



Speisekarte

*Herzlich willkommen
in der Frankfurter
Äpfelwein Botschaft*





Speisekarte

Die Geschichte zur Botschaft

Schon Firmengründer Philipp Possmann schenkte seinen ersten selbstgekelterten Äpfelwein in einem Rödelheimer Wirtshaus aus. Jetzt führt Peter Possmann, Nachfolger in 5. Generation, diese Tradition fort.

Nach einer Kernsanierung in 2011 und umfangreichen Restaurierungsarbeiten – das Gebäude diente mit Einzug der Kelterei Possmann 1937 auf dem Rödelheimer Gelände zunächst als Pferdestall, dann als Werkstatt, später als Pförtnerhaus und stand zuletzt acht Jahre lang leer – hat die Kelterei Possmann gemeinsam mit dem Team der Botschaft ein gemütliches Restaurant für Stöffchelliebhaber und welche, die es werden wollen, errichtet.

Dabei wurde bei der Einrichtung des Fachwerkgebäudes sehr darauf geachtet, die große Traditionsverbundenheit zu bewahren. So finden Sie zahlreiche Möbel, die aus dem Familienfundus entliehen und aufgearbeitet worden sind. Highlight ist der restaurierte Stammtisch aus dem Nachlass des Firmengründers Philipp Possmann.

Die „Frankfurter Äpfelwein Botschaft“, trägt ihren Namen zu Recht. „Mit diesem Restaurant wollen wir unser gutes Stöffche in alle Munde tragen“, erklärte Peter Possmann.

Ihre Botschafter freuen sich, dass Sie gekommen sind und wünschen Ihnen ein unvergessliches Erlebnis in der „Frankfurter Äpfelwein Botschaft“



Speisekarte





Speisekarte

Handkees Gedicht

*Gewiss, es ist des Handkees rieche
garnet immer e Vergniege.
Is mer so schee beim Schoppe trinke
unn links unn rechts duhn Handkees stinke.
Des kann aam stinke.*

*Wer belästigt vom Geruch
waass von Handkees net genug,
at noch nie etwas geheert
von seim innerliche Wert.
Des is e Belehrung wert.*

*Handkees lässt sich leicht verkaue
und vor allem gut verdaue.
Mit seim Eiweiss is er Keenig,
Kalorie hat er wenig.
Des allaa is schon net wenig.*

*Riecht er net grad wi e Rös`che,
mit Musik, seim Zwiwwelsche
und mit Butter, Brot unn Kimmel
stinkt er net nur brav zum Himmel.
Naa, mer fühlt sich wie em Himmel.*

*So was Gutes unn Gesundes,
Flaches, Gelbes, Speckig-rundes
hat mer gern als Leibgericht:
Dieser Kees is e Gedicht!
Darum dieses Kees-Gedicht.*

H.P. Müller



Speisekarte

Handkäs´

Traditional sour milk cheese

	1 Stück	2 Stück
Klassisch mit Musik <i>classic with oil, vinegar and onion</i>	3,00 €	5,50 €
Gebacken mit Apfelweinsenf <i>served fried, accompanied by applewine mustard</i>	4,00 €	7,50 €
Handkäs´ italienisch <i>italian style</i>	4,50 €	8,50 €

Unser Handkäs´ wird mit Brot und Butter serviert

All handcheese are served with bread and butter

Flammkuchen oval groß

Thin french style pizza

Mit Speck⁽¹⁾ und Zwiebeln <i>bacon and onions</i>	7,50 €
Mit Pepperoni Salami, rote Zwiebeln und Käse <i>pepperoni salami, red onions and cheese</i>	7,50 €
Mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse <i>tuna, onions and cheese</i>	8,50 €
Mit Schinken, Champignons, Zwiebeln und Käse <i>ham, mushrooms, onions and cheese</i>	8,50 €
Mit Parmaschinken, Tomaten, Rucola und Parmesan <i>parma ham, tomatoes, rucola and parmesan</i>	9,00 €
Vegetarisch, Champignons, Zwiebeln, Paprika und Oliven <i>vegetarian, mushrooms, onions, peppers and olives</i>	9,00 €



