	4 cl	11,40 €
Dirker Morellenkirschen	4 cl	17,90 €
Dirker Obstler, Apfel & Birne	4 cl	8,90 €
Dirker Waldhimbeergeist	4 cl	12,40 €
Dirker Williamsbrand	4 cl	12,40 €
Dirker Haselnuss	4 cl	12,40 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team./All prices in Euro incl. statutory VAT. If you have any questions regarding allergens or additives, please ask a member of our service team.

### Zusatzstoffe / additives

01 = Farbstoff/Colouring	09 = Koffeinhaltig/Caffeinated
02 = Konservierungsstoff/Preservative	10 = Chininhaltig/Containing chinin
03 = Antioxidationsmittel/Antioxidant	11 = Süßungsmittel/Sweetener
04 = Geschmacksverstärker / flavour enhancer	12 = Enthält Phenylalaninquelle/ Containing phenylalanine
05 = Schwefeldioxid/Sulphur dioxide	13 = Gewachst/Waxed
06 = Schwärzungsmittel / Colour retention agents	14 = Taurin/Taurine
07 = Phosphat/Phosphate	15 = Sulphite/Sulphite
08 = Milcheiweiß/Lactoprotein	

### Dorint · Hotel · Frankfurt / Oberursel

Königsteiner Str. 29 · 61440 · Oberursel

Tel.: +49 6171/2769-939 · bankett.oberursel@dorint.com

[dorint.com/oberursel](http://dorint.com/oberursel)

Ein Angebot der Dorint GmbH · Aachener Str.1051 · 50858 Köln

# MITTERNACHTSSNACK

## MITTERNACHTSSNACKS

■ Currywurst mit Brot	4,50 €
■ Gulaschsuppe mit Brot	5,00 €
■ Käseplatte, Brot, Butter	7,00 €
■ Hausmacher Wurstplatte, Brot, Butter	6,00 €
■ Mini Burger	4,50 €
■ Candy Bar, süß und herzhaft	3,50 €
■ Frankfurter Kartoffelsuppe	4,50 €
■ Laugenbrezeln, Butter	3,00 €

Buchbar ab 20 Personen





## Torten & Kuchen

## Torten & Kuchen

### Aus eigener Herstellung

Preise pro Blech / Form

#### Blechkuchen

■ Blechkuchen	38,50 €
■ Blechkuchen mit Obst der Saison	38,50 €
■ Butterkuchen	43,20 €
■ Marmorkuchen	25,00 €
■ Streuselkuchen	35,00 €
■ Schokoladenbrownie	35,00 €

#### Kuchen

■ Gedeckter Apfelkuchen	42,00 €
■ Käsekuchen	42,00 €
■ Zitronentarte	38,50 €
■ Passionsfruchttarte	38,50 €
■ Mangotarte	38,50 €
■ Tarte au chocolat	42,50 €

#### Torten

■ Frankfurter Kranz	54,00 €
■ Erdbeersahne-Torte	58,00 €
■ Käsesahne-Torte	48,00 €
■ Mohn-Himbeersahne-Torte	58,00 €
■ Passionsfrucht-Torte	58,00 €
■ Sachertorte	62,00 €