
Bistro Mainhattan



Hessische Landesvertretung

Herzlich Willkommen im Bistro Mainhattan

„Mainhattan“ ist die liebevolle Umschreibung für die Bankenstadt Frankfurt am Main. Hessen ist jedoch viel mehr. Es bedeutet Naturlandschaften von der Heide bis zum Moor, attraktive Seen und Flüsse, historische Meilensteine in Form von architektonischen Zeitzeugen und pittoreskem Fachwerk, Weinbau, Kunst und Kultur. Hessen heißt aber auch Menschen mit Charme und Lebensfreude, Herzlichkeit und Nähe.

Die Hessische Landesvertretung hat es sich zur Aufgabe gemacht, neben der politischen Brückenfunktion, eben diese Vielfalt Hessens zu präsentieren und den Austausch zwischen den Menschen zu fördern.

Was ist dafür geeigneter als ein gemeinsames Mahl in gemütlicher Runde?

Wir laden Sie herzlich ein, typisch hessische Gerichte kennenzulernen und altbekannte Gerichte mit „hessischer Note“ neu zu entdecken.

Guten Appetit

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kartenzahlungen akzeptieren können

„Mainhattanburger“

mit Tomate, Zwiebel, Gurke, dazu Pommes frites oder Süßkartoffelpommes

Wählen Sie aus:

- Rindfleisch € 11,50
- marinierte Hähnchenbrust € 10,50
- Grillkäse € 10,00
- Grillgemüse (vegan) € 9,50

Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm, und kleinem Salatbouquet

Wählen Sie dazu aus:

- Hähnchenbruststreifen € 9,80
- Tafelspitzstreifen und grüne Sauce € 9,80
- gebratene Champignons € 9,00

„Südhessen“

Rippchen, Sauerkraut, Kartoffelpüree €11,00

Eine unserer leckeren Würste aus Hessen mit Kartoffelsalat und kleinem gemischten Salat

Wählen Sie aus:

- Wetterauer Bratwurst € 9,50
- Frankfurter Rindswurst € 9,50
- Ein Paar Frankfurter Würstchen € 9,00

Vegetarische Gerichte

Handkäs mit Musik,
mit Zwiebeln und Kümmel, Bauernbrot und Butter € 8,50

Bioeier mit Frankfurter Grüner Soße
und Salzkartoffeln, Salat € 9,90

Salate

Salatvariation mit Kirschtomaten und Ei,
Aceto Balsamico Dressing, Baguette, € 9,50

Wählen Sie dazu aus:

- marinierte Hähnchenbruststreifen € 10,80
- Thunfisch € 10,50
- Grana Padano und San Danielle Schinken € 10,80
- Feta € 10,50

Süßes / Extras

Brot/Baguette € 1,00

Extra Feta / Thunfisch € 3,50

Grüne Sauce € 4,00

Pommes frites € 4,00

Süßkartoffel Pommes frites € 4,50

Salzkartoffeln € 3,00

„Azubi-Dessert“ (täglich wechselnd) € 2,00

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kartenzahlungen akzeptieren können

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser	0,20 l	€ 2,10
Selters Mineralwasser	0,75 l	€ 4,30
Selters Naturell	0,20 l	€ 2,10
Apfelsaft	0,20 l	€ 2,30
Apfelsaftschorle	0,20 l	€ 2,30
Apfelsaftschorle	0,40 l	€ 4,30
Orangensaft	0,20 l	€ 2,30
Coca Cola ^{1 2 3}	0,20 l	€ 2,30
Coca Cola light ^{1 2 3 9 10}	0,20 l	€ 2,30
Fanta ^{1 2 11}	0,20 l	€ 2,30
Sprite ²	0,20 l	€ 2,30
Spezi ^{1 2 3 11}	0,20 l	€ 2,30
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi ^{1 2 3 11}	0,40 l	€ 4,30
Schweppes Tonic Water ⁴	0,20 l	€ 2,30
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,20 l	€ 2,30
Schweppes Ginger Ale ¹	0,20 l	€ 2,30
„Schmäckt“ Bio-Schorlen	0,33 l	€ 3,00 €
„Wiesenkiez-Streuobstliebe“	0,33 l	€ 3,00 €

Hessisches Bier

Licher Pils Flasche	0,33 l	€ 3,50
Licher Pils Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
Benediktiner Weizenbier (Hefe oder alkoholfreies Hefe)	0,50 l	€ 4,50

Apfelwein/ Hessische Weine (offen)

Hochstädter Apfelwein 0,25 l € 2,50

Weiß

2020 er Rheingauer Weißburgunder,
trocken, Bio, Weingut Faust 0,20 l € 4,80

2020er Rheingauer Riesling,
trocken, Bio, Weingut Faust, 0,20 l € 4,80

Weißweinschorle 0,20 l € 4,30

Rot

2020er Spätburgunder, QbA
Weingut Faust 0,20 l € 5,30

Kaffee

Tasse Kaffee	€ 2,20
Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,60
Espresso Macchiato	€ 2,40
Latte Macchiato	€ 3,10
Cappuccino	€ 2,70

Tee

im Kännchen serviert

Darjeeling	€ 3,20
Pfefferminztee	€ 3,20
Grüner Tee	€ 3,20
Rotbusch Tee / Früchtetee	€ 3,20

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kartenzahlungen akzeptieren können

**Wir decken folgende Bereiche
Ihrer Veranstaltung ab :**

Veranstaltungsequipment
Möbel, Dekoration, mobile Küchen, Geschirr, Gläser etc.
Technik, Künstler, Hostessen, Servicepersonal,
Köche, Catering, Sicherheitspersonal



Tel. 030 / 29 00 33 75

Fax 030 / 83 22 24 20

www.moeller-events.de

Allergene Inhaltsstoffe:

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1) mit Farbstoff | 9) mit Süßungsmittel |
| 2) mit Konservierungsstoffen | 10) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3) koffeinhaltig | 11) Antioxidationsmittel |
| 4) chininhaltig | 12) Formfleisch |
| 5) geschwefelt | 13) hergestellt mit fein zerkleinertem Fleisch |
| 6) mit Phosphat | 14) mit Geschmacksverstärker |
| 7) mit Milcheiweiß | 15) mit Eiklar |
| 8) geschwärzt | 23) Erdnüsse |
| 16) Eier | 24) glutenhaltiges Getreide |
| 17) Fisch | 25) Lupine |
| 18) Krebstiere | 26) Schalenfrüchte |
| 19) Milch | 27) Senf |
| 20) Sellerie | 28) Sojabohnen |
| 21) Sesamsamen | 29) Weichtiere |
| 22) Schwefeldioxid und Sulfite | |

Wir betreuen und organisieren Ihre Veranstaltung auf hohem Niveau.
Durch unsere Ideen und Flexibilität werden Ihre Cateringwünsche
fachmännisch umgesetzt.

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kartenzahlungen akzeptieren können