



MENÜ





Suppen

- 01. Tagessuppen** 6,90 €

Variiert: Linsensuppe, Gemüsesuppe, Tomatensuppe oder Kürbissuppe

Kalte Vorspeisen

- 10. Scharfe Paste** mit Tomate und Paprika 5,90 €

- 11. Hummus** Kichererbsenpaste 5,90 €

- 12. Van Cacik** Tzatziki auf türkische Art 5,90 €

- 13. Auberginenslat** 5,90 €
mit Knoblauch Joghurtsoße und Olivenöl

- 14. Karottensalat** 5,90 €
Karotten, Mayonesi, Joghurt, Wallnüsse

- 15. Gefüllte Weinblätter** 6,90 €
Weichkäse, Weizenmehl, Petersilie und Pfeffer

- 16. Pembe Sultan** 6,90 €
Rote Beete, Knoblauch, Joghurt und Olivenöl

Warme Vorspeisen

- 20. Ali Nazik** 6,90 €
Kalbsfilet, Auberginen, Joghurt, Knoblauch, Tomaten, Pfeffer und Petersilie

- 21. Überbackene Champignon** mit Käse 6,90 €

- 22. Meeresfrüchtesalat** 6,90 €

- 23. Kalamar** Tintenfisch Ringe 6,90 €

- 24. Teigrollen** mit Käse gefüllt 6,90 €

- 25. Gebratene Zwiebelringe** 6,90 €

- 26. Überbackener Schafskäse** 8,90 €
mit Tomaten, Oliven und Kräutern der Provence

- 27. Gemischter Vorspeisenteller** 19,90 €
3 Stk. zur Auswahl (Nr. 10-25)

- 28. Gemischter Vorspeisenteller** 31,90 €
5 Stk. zur Auswahl (Nr. 10-25)





Salate

- 30. Gemischer Salat**, mit Salat der Saison **12,00 €**
Mais, Tomaten, Gurken und Kidneybohnen
- 31. Caesar Salat**, mit Hähnchenbrust **14,00 €**
Zwiebel, Tomaten, Paprika, Gurken, Mais, Eisbergsalat
- 32. Thunfischsalat** **14,50 €**
Zwiebel, Tomaten, Paprika, Gurken, Mais, Eisbergsalt
- 33. Hirten Salat** Hirtenkäse, mit Tomaten, **15,00 €**
Gurken, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Oliven, angemacht mit Olivenöl und Zitronensaft
- 34. Gavurdağ Salatası** Tomaten, Gurken, **16,50 €**
Peperoni, Frühlingszwiebeln, Granatapfelkerne und Walnüsse, verfeinert mit Olivenöl und Granatapfelessig

Vegetarische Gerichte

- 40. Penne** mit Gemüse in Parmesan Creme Soße **8,90 €**
- 41. Fella Käfte** **8,90 €**
kleine Kuskus Frikadellen mit Spinat oder in Paprikamarkt
- 42. Falafel** **8,90 €**
mit Pommes und Salat

Burger

50. **Classic Burger** 17,90 €

Saftiges Angus Rindfleisch (200g) mit Salat, Tomate, Gurke, Cheddar, Jalapenos, Röstzwiebeln

51. **Cheeseburger** 18,90 €

Saftiges Angus Rindfleisch (200g) Gouda-Käse, Salat, Tomate, Frische und saure Gurke, Cheddar, Jalapenos, Röstzwiebeln

52. **Chickenburger** 16,90 €

Hähnchenbrustfilet (200g) mit Salat, Tomate, Gurke, Jalapenos, Röstzwiebeln

Fischsorten

60. **Dorade** mit Beilagensalat 27,90 €

61. **Lachsfilet** mit Beilagensalat 24,00 €

62. **Calamaris Ringe** 16,50 €

mit Beilagensalat & Pommes-Frites

63. **Garnelen Pfanne** 27,90 €

mit Knoblauch und Tagesgemüse





Pasta

- | | |
|---|----------------|
| 70. Penne Alfredo | 16,90 € |
| <i>Penne, Hähnchenstreifen, Paprika, Champions, Parmesan und Soße</i> | |
| 71. Penne all`arrabbiata mit Hähnchen | 16,90 € |
| <i>Penne, Hähnchenstreifen, Oliven, Pesto, Parmesan, Tomatensoße</i> | |
| 72. Penne Vegetarisch | 16,50 € |
| <i>Penne, gemischtes Gemüse, Parmesan Creme</i> | |

