

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene:

- 1 mit Farbstoff
- 2 geschwefelt
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 gewachst
- 6 chininhaltig
- 7 geschwärzt
- 8 mit Phosphat
- 9 koffeinhaltig
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken)
- 11 taurinhaltig
- 12 Ei
- 13 Nüsse
- 14 Getreideprodukte glutenhaltig
- 15 Fisch
- 16 Krebstiere
- 17 Schwefeldioxid und Sulfite
- 18 Sellerie
- 19 Milch und Laktose
- 20 Sesamsamen
- 21 Erdnüsse
- 22 Lupinen
- 23 Senf
- 24 Soja
- 25 Weichtiere
- 26 Süßungsmittel
- 27 Nitritpökelsalz
- 28 Konservierungsstoffe

Um diese Zusatzstoffe und Allergene unserer Speisen einsehen zu können, verlangen Sie bitte die mit den Kennzeichen versehene Extrakarte.

Gaststätte Eintracht

mit Kegelbahnen und Parkplätzen
sowie Catering ab 15 Portionen



**Indische
und
deutsche
Spezialitäten**

Samstag

Indischer Abend

Indisches Currygericht mit Beilage
(ohne Tikka und ohne Platten)

nach Ihrer Wahl **2,00 € ermäßigt**

Donnerstag

Schnitzel - Abend

Schnitzel mit 2 Beilagen

nach Ihrer Wahl **2,00 € ermäßigt**

Sonntag

Tikka Abend

Tikka nach Ihrer Wahl

2,00 € ermäßigt

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo.- Fr. 11.45 - 14.45 Uhr
17.00 - 24.00 Uhr

Samstag 17.00 - 24.00 Uhr

Sonntag 17.00 - 23.00 Uhr

Oeder Weg 37 - 60318 Frankfurt am Main 1 - Tel. : 069 / 558435

LIEBER GAST!

Vorab ein kleines Wort zu unseren INDISCHEN SPEZIALITÄTEN.

Die indische Küche gilt im Allgemeinen als sehr scharf gewürzt.

Um Ihrem Geschmack entgegenzukommen, bieten wir Ihnen vier Schärfestufen an.

Sie können wählen zwischen:

1. mild 2. mittel 3. scharf 4. sehr scharf (indische Art)

Als Beilage können Sie wahlweise Basmati-Reis, 2 Roti oder 1 Naan (selbstgemachte Brote aus dem Tandoori Ofen) erhalten.

Wir wünschen Ihnen

GUTEN APPETIT .



Gaststätte Eintracht

Maria Bodensohn – Oeder Weg 37 – 60318 Frankfurt – Tel.: 069 / 55 84 35

APERITIF

Sherry medium oder dry		4,00
Campari Soda		5,60
Campari Orange		5,90
Wodka Lemon		5,90
Bacardi Orange		5,90
Martini dry oder bianco		5,00
Hugo	0,2 l	6,00
Aperol Spritz	0,2 l	6,50

VORSPEISEN

1. Dhal Soup (indische Linsensuppe) (vegan)	6,30
2. Murgh Soup (indische Suppe mit zartem Hühnerfleisch)	6,90
3. Mulgatoni Soup (indische Suppe mit Hühnerfleisch, Käse und Linsen)	6,90
4. Tomatensuppe indische Art mit Minze und Hühnerfleisch	6,90
5. Kraftbrühe mi Ei	5,50
6. Tomatensuppe mit Vodka, Dill und Sahne	6,90
7. Gulaschsuppe	6,90
8. Papadam (2 Stück) mit Soßen (vegan)	3,90
9. Samossa (2 kleine Teigtaschen gefüllt mit Gemüse) mit Soßen	5,80
10. Fleisch Samossa (2 kleine Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Hackfleisch) mit Soßen	6,20
11. Mix Samossa (1 Teigtasche mit Gemüse und 1 Teigtasche mit Gemüse und Hackfleisch gefüllt) mit Soßen	6,20
12. Pakora (panierte Gemüseteile frittiert) mit Soßen (vegan)	9,50
13. Chicken Pakora (panierte Hähnchenbruststreifen frittiert) mit Soßen	10,90
14. Onion Bhaji (panierte Zwiebelbällchen frittiert) mit Soßen (vegan)	8,50
15. Paneer Pakora (hausgemachter indischer Käse paniert und frittiert) mit Soßen	9,50
16. Fisch Pakora (panierte Teile vom Fischfilet frittiert) mit Soßen	10,50
17. Gobi Pakora (panierter Blumenkohl frittiert) mit Soßen (vegan)	8,50
18. Gemischtes Pakora mit Soßen	11,00

