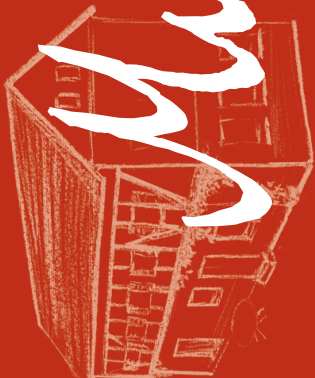


Frühstücks- und Getränkekarte

CAFÉ UND RESTAURANT

Mutter



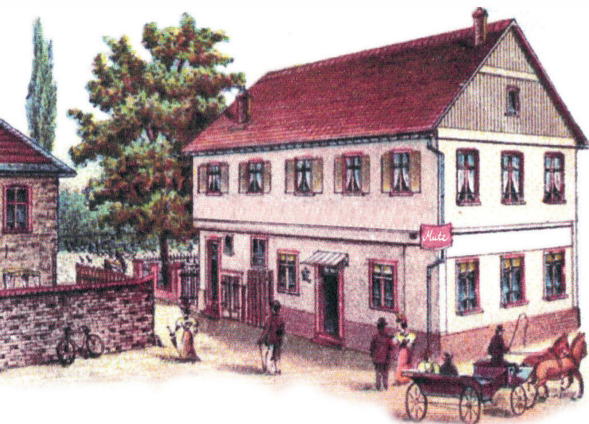
Liebe Gäste, willkommen im Mutz!

Hier, in diesem Gasthaus waren vor langer Zeit drei Kinder zu Hause. Ihre Großeltern waren einst aus Hausen nach Niederursel gezogen und bauten mitten im Ortskern Land- und Gastwirtschaft auf. In der alten Heimat Hausen, war man als Totengräber tätig gewesen. Immer dunkel gekleidet, ihrem ursprünglichen Berufe entsprechend, nannten die Niederurseler die »Fremden« und deren Kinder die Raben.

Das Gasthaus der drei Raben wurde eine Institution im Dorf. Im Sommer saß man draußen unter einer prächtigen Kastanie, zu gegebenem Anlass kletterte man wochenends die knarrende Stiege an den angrenzenden Ställen hinauf und gelangte so zu dem großen Saal mit Tanzboden, bei Schmalzbrot und selbstgekeltertem Ebbelwoi wurde manch rauschendes Fest gefeiert.

Die Dörfer, die Feste, die Gasthäuser, alles verändert sich, die Zeit bleibt nicht stehen. Im Laufe der Jahre mussten die Kastanie und der Tanzboden weichen, am Haus wurde viel herumgebaut und seit Sommer 2007 standen »Die drei Raben« leer.

Ende 2008 haben wir das Lokal übernommen und das alte Haus saniert. Wir haben die Butzenfenster gegen klares Glas getauscht, dort wo die Toiletten standen, werden wir wieder eine Kastanie pflanzen.



Auch in dieser Gaststätte sind Kinder zu Hause, die unsrigen. Damals führte der Kosename der »Räb'schen« zu dem Namen des Lokals. Angelehnt an diese Tradition haben wir uns erlaubt, unser Café-Restaurant nach unserem Nesthäkchen zu benennen, nach unserem Mutz!

Wir möchten etwas besonders Schönes wachsen lassen hier, einen Platz schaffen, in dem wir bewährtes Altes und gutes Neues verbinden. Sie, unsere Gäste, sollen sich wohlfühlen bei uns, ganz gleich ob Sie gerade mit einer vielköpfigen Kinderschar oder in Begleitung einer 95-jährigen Dame hier weilen.

Gerne kreieren wir für Sie ein besonderes Schmankerl nach dem Anderen, unser Olivenbrot, die grüne Soße und vieles mehr machen wir natürlich selbst und, wo immer sinnvoll möglich, verarbeiten wir saisonale Zutaten aus der Region, einfach weil es für uns so am stimmigsten ist. Wir bieten Ihnen Köstlichkeiten an, die uns selber faszinieren, sind sie nicht selbstgemacht, stammen sie meist aus kleinen Betrieben, die uns mit innovativen Ideen und traditionellen Produkten überzeugt haben.

