

MATHILDA

Geöffnet Montag - Samstag 10-23h.
EC-Kartenzahlung ab 10€.
Keine Kreditkarten / No Credit Cards.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt 19%.
www.mathildarestaurant.de

APERITIFS

LIMONADE	hausgemacht, Ingwer-Zitrone oder Maracuja-Minze	0.4L	5.00
		0.1L	0.75L
GELDERMANN	Carte Blanche Premium Sekt Brut	5.50	29.00
GELDERMANN	Rosé Premium Sekt Brut		29.00
ARTHUR METZ	Cremant d'Alsace Brut, Sekt aus dem Elsaß	5.50	29.00
APEROL SPRITZ	Sekt, Aperol, Soda, Orange ¹	0.2L	6.50
HUGO	Sekt, Holunder, Soda, Minze, Limette ¹	0.2L	6.50
RED HUGO	Sekt, Holunder, Soda, Cranberry, Minze, Limette ¹	0.2L	6.50
PINK HUGO	Sekt, Holunder, Soda, Rhabarber, Minze, Limette ¹	0.2L	6.50
BULMERS	Pear Cider of Hereford -Birne und Apfel- Apfelschaumwein aus England serviert im Weinglas	0.5L	5.00
ERFRISCHENDE BIERE AUS DER FLASCHE			
PERONI NASTRO AZZURRO	Premium-Bier aus Italien	0.33L	4.00
CARLSBERG	Lagerbier aus Dänemark	0.33L	4.00
HEINEKEN	Lagerbier aus den Niederlanden	0.33L	4.00
LAMMSBRÄU	Bio & Glutenfreies Bier	0.33L	4.00
TANNENZÄPFLE	Spitzen-Pils aus dem Hochschwarzwald	0.33L	4.00
CAMPARI	Soda oder Orange ²	0.2L	5.50
LILLET BLANC	Weinlikör (Zitrus, Vanille, Honig) & Soda ^{9,0}	0.2L	6.00
VODKA TONIC	Absolut Vodka & Fevertree Holunder Tonic	0.2L	8.50

KLEIN ZUM WEIN & VORSPEISEN

BROT & GRÜNE SAUCE

Bauernbrot, Butter, hausgemachte Frankfurter Grüne Sauce 4.00
Bread, butter, Frankfurt green sauce ^{A, G, M}

NÜSSE

Mix aus Erdnüssen, Mandeln, Cashew, Haselnüsse 4.00
Mix of peanuts, almonds, cashew, hazelnuts ^{E, H}

OLIVEN

mit Stein in Salzlake, Don Ciccio e Donna Rosa 5.00
Olives with stone from Sicily ^M

ARTISCHOCKENHERZEN

eingelegt in Olivenöl, Peperoni, Zitrone 5.00
Artichokes, olive oil, hot peppers, lemon ¹

SPUNDEKÄS

mit warmem Laugenbrötchen 6.50
aroma cream cheese with lyes bread ^{A, G}

DOPPELTER HANDKÄS MIT MUSIK

Zwiebeln, Kräuteressig, Bauernbrot, Butter 6.50
Handcheese with onions ^{A, G}

BRUSCHETTA

mit marinierten Tomaten 6.50

mit marinierten Tomaten, Thunfisch, Trüffel-Mayo 7.50

with marinated tomatoes, tuna, truffle mayo ^{4, A, C, M}

mit marinierten Tomaten und Ziegenkäse 7.80

with marinated tomatoes and goat cheese ^{A, G}

KÄSE ZUM WEIN

4 Sorten, hausgemachter Feigensenf, Walnusskerne, Gewürzgurke 8.00
Cheese 4 sorts, fig sauce, walnut, spice cucumber ^{A, G, H, M, 4}

KÄSE & SCHINKEN ZUM WEIN

4 Sorten, hausgemachter Feigensenf, Walnusskerne, Gewürzgurke, Schwarzwälder Schinken 10.00
Cheese 4 sorts, fig sauce, walnut, spice cucumber ^{A, G, H, M, 4}