Pakora sind mit Kichererbsenteig umhüllt und frittiert



Gaststätte Eintracht

Maria Bodensohn – Oeder Weg 37 – 60318 Frankfurt – Tel.: 069 / 55 84 35

19. Tandoori Champignons (Champignons gefüllt mit Gemüse und Nüssen gegrillt mit Paprika und Zwiebeln im Tandoori Ofen) (vegan)	11,00
20. Akhbari Kebab (indische Frikadellen aus Hähnchenhackfleisch und Lammhackfleisch, gegrillt im Tandoori Ofen)	11,50
21. Onion Kulcha (gegrilltes indisches Brot gefüllt mit Zwiebeln)	6,50
22. Keema Kulcha (gegrilltes indisches Brot gefüllt mit Hackfleisch)	6,50
23. Aloo Kulcha (gegrilltes indisches Brot gefüllt mit Kartoffeln)	6,50
24. Paneer Kulcha (gegrilltes indisches Brot gefüllt mit indischem Käse)	6,50
25. Saag Kulcha (gegrilltes indisches Brot gefüllt mit Spinat)	6,50
26. Tzatziki mit Brot	6,90
<i>Samossa und Pakora werden mit Tamarindensoße und mit Mintsoße serviert</i>	

BROTE AUS DEM TANDOORI OFEN

27. Roti	2,50
28. Naan	3,80
29. Knoblauch Naan	4,20
30. Butter Naan	4,00
31. Sesam Naan	4,00
32. Kokos Naan	4,00

SALATE

33. Kleiner gemischter Salat mit Brot	5,50
34. Tomatensalat mit Zwiebeln und Brot	6,50
35. Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven und Brot	13,50
36. Italienischer Salat mit Käse, Ei, Schinken, Thunfisch, Oliven und Brot	13,90
37. Salatteller mit Schinken, Ei, Käse, Oliven und Brot	13,90
38. Salatteller „Neptun“ mit Shrimps, Ei, Thunfisch, Käse, Schinken, Oliven und Brot	15,50
39. Salatteller mit Hähnchenbrust in Sesampanade und Brot	15,50
40. Salatteller mit gebratener Putenbrust, gebratenen Champignons und Brot	15,50
41. Indischer Salatteller mit Chicken Tikka, gebratenen Champignons und Brot	16,90



TANDOORI SPEZIALITÄTEN

HUHN TIKKA

- | | |
|---|-------|
| 42. Chicken Tikka (eingelegte Hähnchenteile gegrillt im Tandoori Ofen) und Naan | 18,90 |
| 43. Chicken Tikka Achari (zarte Hähnchenteile eingelegt in Joghurt mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt im Tandoori Ofen) und Butter Naan | 18,90 |
| 44. Chicken Tikka Harialli (Hähnchenteile mariniert in Minze und Korianderpaste mit indischen Gewürzen, gegrillt im Tandoori Ofen) und Kokos Naan | 19,90 |
| 45. Chicken Tikka Wanjara (Hähnchenbrust mariniert in Cashewpaste und indischen Gewürzen, gegrillt im Tandoori Ofen) und Sesam Naan | 20,90 |
| 46. Malai Tikka (Hähnchenteile mariniert mit indischen Gewürzen in Rahm und Käse) und Butter Naan | 18,90 |
| 47. Mix Tikka (von den oben genannten Tikka je 1 Stück) mit Butter Naan | 20,50 |
| 48. Seekh Kebab (Hackfleischröllchen gegrillt) mit Butter Naan | 16,90 |
| 49. Chicken Tikka Spezial (Hähnchenteile mariniert, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt im Tandoori Ofen) mit Butter Naan | 20,90 |
| 50. Kasoori Chicken Tikka (Hähnchenbrustfilet mariniert in Cashew Rahm Marinade mit Bockshornkleebättern, Ingwer und Gewürzen gegrillt im Tandoori Ofen) und Naan | 20,90 |