Manchmal kann die Zubereitung Ihres Essens vielleicht ein Weilchen dauern, denn wir kochen frisch und mit viel Liebe für Sie.

Und ein bisschen Abschalten von der Hektik des Alltags, ein bisschen Augenmerk auf das Wesentliche, dass ist es eigentlich, was wir uns wünschen für dieses schöne Café im Dorf.

Also, lehnen Sie sich zurück und studieren Sie in Ruhe unsere Karte. Suchen Sie sich etwas aus und – auch hier gilt natürlich: bloß keinen Stress, wenn Sie sich zwischen all den unterschiedlichen Leckereien nicht entscheiden können – macht nix, Sie können ja einfach wieder zu uns kommen, morgen und übermorgen und über-über-übermorgen ... wir sind da und freuen uns auf Sie!

Sabine Levi und das Team vom Mutz

Frühstück

*Eine kleine, aber feine Auswahl an Frühstücksleckereien:
süß, salzig, gesund oder Sünde – für jeden was dabei.*

David	5,90
Ofenfrische Madeleines mit roter Marmelade und einem Dippchen Joghurt	
Jonas	5,90
Erdnussbutter, Nutella mit Croissant und Brötchen	
Vasco	6,80
Müsli mit frischem Obst, Joghurt und Milch	
Luise	7,80
Arme Ritter, in Eier-Milch gewendete Baguettescheiben, in Butter ausgebacken, mit Marmelade serviert. Hmmhh!	
Mara	7,80
Pfannkuchen mit Zimt und Zucker, Marmelade oder Nutella	
Joa	7,80
Überbackenes Käsebaguette frisch aus dem Ofen	
Lulu	11,10
Gemischte Käsesorten (Comté, Emmentaler, Brie), Rucola-Parmesanfrischkäse, kleine Caprese & ein gemischter Brotkorb	
Ruben	12,10
Schinken* roh und gekocht, Käse, Kräuterquark, Nutella oder Marmelade, kleines Müsli & ein gemischter Brotkorb	
Sunny	11,10
Rührei mit Gemüse, Schafskäse und Schinken*	
Metropol	12,90
Jamón Serrano, Schafskäse, Oliven, Räucherlachs, Orangenmarmelade & ein gemischter Brotkorb	
Alice	7,80
Veganer Porridge mit Obst und Zimt	
Noa	7,80
Süße vegane Pancakes	
Maya	8,60
Vegane Pancakes mit Gemüse	

Und noch mehr Eier

Davon gibt's immer drei mit Brötchen und Butter.

Rühr- oder Spiegelei Natur	
Rühr- oder Spiegelei mit Schinken* oder Speck*	7,60
Rührei mit Schafskäse und Tomaten	8,60
Rührei mit frischem Gemüse und Käse	8,60
Bauernfrühstück - Rührei mit Bratkartoffeln und Speck	8,60
Kieran - Landbrot mit Schinken und Spiegelei	10,80
	10,80

Kleinigkeiten

Ein Croissant	
Ein belegtes Brötchen	2,50
Landbrot mit Schinken und Käse	5,00
Vollkornbrot mit Käse	7,80
Portion Rucola-Parmesanfrischkäse	7,50
Ein Ei	4,50
Nola - Ein Stück glutenfreier Kuchen	2,50
	4,20

Kaffee

Kaffee gibt's in bewährter Qualität einer kleinen Frankfurter Rösterei, cremig und aromatisch. Dazu rahmige Milch. Aber, wer es so nicht mag oder verträgt, bekommt alles auch entkoffeiniert, oder mit Getreidekaffee (+ 0,30), oder mit Soja- oder Hafermilch (+ 0,50). Und für den ein oder anderen Sonderwunsch findet sich sicher auch eine Lösung.

