



Restaurant Bommersheim

Wirtshaus & Heimatküche

*Wahres Glück ist
hausgemacht*

Herzlich Willkommen

Im Jahre 1810 wurde das Restaurant Bommersheim eröffnet und ist damit der älteste Gewerbebetrieb hier im Ort.

Genießen Sie frische und bodenständige Heimatküche, aus regionalen Produkten vom Lieferanten „um die Ecke“. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag 17.30 – 23.00 Uhr
Sonntag 12.00 – 14.00 & 17.30 – 22.00 Uhr

WARME KÜCHE

Dienstag bis Samstag 17.30 – 21.00 Uhr
Sonntag 12.00 – 14.00 & 17.30 – 21.00 Uhr

AUS DEM SUPPENTOPF

Suppe der Saison 4,50
täglich frisch und lecker serviert mit Urfahrnerbrot

AUS DEN HEIMISCHEN GÄRTEN

Kleiner Gartensalat als Beilage 3,90

Knackige Blattsalate vom Frankfurter Markt 8,50
mit Balsamico-Vinaigrette, frischen Kräutern und Urfahrnerbrot

oder mit glasierter Hähnchenbrust 12,80
vom Landhuhn

gerne mit gratiniertem Ziegenkäse 13,90
mariniert mit Honig, Lavendel und Nüssen

KALTE UND WARME KLASSIKER UND EIN BISSCHEN HESSEN

Hüttenberger Handkäs' (naggisch auf Wunsch) 5,50
mit Musik, Urfahrnerbrot und geschlagener Butter

Hessenhappen 13,50
Handkäsesalat, Spundekäs, Grillworscht, Omas Kartoffelsuppe
mit Wurzelgemüse, dazu unser Minikrustenbrot und Buttertöpfchen

Taunus Carpaccio 13,40
sanft gegarter Tafelspitz an Balsamico-Vinaigrette,
frischem Meerrettich, Schalotten, dazu Wildkräuter-Salat
und Urfahrnerbrot

Rindertatar 13,50
mit Zwiebelchen, Senf, Gewürzgurke, Sardellen, Kapern und Eigelb,
dazu Urfahrnerbrot und Buttertöpfchen

LECKERES FÜR DIE KLEINEN

Räuberteller 0,00
Du bekommst Deinen eigenen Teller und stibitzt bei Mama und Papa.

Du möchtest etwas von der Karte der Großen?
Das haben wir auch als Portion für Dich!

FLEISCH AUS DER PFANNE UND VOM LAVAGRILL

Paniertes Schnitzel vom Landschwein 14,50
mit Waldpilzrahm, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Frankfurter Krüstchen 14,50
paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln,
Spiegelei, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Cordon Bleu vom Landschwein 15,90
gefüllt mit gekochtem Schinken und Bio-Bergkäse,
Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Deutsches Beefsteak wie früher 13,90
mit Spiegelei, geschmorten Zwiebeln, leichter brauner Soße,
Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Rumpsteak vom Hereford-Rind 28,50
mit hausgemachter Kräuterbutter, Schmorzwiebeln,
Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Unser Bommiburger 15,50
Aus 100% saftigem Rindfleisch vom Weiderind gegrillt
auf dem Lavagrill mit Cheddar Käse, Gurken, knusprigem Speck,
Tomaten und Zwiebeln, mit hausgemachter Barbecue- und
Chili-Soße, dazu knusprige Pommes frites

Gegrilltes Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein 22,50
mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing

Sanft gegarte Hähnchenbrust vom Landhuhn 15,40
mit hausgemachten Butterknöpfle im Pfännchen serviert
und kleinem Gartensalat

GEKOCHTES UND GESCHMORTES

Rindersaftgulasch 17,50
mit Zwiebeln und Paprikastreifen geschmort,
hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat

Original Frankfurter Sauerbraten 19,50
aus dem Rinderbäckchen mit Haddekuchen* gebunden an Rotkohl
und hausgemachten Kartoffelknödeln

* In Frankfurt hat dieses Lebkuchengebäck eine lange Tradition. Von den Brezelbuben der Stadt, die in ihren Körben nicht nur frisch gebackene Laugenbrezeln oder Käsestangen, sondern auch Haddekuchen zum Verzehr bereit hielten, wurde diese Köstlichkeit zu typisch Frankfurter Festivitäten wie der Dippemess oder auf dem Weihnachtsmarkt verkauft. Auf jeden Fall eine ganz besondere Köstlichkeit.

FÜR DIE FREUNDE DER VEGETARISCHEN KÜCHE

Hausgemachte Rote Bete Bandnudeln 12,50
gratiniert mit Ziegenkäsebröseln und jungem Lauch

Zweierlei Knödel 11,50
hausgemachte Tiroler Spinat- und Käseknödel mit Kirschtomaten,
zerlassener Butter, Grana Padano und kleinem Gartensalat

Frisch geschabte Eierspätzle 11,90
mit Bio-Bergkäse überbacken, im Pfännchen serviert,
dazu geröstete Zwiebeln und kleiner Gartensalat

SÜSSE SÜNDEN

Kaiserschmarrn 5,90
mit Mandeln und eingelegten Rosinen (geht auch ohne),
dazu hausgemachtes Vanilleeis

Malleurchen 5,90
Schokoladenkuchen, lauwarm serviert mit hausgemachtem Sorbet