Speisekarte

Kleine Gerichte / Appetizers

Spundekäs mit Salzbrezelchen <i>cream cheese with salted pretzels</i>	4,50 €
Räucherlachs auf Kartoffel-Apfel-Rösti mit Meerrettich <i>smoked salmon served with apple potatoe fritter and horseradish</i>	9,90 €
Roastbeef (kalt), rosa gebraten, mit Grüner Soße und Bratkartoffeln <i>cold roastbeef with green herb sauce and roasted potatoes</i>	
<i>Vorspeisen / Appetizer</i>	9,50 €
<i>Hauptgang / Main course</i>	15,50 €

Salate & Vegetarisch / salad & vegetarian

Grüne Soße^(2,12, 24,27) mit Eiern und Bratkartoffeln <i>green sauce made of seven herbs, with boiled eggs and roasted potatoes</i>	9,90 €
Handkäs´-Salat, mit Äpfeln und Zwiebeln <i>hand cheese salad served with apples and onions</i>	10,50 €
Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel und Botschaftsdressing ²⁰ <i>mixed salad with cucumbers, tomatoes, peppers, onions and "Botschaftsdressing"²⁰</i>	9,50 €
mit Streifen von der Hähnchenbrust, Parmesan und Ei <i>with chicken strips, parmesan cheese and egg</i>	13,50 €
mit Rindfleischstreifen, Parmesan und Ei <i>with strips of beef, parmesan cheese and egg</i>	15,50 €
Gratinierter Ziegenkäse auf Rucolasalat mit Feigendip und gesüßten Walnüssen <i>goat cheese au gratin with fig dip, sweet walnuts and arugula salad</i>	11,50 €
Klassischer Ceasar Salad	10,50 €
Kleiner Beilagensalat <i>smal sidedish salad</i>	3,50 €



Speisekarte

Fisch / fish

- Gebratenes Lachsfilet mit Apfelwein-Senf-Sosse⁽²⁹⁾** 13,50 €
mit Spinat und Salzkartoffeln
*Filet of salmon with apple-wine-mustard-sauce,
served with spinach and boiled potatoes*

Fleischgerichte

*unser Fleisch kommt zu 100 % aus Schmitten einer Kleinstadt im Taunus
our meat will come from taunus region*

- Wildschweinbratwurst mit Kartoffelstampf und Sauerkraut** 8,50 €
wild boar sausage served with mashed potatoes and „sauerkraut“
- Tafelspitz vom Jungbullen** 13,50 €
mit Grüner Soße^(2,12,22,24,27) und Salzkartoffel
prime boiled beef with green sauce from seven herbs and boiled potatoes
- Rippchen⁽¹⁶⁾, gekocht oder gegrillt** 11,70 €
Sauerkraut und Kartoffelstampf⁽²⁷⁾, Senf⁽²⁹⁾
salted pork, cutlet boiled or grilled, with „sauerkraut“, mashed potatoes and mustard
- Hessenschnitzel^(22,24)** 14,50 €
mit Tomate, Land- und Handkäs⁽²⁷⁾ überbacken, Bratkartoffeln
pork escalope with tomato, coated with cheese and hand cheese, roasted potatoes
- Frankfurter Schnitzel^(22,24) mit Grüner Soße^(2,12,24,27) und Bratkartoffeln** 13,50 €
pork escalope with green sauce, roasted potatoes
- Alle Schnitzel auch vom Kalb** **Aufpreis** 5,00 €
all escalops also with vealmeat
- Schweinehaxe mit Sauerkraut und Kartoffelstampf** 13,50 €
chrisp pork knuckle with „sauerkraut“ and mashed potatoes
- Rumpsteak (240 g) mit Zwiebeln und Bratkartoffeln** 23,50 €
rumpsteak with onions and roasted potatoes