Kinder Menü

- | | |
|---------------------------|---------------|
| 80. Chicken Nugget | 7,90 € |
| <i>mit Pommes-Frites</i> | |
| 81. Fischstäbchen | 7,90 € |
| <i>mit Pommes-Frites</i> | |
| 82. Spaghetti | 7,90 € |
| <i>mit Tomatensoße</i> | |

Dessert

- | | |
|---|--------------|
| 85. Hausgemachte Nachtische | 5,90€ |
| <i>Helva, Milchreis, Baklava, eingelegte Ayva oder Kürbis</i> | |



Hauptspeisen

- | | |
|---|---------|
| 90. ABI`s Spezial | 26,90€ |
| <i>Rinderfilet Stücke, Champignon, Saison Gemüse und Hausgemachte Hollandaisesoße</i> | |
| 91. Black Angus Rumpsteak 200g | 27,90€ |
| <i>auf Lava Stein mit Beilage</i> | |
| 92. Black Angus Rumpsteak 300g | 36,90€ |
| <i>auf Lava Stein mit Beilage</i> | |
| 93. Black Angus Hüftsteak 200g | 27,90€ |
| <i>auf Lava Stein mit Beilage</i> | |
| 94. Black Angus Hüftsteak 300g | 36,90€ |
| <i>auf Lava Stein mit Beilage</i> | |
| 95. Hähnchenbrust <i>auf Lava Stein</i> | 22,90€ |
| 96. Hähnchenschnitzel <i>mit Beilage</i> | 16,50 € |
| 97. Rindfleisch Teryaki Art <i>mit Beilage</i> | 27,00 € |

*Beilagen zur Auswahl für die Speisen auf Lavastein:
Frisches Grillgemüse / Pommes / Bratkartoffel / Süßkartoffel*





Getränke

Alkoholfreie Getränke

100. Selters <i>Clasic / Still</i>	0,3L	2,70 €
	0,75L	6,50 €
101. Coca-Cola	0,3L	2,90 €
	0,4L	3,90 €
102. Coca-Cola Light	0,3L	2,90 €
	0,4L	3,90 €
103. Fanta	0,3L	2,90 €
	0,4L	3,90 €
104. Sprite	0,3L	2,90 €
	0,4L	3,90 €
105. Mezzo-Mix	0,3L	2,90 €
	0,4L	3,90 €
106. Eistee Zitrone / Pfirsich	0,3L	4,10 €
107. Apfelschorle		2,90 €

Alkoholische Getränke

Biere

110. Binding vom Fass	0,3L	3,50 €
	0,5L	4,80 €
111. Schöffelhofer Kristall Weizen	0,5L	4,80 €
112. Weizenbier	0,5L	4,80 €
113. Hefeweizen Alkoholfrei	0,5L	4,80 €
114. Binding Alkoholfrei	0,33L	4,00 €
115. Radler	0,5L	4,00 €

Shots

120. Hennessy	0,4cl	6,90 €
121. Bailyes	0,4cl	4,90 €
122. Jägermeister	0,4cl	4,90 €
123. Ramazotti	0,4cl	4,90 €
124. Jack Daniels	0,4cl	6,90 €
125. Absolut Wodka	0,4cl	4,90 €
126. Rakı (Uzo)	0,4cl	4,50 €

Aperetifs

130. Hugo		6,90 €
131. Aperol Spritz		6,90 €
132. Campari		6,90 €
133. Prosecco	0,1L	4,00 €

Warme Getränke

140. Kaffee		2,50 €
141. Espresso		2,90 €
142. Espresso Macchiato		2,70 €
143. Doppelter Espresso		3,90 €
144. Doppelter Espresso Macchiato		3,90 €
145. Cappuccino		3,50 €
146. Latte Macchiato		3,70 €
147. Pfefferminztee <i>mit Honig</i>		3,50 €
148. Frischer Ingwertee <i>mit Honig</i>		3,50 €

Kennzeichnungserklärung: 1) Koffein; 2) mit Farbstoff; 3) Chininhaltig; 4) Mit Konservierungsstoff; 5) mit Antioxidationsmittel; 6) Mit Geschmacksverstärker; 7) mit Phosphat; 8) mit Süßungsmittel **Allergenkennzeichnung:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) g) Schalenfrüchte h) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse i) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Schwefeldioxid und Sulphite l) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Speisenbilder sind nur Beispielbilder. Tatsächliche Speisen können abweichen.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!