LAMM TIKKA

- | | |
|--|-------|
| 51. Lamm Tikka (zartes Lammfleisch mariniert in Joghurt mit indischen Gewürzen, gegrillt im Tandoori Ofen) und Naan | 21,90 |
| 52. Kessari Boti (saftiges Lammfleisch mariniert, mit Safran gewürzter Joghurtsoße, gegrillt im Tandoori Ofen) und Butter Naan | 23,90 |
| 53. Lamm Tikka Spezial (Lammfleisch mariniert, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt im Tandoori Ofen) und Knoblauch Naan | 23,90 |
| 54. Lamm Tikka Harialli (Lammfleisch mariniert in Minze und Koriander Paste, mit indischen Gewürzen, gegrillt im Tandoori Ofen) und Sesam Naan | 23,50 |
| 55. Amritsari Boti (Lammfleisch mit Apfelringen und Paprika gegrillt im Tandoori Ofen) mit Butter Naan | 23,90 |

Alle Tandoori Gerichte servieren wir mit indischem Krautsalat und Dipsoße.



Gaststätte Eintracht

Maria Bodensohn – Oeder Weg 37 – 60318 Frankfurt – Tel.: 069 / 55 84 35

MIX TIKKA

- | | |
|--|-------|
| 56. Mix Tikka Sangam (Hähnchenbrust, Lammfleisch und gegrillter indischer Käse mit Paprika und Zwiebeln gegrillt im Tandoori Ofen) und Mandel Naan | 24,50 |
| 57. Mix Tandoori Grill (Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Prawn und Gemüse gegrillt im Tandoori Ofen) mit Naan | 24,90 |
| 58. Spanferkel Tikka mit Dip Soße, Krautsalat und Naan | 21,90 |
| 59. Spanferkel Tikka Spezial (Spanferkel gegrillt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln) mit Dip Soße, Krautsalat und Butter Naan | 23,90 |

VEGETARISCHES TIKKA

- | | |
|---|-------|
| 60. Paneer Tikka Spezial (indischer Käse mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt im Tandoori Ofen) und Butter Naan | 19,90 |
| 61. Paneer Mushroom Tikka (indischer Käse und Champignons gegrillt im Tandoori Ofen) und Butter Naan | 19,90 |
| 62. Mix Gemüse Tikka (Kartoffel, Champignons, Zucchini, Paprika und Zwiebeln gegrillt im Tandoori Ofen) und Butter Naan | 19,50 |

FISCH TIKKA

- | | |
|--|-------|
| 63. Lachsfilet Tikka (norwegische Lachsfiletstücke mariniert mit Liebstockelsamen gewürztem Joghurt, gegrillt im Tandoori Ofen) und Naan | 24,90 |
| 64. Dorschfilet Tikka (Dorschfiletstücke mariniert mit Liebstockelsamen gewürztem Joghurt, gegrillt im Tandoori Ofen) und Naan | 19,50 |
| 65. Tandoori Prawns (Riesengarnelen mariniert in Joghurt mit Knoblauch, Ingwer und mit indischen Kräutern gewürzt) und Naan | 26,50 |
| 66. Fisch Tikka Ambotic (Zanderfilet mariniert in Erdnuss und Cashewpaste gegrillt im Tandoori Ofen) mit Naan | 21,90 |

Alle Tandoori-Gerichte servieren wir mit indischem Krautsalat und Dip Soße.