	klein	groß
Kaffee	2,70	4,60
Espresso	2,50	
Milchkaffee	3,60	4,80
Cappuccino	3,60	4,80
Heiße Milch	3,60	
Latte Macchiato	3,60	
Café Macchiato	3,30	
Moccacino		4,80
Salep	3,60	
Kakao	3,60	4,80
Kakao mit Sahne	4,30	

Tee

	Großes Glas	Kännchen
Darjeeling <i>Vollmundig und aromatisch</i>	3,50	4,30
Assam <i>Malzig, kräftig-würziger Duft</i>	3,50	4,30
Earl Grey <i>Klassisch mit natürlicher Bergamotte aromatisiert</i>	3,50	4,30
Rooibos Vanille <i>Rotbuschtee mit zartem Vanillearoma</i>	3,50	4,30
Jasmintee <i>Wohlriechender Oolongtee mit Jasminblüten</i>	3,50	4,30
Gun Powder <i>Grüntee, ein feuriger »Wachmacher«, etwas bitter</i>	3,50	4,30
Verveine <i>Kräutertee aus Zitronenverbene, zitronig, lecker</i>	3,50	4,30
Classic Yoga <i>Altes ayurvedisches Rezept, wohltuend, leicht pfeffrig-scharf</i>	3,50	4,30
Classic Yoga in einem großen Glas mit <i>heisser Milch serviert</i>	4,30	
Minze frisch	3,80	

Erfrischungen 0,2

Testen Sie doch mal statt 'ner »normalen« Limo eine NOW Limonade Orange oder einen Mango-Apfelsaft. Auch Quittensaft ist richtig lecker. Was nicht heißen soll, dass eine kalte Cola nicht auch was hat! Prost!

Mineralwasser (still)		2,90
Mineralwasser (laut)		2,90
Mineralwasser	Fl. 0,7	7,60
now Limo	0,33	4,30
now Cola	0,33	4,30
Zisch Limo	0,33	4,30
Bad Brückenaauer Limo	0,25	2,50
Coca Cola/zero*		3,80
Tonic Water*		3,80
Bitter Lemon*		3,80
Zitrone Natur		3,80
Glas kalte Milch		3,80
Eiskaffee		5,40
Eisschokolade		5,40

Säfte 0,2

Rapp's Säfte

Rapp's Orange		3,50
Rapp's Johannisbeere		3,50
Rapp's Maracuja		3,50
Rapp's Kirsche		3,50
Rapp's Banane		3,50
Saftschorle	0,2	3,50
Saftschorle	0,4	5,10
Apfelsaft (naturtrüb, Matsch & Brei)		3,50
Frisch gepresster Orangensaft		5,10
Quitte		3,80
Mango-Apfel		3,80
Birne		3,80

Mal was anderes

Weil Karten dazu verführen das ein oder andere zu überlesen, hier unsere besonderen »Spezialitäten des Hauses«, die Sie eigentlich auf keinen Fall unversucht lassen sollten ...

Priseco von der Manufaktur Jörg Geiger

Ohne Alkohol gekelterter »Sekt« aus aromatischen Früchten, ein wunderbar prickelnder Genuß aus Sauerkirsch, Cassis und Quitte

0,7 **26,50**

Birnenschaumwein aus der Champagner-Bratbirne

Seit 1760 wird Schaumwein aus der Champagnerbratbirne hergestellt. Dieser einzigartig prickelnde Genuss besticht mit seinem trockenem intensiven Birnenaroma.

0,2 **11,80**

0,7 **33,00**

Odewie

2 cl **6,50**

Apfelweinbrannt von der Apfelweinkelterei

Matsch & Brei. Escht ä belebendes Wässersche

Borducan

2 cl **6,50**

Kräuterlikör vom Sacro Monte, gelungene Composizione aus italienischen Wildkräutern und algerischer Orange

Grappa

2 cl **6,50**

Il Milin der Gebrüder Rovero, 6 Jahre Fassreife

Bier und Äppler

Vom Fass

Äppler von Matsch & Brei »e sauber Stöffche« 0,25 **2,70**

König Pilsener 0,3 **3,90**

0,5 **4,90**

Lammsbräu Urstoff, Helles 0,3 **3,90**

0,5 **4,90**

Flaschenbiere der Neumarkter Brauerei Lammsbräu

Hefe 0,5 **4,90**

Kristall 0,5 **4,90**

Hefe dunkel 0,5 **4,90**

Hefe alkoholfrei 0,5 **4,90**

Hefe alkoholfrei dunkel 0,5 **4,90**

Lammsbräu Dunkel 0,5 **4,90**

Alkoholfreies Pils 0,3 **3,90**

Wein

Wir haben für Sie zusätzlich zu untenstehenden Weinen immer eine aktuelle Weinempfehlung. Sprechen Sie uns gerne einfach an!