WIN
VON
ERBACH

Weine

Weine aus dem Rheingau, das ist Sonne, die man schmeckt. Fast 2.000 Sonnenstunden im Jahr machen unsere Rheingauer Weine zu dem, was sie sind: ein fruchtig-frisches Erlebnis der Extraklasse. Alle deutschen Weine und Sekte stammen von der viel gelobten Rheingauer Winzergenossenschaft „Winzer von Erbach eG“, die zu den besten in Deutschland gehört.

Immerhin bezeichnete sogar „Weinpapst“ Hugh Johnson sie schon als die „bei weitem beste Winzergenossenschaft im Rheingau“. Neun Staatsehrenpreise, höchstes Lob im Falstaff- und VINUM Weinguide sprechen für sich. Die Südwestlage der Weinhänge Richtung Rhein und der Schutz vor Nordwinden durch das Taunusgebirge schaffen ein einzigartiges Weinbauklima, für das der Rheingau weltberühmt ist. Auf 33 Hektar Erbacher und Kiedricher Lagen werden fruchtbetonte, mineralische Riesling- und samtige Spätburgunderweine erzeugt.

Weißweine

- | | | |
|--|---------|----------------|
| 2022er Riesling Qualitätswein – trocken | 0,20 l. | 6,90 € |
| Erbacher Honigberg | | |
| <i>Silberne Preismünzer der Landesweinprämierung
saftig-frische, spritzige Frucht, stoffig</i> | | |
| 2022er Riesling Qualitätswein – feinherb | 0,20 l. | 6,90 € |
| Raenthaler Steinmächer | | |
| <i>Silberne Preismünzer der Landesweinprämierung
zarter, mineralischer Mirabellenduft, elegant und komplex</i> | | |
| 2022er Grauburgunder Qualitätswein – trocken | | |
| <i>Silberne Preismünzer der Landesweinprämierung
feiner Brioche-Duft, ein gehaltvoller, weicher</i> | | |
| <i>Burgunder mit eleganter Mineralität,
viel Schmelz und Volumen.</i> | 0,20 l. | 7,60 € |
| <i>Schmeckt ausgezeichnet zu gegrilltem Rindfleisch
aber auch würzigen Fischgerichten</i> | 0,75 l. | 26,00 € |





Roséweine

2022er Rosé Qualitätswein – feinherb 0,20 l. 6,90 €

*Silberne Preismünze der Landesweinprämierung, Goldener Preis im „Selection“ Magazin
feiner Melonen- und Beerenduft, saftige Frische, ausgezeichnet zum Spargel oder Fischgerichten.*

2022er Blanc de Noir Qualitätswein – trocken

*Silberne Preismünze der Landesweinprämierung
schlank und filigran, zarter Burgunderduft
aus den besten Rotweintrauben selektiert
und weiß gekeltert, viel Schmelz im Abgang*

0,20 l. 7,60 €

0,75 l. 26,00 €

Rotweine

**2021er Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein – feinherb** 0,20 l. 7,90 €

*samtig, mineralischer Schmelz,
fruchtiges Kirsch-Bukett, süffige Aromatik*

2021er Primitivo Puglia Rotwein 0,20 l. 8,90 €

Apulischer Rotwein IGT – trocken 0,75 l. 31,00 €
*fruchtige Cassis- und Beerennoten, süffige,
samtige Tannine. Ideal zu Steaks und Braten,
oder einer feinen Zigarre!*

Weinschorle

Riesling - Weinschorle 0,20 l. € 5,90

Rheingauer Winzersekt

*„für die Genießer, die es sich leisten können,
auf Champagner zu verzichten“*

2022er Riesling Sekt Rheingau - Brut

feines Mousseux, weinige Riesling – Frucht, 0,10 l. 5,00 €

ein erstklassiger, filigraner Winzersekt 0,75 l. 35,00 €





Öffnungszeiten:

Dienstag - Donnerstag: 11.⁰⁰ - 14.⁰⁰ • 17.⁰⁰ - 22.⁰⁰ Uhr

Freitag - Samstag: 11.⁰⁰ - 14.⁰⁰ • 17.⁰⁰ - 23.⁰⁰ Uhr

Sonntag: 11.⁰⁰ - 14.⁰⁰ • 17.⁰⁰ - 21.⁰⁰ Uhr

Am Südpark 19 • 65451 Kelsterbach

(Ehemaliges Anglerheim)

Tel.: 06107 / 20 41 932

info@abi-restaurant.de • www.abi-restaurant.de