CURRYGERICHTE

VEGETARISCHE GERICHTE

67. Dhal (indisches Linsengericht)	10,90
68. Dhal Makhani (indisches Linsengericht) mit Basmati-Reis	13,90
69. Aloo Methi Channa (Kartoffel mit Bockshornkleblättern, Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten in Currysoße) mit Basmati-Reis (vegan)	14,90
70. Aloo Gobi (Blumenkohl und Kartoffel in Currysoße) mit Basmati-Reis (vegan)	14,90
71. Mix Subzi (frisches Gemüse auf besondere indische Art zubereitet in Currysoße) mit Basmati-Reis (vegan)	14,90
72. Mattar Paneer (hausgemachter indischer Käse mit Erbsen in Currysoße) mit Basmati-Reis	16,90
73. Palak Paneer (indischer Käse in pikantem Spinat) mit Basmati-Reis	17,00
74. Paneer Dhal (indischer Käse und Linsen in Currysoße) mit Basmati-Reis	15,90
75. Paneer Subzi (indischer Käse und verschiedenes frisches Gemüse in Currysoße) mit Basmati-Reis	16,90
76. Shahi Paneer (indischer Käse in Mandel Cashew Currysahnesoße) mit Basmati-Reis	17,50
77. Bengen Bhartha (geröstete Auberginen zubereitet auf indische Art in Currysoße) mit Basmati-Reis (vegan)	16,50
78. Palak Kofta (Gemüsebällchen in pikantem Spinat) mit Basmati-Reis	14,90
79. Kofta Curry (Gemüsebällchen in Currysoße) mit Basmati-Reis (vegan)	15,90
80. Kofta Kandhari (Gemüsebällchen in Minz und Koriander Currysoße) mit Basmati-Reis	16,00
81. Paneer Tikka Massala (indischer Käse gegrillt im Tandoori Ofen mit Tomate, Paprika, Zwiebeln und Ingwer in Massala Currysoße) mit Basmati-Reis	17,90



Gaststätte Eintracht

Maria Bodensohn – Oeder Weg 37 – 60318 Frankfurt – Tel.: 069 / 55 84 35

VOM HUHN

82. Chickencurry mit Basmati-Reis	16,90
83. Mango Chickencurry mit Basmati-Reis	17,90
84. Chicken Vindaloo (Hähnchenfleisch und Kartoffeln in dunkler Currysoße) mit Basmati-Reis	17,50
85. Chicken Saag (Hähnchenfleisch in pikantem Spinat) mit Basmati-Reis	17,90
86. Chicken Korma (Hähnchenfleisch mit Mandeln, Rosinen und Kokosnuss in Mandel Cashew Sahne Currysoße) mit Basmati-Reis	18,90
87. Subzi Chicken (frisches Gemüse und Hähnchenfleisch in Currysoße) mit Basmati-Reis	17,50
88. Chicken Kandhari (Hähnchenfleisch in Minz und Koriander Currysoße) mit Basmati-Reis	18,50
89. Granatapfel Chickencurry mit Basmati-Reis	18,50
90. Chicken Paschwhari (Hähnchenfleisch in Pistazien-Currysoße) mit Basmati-Reis	19,00
91. Chicken Taj Mahal (Hähnchenfleisch mit verschiedenen Sorten Zwiebeln in Mandelcurrysoße) mit Basmati-Reis	17,90
92. Chicken Bombay (Hähnchenfleisch mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Currysoße) mit Basmati-Reis	17,90
93. Chakri Chicken (Hähnchenfleisch in Erdnuss-Currysoße) mit Basmati-Reis	18,50
94. Muglai Chicken (Hähnchenfleisch und indischer Käse in Joghurt Sahnecurrysoße) mit Basmati-Reis	18,90
95. Chili Chicken (Hähnchenfleisch mit Paprikastreifen und Schalotten in süß-saurer Soße) mit Basmati-Reis	18,90
96. Butter Chicken (Hähnchenfleisch gegrillt im Tandoori Ofen in Cashew Tomatencurrysoße) mit Basmati-Reis	19,00
97. Chicken Tikka Massala (gegrilltes Hähnchenfleisch in Tomaten Mandel Curry Massalasoße) mit Basmati-Reis	19,50
98. Chicken Jalfrezi (Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Karotten, Zwiebeln und Tomaten in Tomaten Honig Mandel Currysoße) mit Basmati-Reis	18,90
99. Chicken Madras (Hähnchenbrustfilet mit Senfkörnern und Ingwer in Kokosmilch Currysoße) mit Basmati-Reis	17,90
100. Methi Chicken (Hähnchenbrustfilet mit Bockshornkleblättern in Cashew Currysoße) mit Basmati-Reis	18,50



