



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
Feiertag	12.00 – 14.00 Uhr

WARME KÜCHE

Dienstag bis Samstag	17.30 – 21.00 Uhr
Feiertag	12.00 – 14.00 Uhr

AUS DEM SUPPENTOPF

Suppe der Saison – täglich frisch und serviert mit Urfahrnerbrot 5,50 €

AUS DEN HEIMISCHEN GÄRTEN

Kleiner Gartensalat als Beilage 4,60 €

Knackige Blattsalate vom Frankfurter Markt mit gratiniertem Ziegenkäse 15,50 €

mariniert mit Honig, Lavendel und Nüssen, mit Balsamico-Vinaigrette, frischen Kräutern und Urfahrnerbrot

oder mit glazierter Hähnchenbrust vom Landhuhn 14,80 €

KALTE UND WARME KLASSIKER UND EIN BISSCHEN HESSEN

Hüttenberger Handkäs‘ (naggisch auf Wunsch) 6,20 €
mit Musik, Urfahrnerbrot und geschlagener Butter

Hessenhappen 16,80 €
Handkäsesalat, Spundekäs, Grillworscht,
Hausgemachtes Süppchen, dazu Minikrustenbrot und geschlagene Butter

Wurstsalat 13,50 €
mit Bergkäse, Gürkchen und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

Rindertatar 14,80 €
mit Zwiebelchen, Senf, Gewürzgurke, Sardellen, Kapern und Eigelb,
dazu Urfahrnerbrot und Buttertöpfchen

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

BRIZZA – BREZEL TRIFFT PIZZA

mit Schmand, Speckwürfeln, Frühlingslauch und roten Zwiebeln 10,80 €

oder mit Schmand, Schafskäsewürfeln, Kirschtomaten und Frühlingslauch 10,80 €

FLEISCH AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Paniertes Schnitzel vom Landschwein 18,50 €
mit Waldpilzrahm oder Paprikasoße, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Frankfurter Schnitzel 18,50 €
mit grüner Soße und Bratkartoffeln

Cordon Bleu vom Landschwein 19,50 €
gefüllt mit gekochtem Schinken und Bergkäse, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Deutsches Beefsteak wie früher 17,50 €
mit Spiegelei, geschmorten Zwiebeln, leichter brauner Soße, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Rumpsteak vom Weiderind 29,50 €
mit hausgemachter Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Rosmarinkartoffeln und kleinem Gartensalat, gerne auch mit Pfeffersoße

Unser Bommiburger 18,90 €
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 23,50 €
mit Rosmarinkartoffeln und Möhrengemüse

Gebratene Hähnchenbrust vom Landhuhn 18,50 €
mit hausgemachten Butterknöpfle im Pfännchen serviert und kleinem Gartensalat

GEKOCHTES UND GESCHMORTES

Tafelspitz vom Jungbullen 18,50 €
mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln

Hessisches Rippchen mit Sauerkraut 15,50 €
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

FÜR DIE FREUNDE DER VEGETARISCHEN KÜCHE

Frankfurter Grüne Soße 10,80 €
dazu 4 halbe Bio Freiland Eier und Salzkartoffeln

Zweierlei Knödel 13,80 €
hausgemachte Tiroler Spinat- und Käseknödel mit Kirschtomaten,
zerlassener Butter, Grana Padano und kleinem Gartensalat

Frisch geschabte Eierspätzle 14,10 €
mit Bio-Bergkäse überbacken, im Pfännchen serviert,
dazu geröstete Zwiebeln und kleiner Gartensalat

SÜSSE SÜNDEN

Kaiserschmarrn 7,20 €
mit Mandeln und eingelegten Rosinen (geht auch ohne), dazu hausgemachtes
Vanilleeis

Hessisches Tiramisu 6,10 €
in Kaffee getränkte Löffelbiskuits mit Apfelkompott und Mascarponecreme

Selbstgemachtes Sorbet Kugel 3,20 €
mit Früchten der Saison