Offene Weine

Unser Hauswein Weiß oder rot	0,2	5,00
Riesling vom Weingut Klaus Knobloch	0,2	6,50
Vino Eremus, Ribera del Duero	0,2	6,50
Felix, Weingut Neumer, rosé	0,2	6,50

Sekt

G. F. Cavallier, brut	0,7	26,50
G. F. Cavallier	0,2	10,50
Glas Sekt	0,1	6,50
Birnenschaumwein, <i>schaut mal bei »Mal was anderes«</i>	0,7	33,00
... als Piccolo	0,2	11,80
Prosecco, Bosco del Merlo	0,7	31,00
Prosecco, Pizzolato, <i>eine kleine Flasche mit etwas mehr als 3 Gläsern</i>		14,80
Prisecco, alkoholfreier Aperitif, <i>superlecker,</i>	0,7	26,50
<i>schaut mal bei bei »Mal was anderes«</i>	0,2	8,80
Birnenschaumwein alkoholfrei, <i>köstlich, mit süß-herber Birnennote</i>	0,7	33,00

Aperitif

Bitte beachten Sie, vor allem im Sommer, unsere besonderen Aperitifangebote auf der Tafel

Pernod/Ricard	4 cl	4,50
Campari* Soda		6,50
Aperol* Spritz		7,50
Lillet Wild Berry		7,50

Likör

Sambuca	2 cl	4,50
Baileys	2 cl	4,50
Cointreau	2 cl	4,50
Amaretto	2 cl	4,50

Spirituosen

Vodka	2 cl	4,50
Gordons Gin	2 cl	4,50
Tequila weiß	2 cl	4,50
Tequila braun	2 cl	4,50
Calvados	2 cl	4,50
Ouzo	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50
Fernet branca	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	4,50
Obstler	2 cl	4,50
Aquavit	2 cl	4,50
Odewie <i>schaut mal bei »Mal was anderes«</i>	2 cl	6,50
Borducan <i>schaut mal bei »Mal was anderes«</i>	2 cl	6,50
Grappa <i>schaut mal bei »Mal was anderes«</i>	2 cl	6,50

Longdrinks

Je 4 cl auf 0,2		9,00
Whisky Longdrinks		10,00

Cognac

Veterano Osborne	2 cl	4,50
Remy	2 cl	5,00

Whisky

Jack Daniels	4 cl	5,50
--------------	------	-------------

* Liste der Zusatzstoffe

Wir weisen darauf hin, das Coca-Cola-Getränke Koffein enthalten, Tonic Water und Bitter Lemon enthalten Chinin.

Campari, Aperol und Jonny Walker enthalten Farbstoff.

In Schinken ist das Antioxidationsmittel E 300 und der Konservierungsstoff E 250, in Speck Nitritpökelsalz enthalten.

Wir kochen täglich frisch, sprechen Sie uns bezüglich allergenen Zutaten persönlich an, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Wir haben auch Weglassstoffe: Unser Strom wird ohne Atomkraft erzeugt, den Kontakt zu diesem Lichtblick geben wir gerne weiter!

Seit 2020 haben wir uns zu einer Buchhandlung erweitert. Sie können nicht nur die bei uns vorhandenen Bücher kaufen, sondern wir bestellen auch gerne Ihre Wunschtitel für Sie!



Mutz

Café, Restaurant und Buchhandlung

069 / 96 86 47 58

Alt-Niederursel 27

60439 Frankfurt am Main

www.cafemutz.de