Gaststätte Eintracht

Maria Bodensohn – Oeder Weg 37 – 60318 Frankfurt – Tel.: 069 / 55 84 35

VOM LAMM

101. Granatapfel Lammcurry mit Basmati-Reis	18,90
102. Lammcurry mit Basmati-Reis	18,50
103. Lamm Saag (Lammfleisch in pikantem Spinat) mit Basmati-Reis	19,90
104. Lamm Korma (Lammfleisch mit Mandeln, Kokosnuss und Rosinen in Mandel Cashew Sahne Currysoße) mit Basmati-Reis	20,50
105. Lamm Vindaloo (Lammfleisch mit Kartoffeln in dunkler Currysoße) mit Basmati-Reis	18,90
106. Lamm Paschwari (Lammfleisch in Pistazien Currysoße) mit Basmati-Reis	20,90
107. Lamm Kandhari (Lammfleisch in Minz- und Koriandercurrysoße) mit Basmati-Reis	20,50
108. Lamm Taj Mahal (Lammfleisch mit verschiedenen Sorten Zwiebeln in Mandelcurrysoße) mit Basmati-Reis	19,90
109. Lamm Bhuna (Lammfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Curry Massalasoße) mit Basmati-Reis	20,50
110. Lamm Tikka Massala (gegrilltes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in Tomaten Massala Currysoße) mit Basmati-Reis	22,00
111. Lamm Channa Massala (Lammfleisch mit Kichererbsen und Frühlingszwiebeln in Massala Currysoße) mit Basmati-Reis	19,90

INDISCHE PLATTEN

112. Vegetarische Platte (2 vegetarische Currygerichte) mit Basmati-Reis und Butter Naan	21,90***
113. Fleischplatte (2 Fleisch Currygerichte) mit Basmati-Reis und Naan	24,90***
114. Fischplatte (Fisch Subzi Curry und Prawncurry) mit Basmati-Reis und Naan	24,90***
115. Mix Thali (Chickencurry Madras, Lamm in Spinat und Aloo Gobi) mit Raita, Basmati-Reis und Roti	25,50***

*Die mit *** gekennzeichneten Preise gelten auch am Indischen Abend. Sie sind von Angeboten ausgeschlossen.*



Gaststätte Eintracht

Maria Bodensohn – Oeder Weg 37 – 60318 Frankfurt – Tel.: 069 / 55 84 35

BIRYANI GERICHTE

116. Heirabadi Biryani (gedämpfter Reis mit Lammfleisch und Hähnchenfleisch, frischem Gemüse, Minze und Nüssen) und Raita	19,50
117. Chicken Biryani (gedämpfter Reis mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Minze und Nüssen) und Raita	17,50
118. Lamm Biryani (gedämpfter Reis mit Lammfleisch, Gemüse, Minze und Nüssen) und Raita	18,90
119. Fisch Biryani (gedämpfter Reis mit Fischfiletstücken, Gemüse, Minze und Nüssen) und Raita	18,50
120. Gemüse Biryani (gedämpfter Reis mit Gemüse, Minze und Nüssen) und Raita	15,90

VOM RIND

121. Rindercurry Madras (Rindfleisch in dunkler Currysoße) mit Basmati-Reis	18,90
122. Rindfleisch Massala (Rindfleisch mit Paprika und Tomaten in Massala Currysoße) mit Basmati-Reis	18,90
123. Beef Goa Curry (Rindfleisch und Kokosflocken in Kokosmilch Currysoße) mit Basmati-Reis	18,90
124. Beef Saag (Rindfleisch in pikantem Spinat) mit Basmati-Reis	18,90
125. Beef Paschwari (Rindfleisch in Pistaziencurrysoße) mit Basmati-Reis	19,90
126. Beef Bhuna (Rindfleisch mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysoße) mit Basmati-Reis	19,50
127. Chakri Beef (Rindfleisch in Erdnusscurrysoße) mit Basmati-Reis	19,50
128. Beef Channa Kandhari (Rindfleisch und Kichererbsen in Minz Koriander Currysoße) mit Basmati-Reis	18,90