RINDERTATAR

Beef Tatar 100g, klassisch angemacht, Eigelb, Aromaröstbrot 12.00
Beef Tatar 100g, egg yolk, aroma-roasted bread ^{A, C, M}

SALATE

CAESAR SALAT

Römersalat, hausgemachte Croutons, Parmesan, Kirschtomaten 10.00

Romana salad, homemade croutons, Parmesan, cherry tomatoes ^{A,C,G,LM}
mit Thunfisch 12.00

with tuna

mit Putenbruststeak 13.00

with turkey breaststeak

MATHILDA SALAT

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Rohkoststreifen, Gesunde Kerne, 5.00 8.50

Mathildas Hausdressing

Mixed salad, Raw foodstuffs, seeds, house dressing ^{M,H}

- ALS FRANKFURTER SALAT

Schinkenwürfel, Spiegelei, Frankfurter Grüne Sauce 12.00

Bacon cubes, Fried Egg, Frankfurt Green Sauce ^{A,G,C,M,1,3}

- ALS ÖSTERREICHER SALAT

gebackener Ziegenkäsetaler, Walnusskerne 13.00

Baked goat cheese and walnuts ^{A,H}

- ALS ASIATISCHER SALAT

asiatisch marinierte Putenbrust, Erdnüsse 13.00

asian roasted turkey breast, peanuts ^E

HAUPTGERICHTE

FRANKFURTER GRÜNE SAUCE

Bratkartoffeln, 2 Spiegeleier

9.00

Fried potatoes, Frankfurt Green Sauce, 2 fried eggs ^{C,G,M}

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL

frische Pilze, Salbei-Rahmsauce , Röstzwiebeln

9.50

napkin dumplings with mushroom cream sauce, roast onions ^{A,C,G}

MATHILDA'S CURRYWURST

vom Rind, Bratkartoffeln oder Pommes, Mathilda Spezielsauce

10.00

Currywurst of beef, fried potatoes or fries, special sauce ^{F,L,M,2}

HIMMEL UND ERDE

Kartoffelpüree, Sauerkraut, gebratene Delikatessblutwurst, Apfelkompott, Schmorzwiebeln

12.00

Mashed potatoes, Sauerkraut, fried blood sausage, apple compote, braised onions ¹

KÄSESPÄTZLE

Schmor- und Röstzwiebeln, kleiner Salat

12.00

Cheese noodles, roast onions, small salad ^{A,C,M}

mit Putenbruststeak

14.00

With turkey breaststeak

ROTES THAI-KOKOS-CURRY

Asia-Grillgemüse, Bio-Gemüsebratling, Spiegelei, Basmatireis

12.00

Vegetable taler, basmati rice, grilled vegetables, thaicurry sauce, fried egg ^{C,F}

Putenbruststeak statt Gemüsebratling

14.00

Turkey breast steak instead of vegetable burger

FRANKFURTER RIPPCHEN

vom Grill, Kartoffelpüree, Sauerkraut

15.00

Rib, mashed potatoes, sauerkraut ⁸

RINDERBÄCKCHEN

geschmort vom irischen Weideochsen, Kartoffelpüree, Schmorkarotten

16.00

braised beef jaws from irish ox, mashed potatoes, carrot

Unsere Fischgerichte/Tatar vom frischen Premium-Thunfischfilet und/oder frischen Wildlachs nach Verfügbarkeit auf der Tageskarte.