Speisekarte

Kindengerichte / Child dishes

Chicken Nuggets^(22,24) mit Pommes <i>chicken nuggets with french fries</i>	6,50 €
Frankfurter Würstchen mit Pommes <i>frankfurter sausages and french fries</i>	6,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes <i>smal escalop with french fries</i>	8,00 €
Portion Pommes <i>portion french fries</i>	2,70 €

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße⁽²⁾ <i>apple strudel served with vanilla sauce</i>	4,80 €
Apfelringe mit Vanillesoße⁽²⁾ <i>fried apple rings served with vanilla sauce</i>	5,50 €



Speisekarte

Lob dem Apfel

Eines musst Du Dir gut merken,
wenn Du schwach bist, Äpfel stärken;

Äpfel sind die beste Speise,
für Zuhause, für die Reise,
für die Alten, für die Kinder,
für den Sommer, für den Winter,
für den Morgen, für den Abend.

Äpfel essen is stets labend,
Äpfel glätten Deine Stirn,
bringen Phospor ins Gehirn,
Äpfel geben Kraft und Mut,
und erneuern Dir Dein Blut.

Darum Freund so lass Dir raten:
Esse frisch, gekocht, gebraten,
täglich ihrer fünf bis zehn,
wirst nicht dick, doch jung und schön,
und kriegst Nerven wie ein Strick,
Mensch, im Apfel liegt Dein Glück !

(Stefan Rathgeb)



Speisekarte

Äbbelwoi pur / Apple Wine

Possmann - Frankfurter Apfelwein - Der Milde[®]	0,25 l	1,60 €
<i>Mild and fruity apple wine</i>	0,50 l	3,20 €
Possmann - Frankfurter Apfelwein - Der Klassiker[®]	0,25 l	1,60 €
Deutschlands meist prämiertes Apfelwein!	0,50 l	3,20 €
<i>Germany's most rewarded apple wine!</i>		
Possmann - Frau Rauscher[®]	0,25 l	1,60 €
Naturtrüber Speierling Schoppen	0,50 l	3,20 €
<i>Naturally cloudy apple wine</i>		
Possmann - Kellermeister Schoppe[®]	0,25 l	1,60 €
Tagesauswahl aus einem der 183 Fässer	0,50 l	3,20 €
<i>Daily selection from one of the 183 storage barrels from our cellars</i>		
Alle Apfelweine auch im Bembel		
		
	4er	6,00 €
	8er	11,50 €
	12er	16,50 €
Possmann - Apfelwein[®] alkoholfrei	0,25 l	2,00 €
Erfrischend kalorienarm	1,00 l	7,00 €
<i>Non-alcoholic applewine</i>		

Äbbelwoi gespritzt

Botschaftsgespritzter	0,25 l	1,70 €
<i>Apfelwein mit naturtrübem Apfelsaft</i>	0,50 l	3,40 €
Chef's gespritzter	0,25 l	1,70 €
<i>Apfelwein mit Bitter Lemon</i>	0,50 l	3,40 €



Speisekarte

Äbbelwoi Proben / apple wine tasting sets

Als Probe für „Unentschlossene“ 4 x 0,1 l 4,90 €
Der Milde, Klassiker, Frau Rauscher, Kellermeister

Als Probe für „Unentschlossene“ 6 x 0,1 l 6,90 €
Der Milde, Klassiker, Frau Rauscher, Kellermeister,
Rosé und alkoholfreier Äppler

„Bunte“ Probe für 4 x 0,1 l 6,90 €
Rosé, Hugo, Spritz und Cider

Äppler Variationen / Apple Wine Variation

Äppler Rosé	0,33 l	3,50 €
mit schwarzem Johannisbeersaft veredelt	1,00 l	10,50 €

Äppler Hugo	0,33 l	3,50 €
mit Holunder, Limette und Minze verfeinert	1,00 l	10,50 €