FISCH

129. Prawn Curry (Garnelen in Currysoße) mit Basmati-Reis	22,90
130. Prawn Tikka Massala (gegrillte Garnelen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Massala Currysoße) mit Basmati-Reis	23,90
131. Fisch Goa Curry (Fischfilet in Kokoscurrysoße) mit Basmati-Reis	18,50
132. Fisch Subzi Curry (Fischfilet und frisches Gemüse in Currysoße) mit Basmati-Reis	17,50
133. Fischcurry mit Basmati-Reis	17,50



Für jedes Schnitzel verwenden wir Schweinerückensteak

VOM SCHWEIN

134. Schnitzel mit Käse überbacken, Pommes und Salat	17,00
135. Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat	15,90
136. Rahmschnitzel mit Spätzle und Salat	17,90
137. Jägerschnitzel mit Pommes und Salat	18,50
138. Pfefferrahmschnitzel mit Pommes und Salat	18,50
139. Zigeunerschnitzel mit Pommes und Salat	18,50
140. Gemüsecurryschnitzel mit Pommes und Salat	18,50
141. Mangocurryschnitzel mit Reis und Salat	18,50
142. Massala Curryschnitzel (Schnitzel mit Tomaten Mandel Massala Currysoße) mit Reis und Salat	18,50
143. Teufelsschnitzel (scharf) mit Pommes und Salat	18,50
144. Cordon bleu mit Pommes und Salat	19,90
145. Prager Schnitzel (Schnitzel mit Schinken, Spargel und Käse überbacken) mit Pommes und Salat	19,90
146. Schnitzel mit gemischten Pilzen in Sherryrahmsoße, Spätzle und Salat	19,90

KINDERGERICHTE

Fischstäbchen (5 Stück) mit Pommes und Ketchup	7,90
Kinderschnitzel Wiener Art mit Pommes und Ketchup	8,90
Nürnberger Rostbratwürstchen (5 Stück) mit Pommes und Ketchup	7,90
Chicken Nuggets (5 Stück) mit Pommes und Ketchup	7,90
Mogli Teller (Mango Chickencurry mit Basmati-Reis)	8,90
Balu Teller (Chicken Korma mit Basmati-Reis)	9,00

BEILAGEN

Pommes	4,00	Kroketten	4,00
Beilagen Salat	4,90	Salzkartoffeln	4,00
Bratkartoffeln	4,90	Ketchup oder Mayonnaise	0,80



Gaststätte Eintracht

Maria Bodensohn – Oeder Weg 37 – 60318 Frankfurt – Tel.: 069 / 55 84 35

BEILAGEN

Basmati-Reis	4,30
Raita (gewürzter Joghurt)	3,90
Papadam (2 indische Chips) mit Soßen	3,90
Roti (Brot aus dem Lehmofen)	2,50
Chapatti	2,50
Tamarindensoße	2,50
Mintsoße	2,50

DESSERT

Pista Kulfi (selbstgemachte indische Eiscreme mit Pistazien und Safran)	6,90
Mango Kulfi (selbstgemachte indische Eiscreme mit Mango)	6,90
Joghurt mit frischen Früchten	6,50
Joghurt mit Mandeln und Honig	6,50
Mango Creme (Creme aus Mango, Kokosmilch, Mandeln und Kokosflocken) (vegan)	6,90
Gulab Jamun (indische süße Bällchen mit Kokosflocken in warmem Sirup)	6,50
Kheer (hausgemachter Milchreis mit Pistazien, warm)	6,00
Lassi (indisches Joghurtgetränk) salzig oder süß	0,4 l 4,80
Mango Lassi	0,4 l 5,20
Bananen Lassi	0,4 l 5,20
Kokos Lassi	0,4 l 5,20
Erdbeer Lassi	0,4 l 5,20
Gemischtes Eis	5,90
Gemischtes Eis mit Sahne	6,50
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße	7,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,90