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL

handgeklopft und in der Pfanne ausgebacken, Bratkartoffeln, Beilagensalat, Zitrone

Schnitzel, fried potatoes, side salad, lemon ^{A,C,M}

vom Schweinerücken / Pig

14.50

vom Kalbsrücken mit Preiselbeerdip / Veal

21.50

Zwiebelsauce + 2.00 Pilzrahmsauce + 2.00 Frankfurter Grüne Sauce + 2.00

BEEF TATAR

Rindertatar klassisch angemacht, Eigelb, frische Pommes, Trüffelmayo

150g 15.00

Beef tatar, classic acclimated, egg yolk, fresh fries, truffle mayo ^{C,M,4}

250g 22.00

HÜFTSTEAK

zart und sehr mager, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Frankfurter Grüne Sauce

200g 18.00

Beef hip steak 200g, Jus, Baked potato, Frankfurt green sauce ^{G,M}

RUMPSTEAK

300G 22.00

hausgemachte Kräuterbutter, frische Pommes, Trüffelmayo, Grilltomate

jus, grill tomatoe, fresh fries, truffle mayo ^{4,A,C,M}

ZWIEBELROSTBRATEN

300G 22.00

vom Rumpsteak, geschmorte und geröstete Zwiebeln, Bratkartoffeln, Essiggurke

Roast beef, braised and roasted onions, jus, fried potatoes, gherkin ^{A,4}

BURGER

CHEESEBURGER

200g US Beef, Cheddarkäse, frische Pommes, Dip ^{A,G,L,M,2}

13.00

CHILIBURGER

200g US Beef, Cheddarkäse, Jalapenos, Chili-Sauce, Schmorzwiebeln, Pommes, Dip ^{A,G,L,M,2}

14.00

BACONBURGER

200g US Beef, Cheddarkäse, Bacon, Spiegelei, Pommes, Dip ^{A,C,G,L,M,1,2,3}

15.00

SAUERKRAUTBURGER

200g US Beef, Sauerkraut vom Grill, Bacon, Pommes, Dip ^{A,G,L,M,1,2,3}

15.00

LAMMBURGER

200g irisches Lamm, Ziegenkäse, frische Pommes, Dip ^{A,G,L,M,2}

15.00

VEGGIEBURGER

Bio-Gemüsebratling, Cheddarkäse, Spiegelei, frische Pommes, Dip ^{A,C,G,L,M,2}

13.00

SÜSSES

SCHOKOTÖRTCHEN

aus dem Ofen, mit flüssigem Kern, Apfelkompott, Bourbon-Vanilleeis 6.80
from the oven, with liquid core, apple compote, bourbon vanilla ice cream ^{A,C,E,G,H,F}

SÜDTIROLER APFELSTRUDEL

Vanillesauce 6.80
South Tyrolean apple strudel, Vanilla sauce ^{A,G}

HEIßE LIEBE

Bourbon-Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagsahne, Kokos 6.80
Bourbon vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream, coconut ^{2,C,E,F,G,H}

FRÜHSTÜCK Mo - Fr 10-12, Sa 10-13h

MATHILDA 9.50
Emmentaler Käse, Weichkäse, Bauernschinken, Kräutersalami,
frischer Obstsalat, gekochtes Ei, Frischkäse, Marmelade,
Butter, Brotkorb ^{A,C,G,1,3}

FRANKFURTER 9.20
2 Spiegeleier, geröstetes Bauernbrot,
hausgemachte Frankfurter Grüne Sauce,
1 Handkäs mit Musik, Gewürzgurke ^{A,G,M,4}

STRAMMER MAX 8.80
Bauernbrot mit Salat, Gurke,
Tomate, Bauernschinken und
Emmentaler Käse. Darauf 2 Spiegeleier ^{A,C,G,L,M,1,3}

EIERSPEISEN 6.00
Rühr -oder Spiegeleier, mit Brot & Butter ^A
mit knusprigem Bacon, Brot & Butter ^{A,1,3} 7.50
mit knusprigem Bacon, Grillwürstchen, Tomate, Brot & Butter ^{A,1,3,8} 9.50
mit Räucherlachs, Gurken, Brot & Butter ^{A,} 8.80
mit Frankfurter Grüne Sauce ^{A,G,M} +2.00

PANCAKES 8.50
mit Obstsalat und Ahornsirup
mit Bacon^{1,3} und 2 Spiegeleiern 9.50

OBSTSALAT 5.50
Naturjoghurt, Cranberry-Müsli ^{A,E,F,G,H}

FRISCHER SAFT 0.3l 5.50
frisch gepresster Orangensaft