Gaststätte Eintracht

Maria Bodensohn – Oeder Weg 37 – 60318 Frankfurt – Tel.: 069 / 55 84 35

HEISSE GETRÄNKE

Indischer Tee (Chai)	3,80	Glühwein	0,25 l	4,40
Kaffee	2,90	Kamillentee		2,80
Kräutertee	2,80	Heißer Apfelwein	0,25 l	3,80
Schwarzer Tee	2,80	Pfefferminztee		2,80
Grog	5,00			
Espresso	2,90	Doppelter Espresso		4,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser (Glas)	0,2 l	2,00	Maracujasaft	0,2 l	3,20
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 Fl	3,20	Lycheesaft	0,2 l	3,20
Gerolsteiner Mineralwasser	0,7 Fl	6,20	Bananensaft	0,2 l	3,20
Gerolsteiner Neutral	0,7 Fl	6,20	Kirschsaf	0,2 l	3,20
Gerolsteiner Neutral	0,25 Fl	3,20	Mangosaft	0,2 l	3,20
Fanta, Cola, Sprite	0,2 l	2,70	Guavensaft	0,2 l	3,20
Fanta, Cola, Sprite	0,4 l	4,80	Johannisbeersaft	0,2 l	3,20
Cola Light, Zero Cola	0,2 l	2,70	Bionade	0,33 l	3,80
Spezi	0,2 l	2,70	Iced Tea Arizona	0,4 l	4,80
Orangen-/Apfelsaft	0,2 l	3,00	Malzbier	0,33 l	3,80
Orangen-/Apfelsaft	0,4 l	5,20	Störtebeker alkoholfrei	0,5 l	4,50
Bitter Lemon; Ginger Ale	0,2 l	3,30			
Tonic Water	0,2 l	3,30			

MIXGETRÄNKE

Gespritzter Apfelwein	0,25 l	2,40	Wodka Orange		5,90
Gespritzter Apfelwein	0,5 l	4,50	Gin Tonic		5,90
Hütchen		4,50	Cola Whisky		5,90
Campari Soda		5,50	Baccardi Cola		5,90
Campari Orange		5,90	Aperol Spritz	0,2 l	6,50
Hugo	0,2 l	6,00			



Gaststätte Eintracht

Maria Bodensohn – Oeder Weg 37 – 60318 Frankfurt – Tel.: 069 / 55 84 35

BIER VOM FASS

Schneider Hefeweizen	0,3 l	3,80
Schneider Hefeweizen	0,5 l	5,80
Banana Hefeweizen	0,5 l	5,80
Weihenstephaner Dunkel	0,3 l	3,80
Weihenstephaner Dunkel	0,5 l	5,80
Binding Römer Pils	0,3 l	3,40
Binding Römer Pils	0,5 l	5,40
Bitburger Pils	0,3 l	3,50
Bitburger Pils	0,5 l	5,50
Benediktiners Helles	0,3 l	3,50
Benediktiners Helles	0,5 l	5,50

FLASCHENBIER

Schneider Kristallweizen	0,5 l	4,40
Schneider (Weizen) alkoholfrei	0,5 l	4,50
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	3,70
Diebels Alt	0,33 l	3,70
Clausthaler Radler	0,4 l	4,40
Hefe dunkel	0,5 l	4,40
Indisches Bier	0,33 l	3,80
Kölsch	0,5 l	4,40
Corona	0,33 l	3,70
Hövels	0,5 l	4,50
Störtebeker alkoholfrei	0,5 l	4,50

AUS DEM FASS

Apfelwein	0,25 l	2,40
Apfelwein	0,5 l	4,50

SEKT

Mumm Piccolo	0,2 l	7,90	Freixenet	0,7 l	26,00
Mumm Dry	0,1 l	4,00	Mumm Extra Dry	0,7 l	26,00

ALKOHOLFREIE INDISCHE GETRÄNKE

Indischer Tee (Tschai)	0,2 l	3,80
Mangosaft	0,2 l	3,20
Guavensaft	0,2 l	3,20
Maracacujasaft	0,2 l	3,20
Lycheesaft	0,2 l	3,20
Mango Lassi	0,4 l	5,20
Banana Lassi	0,4 l	5,20
Kokos Lassi	0,4 l	5,20
Erdbeer Lassi	0,4 l	5,20
Mint-Koriander Lassi	0,4 l	5,20
Lassi süß	0,4 l	4,80
Lassi salzig	0,4 l	4,80



WEINKARTE

<u>WEIßWEIN</u>	<u>L</u>	
Chilenischer Chardonnay Weißwein trocken	0,2	6,50
Graeger Riesling trockener Weißwein aus dem Rheingau	0,2 0,75	6,90 22,00
Frascati Italienischer Weißwein	0,2	5,50
Rauenthaler Steinmächer Riesling trocken	0,2 1,0	6,80 32,00
Rauenthaler Steinmächer Riesling halbtrocken	0,2	6,80
Pinot Grigio San Floriano italienischer Weißwein fruchtig herb	0,2 0,75	7,00 22,00
Volkacher Kirchberg Frankenwein Bocksbeutel	0,2	7,50
Pleno blanco Navarra spanischer Weißwein trocken	0,2	7,00
Grauburgunder oder Weißburgunder trockener Weißwein aus Baden	0,2 1,0	7,00 32,00
Schönburger Kerner Kabinett Weißwein lieblich	0,2	6,00
Kaitui Sauvignon Blanc	0,2 0,75	9,00 30,00



WEINKARTE

ROTWEIN

L

Chianti

italienischer Rotwein fruchtig herb

0,2 5,90

Dornfelder

trocken

0,2 5,90

Chilenischer Merlot Cabinet Sauvignon

trocken

0,2 6,50

Primitivo Puglia

italienischer Rotwein trocken

0,2 6,50

Golden Khan South Afrika Shiraz

herb

0,2 6,90
0,75 22,00

Rioja

spanischer Rotwein fruchtig und vollmundig - gereift im Eichenfass

0,2 8,00
0,75 26,00

Ursprung

Rotwein aus der Pfalz vollmundig

0,2 8,90
0,75 29,00

ROSÉWEIN

Portugiesischer Weißherbst

halbtrocken

0,2 5,80

Cotes de Provence

trocken

0,2 8,50
0,75 28,00



Gaststätte Eintracht

Maria Bodensohn – Oeder Weg 37 – 60318 Frankfurt – Tel.: 069 / 55 84 35

SPIRITUOSEN

Korn	2 cl	2,40	Calvados	2 cl	4,40
Malteserkreuz	2 cl	3,80	Metaxa *****	2 cl	3,80
Jubiläums Aquavit	2 cl	4,50	Veterano Osborne	2 cl	3,70
Waldhimbeergeist	2 cl	3,60	Asbach	2 cl	3,70
Ouzo	2 cl	3,70	Jägermeister	2 cl	3,50
Wodka	2 cl	3,70	Averna	2 cl	3,70
Tequila	2 cl	3,70	Ramazotti	2 cl	3,70
Grappa Julia	2 cl	3,80	Underberg	2 cl	3,70
Bacardi	2 cl	4,00	Fernet Branca	2 cl	3,70
Gin	2 cl	3,90	Mispelchen		5,50
Baileys	2 cl	3,70	Jack Daniels	2 cl	5,50
Amaretto	2 cl	3,20	Tullamore Irish Whiskey	2 cl	5,50
Pfläumchen	2 cl	3,00	Jim Beam	2 cl	5,50
Sambuca	2 cl	3,80			
Indischer Mangolikör	2 cl	3,30			

UNSERE BESONDEREN SPEZIALITÄTEN

Elsässer Himbeergeist	2 cl	5,00
Elsässer Kirschwasser	2 cl	5,00
Elsässer Mirabelle	2 cl	5,00
Elsässer Williams	2 cl	5,00
Indischer Mango Trinkbranntwein	2 cl	4,60
Indischer Kokos Trinkbranntwein	2 cl	4,60
Old Monk indischer Rum	2 cl	4,90
Hugo	0,2 l	6,00
Aperol Spritz	0,2 l	6,50