Äppler Spritz	0,33 l	3,50 €
mit Apérol	1,00 l	10,50 €

Äppler Cider	0,33 l	3,50 €
nach französischem mildem Vorbild	1,00 l	10,50 €



Speisekarte

Wein & Schaumwein / Wine & sparkling wine

Possmann Apfelschaumwein 1881⁽⁹⁾	0,10 l	3,00 €
<i>possmann apple sparkling wine 1881</i>	0,75 l	21,50 €
Weißwein⁽⁹⁾	0,20 l	6,50 €
Qualitätswein trocken	0,75 l	21,50 €
Rose⁽⁹⁾	0,20 l	6,50 €
Qualitätswein trocken	1,00 l	21,50 €
Rotwein⁽⁹⁾	0,20 l	6,50 €
Rotwein trocken	0,75 l	21,50 €
Weinschorle⁽⁹⁾	0,20 l	5,50 €

Bier vom Fass / Draft beer

Weihenstephan Original hell⁽²²⁾	0,30 l	3,00 €
	0,50 l	4,50 €
Radler⁽²²⁾	0,30 l	3,00 €
	0,50 l	4,50 €

Bier in Flaschen / Beer in bottles

Weihenstephan Hefeweizen⁽²²⁾	0,50 l	4,50 €
hell, kristall, dunkel oder alkoholfrei		
Wäldches Kirschbier⁽²²⁾	0,33 l	3,00 €



Speisekarte

Säfte, Wasser & Limonaden / Juice, water & lemonade

Landappel naturtrüb von Possmann	0,25 l	2,70 €
auch als Apfelschorle	0,50 l	3,80 €
	1,00 l	7,00 €
“Botschafts Schorle”	0,25 l	2,80 €
<i>Naturtrübe Apfelsaftschorle mit Bitter Lemon</i>	0,50 l	4,00 €
Selters classic	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,50 €
Selters naturell	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,50 €
Coca Cola ^(2,11) , Fanta, Sprite, Coke Zero ^(2,5,6,7,11)	0,25 l	2,70 €
	0,50 l	4,00 €
Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾ , Tonic Water ⁽¹⁰⁾ , Ginger Ale ^(2,10)	0,20 l	3,50 €

Heißgetränke / Hot Drinks

Café Crème ⁽¹¹⁾	Tasse	2,50 €
Cappuccino ⁽¹¹⁾	Tasse	2,80 €
Latte Macchiato ^(11,27)	Glas	3,50 €
Milchkaffee ^(11,27)	Schale	3,50 €
Espresso ⁽¹¹⁾	Tasse	2,20 €
Doppelter Espresso ⁽¹¹⁾	Tasse	4,00 €
Tee, verschiedene Sorten	Glas	2,90 €



Speisekarte

Brände / Spirits

Campari	4 cl	4,50 €
Ramazzotti	4 cl	4,50 €
Finlandia Vodka	4 cl	4,50 €
Bombay Sapphire Gin	4 cl	5,50 €
Hendricks Gin	4 cl	5,50 €
Calvados Mispelchen	4 cl	4,00 €
Possmann Apfelbrand	4 cl	3,00 €
Alter Trester	4 cl	4,00 €
Weinhefebrand	4 cl	4,00 €
Jägermeister	4 cl	4,00 €
Baileys Irish Cream	4 cl	4,50 €
Jack Daniels	4 cl	6,50 €
Jeam Beam	4 cl	5,50 €
Gilors, dt. Whisky aus dem Portweinfass	4 cl	6,50 €
Gilors, dt. Whisky aus dem Sherryfass	4 cl	6,50 €

Hessische Spirituosenspezialität

Calvados Mispelchen	4 cl	4,00 €
Possmann Apfelbrand	4 cl	3,00 €



Speisekarte

Hessisch für Anfänger

<i>Babbelwasser</i>	-	<i>Alkohol</i>
<i>Bembelsche</i>	-	<i>kleiner Apfelweinkrug</i>
<i>bissi</i>	-	<i>etwas</i>
<i>Blunse</i>	-	<i>Blutwurst</i>
<i>Bohnestang</i>	-	<i>schmales Mädchen</i>
<i>Brambes</i>	-	<i>Brei</i>
<i>Breedsche</i>	-	<i>Brötchen</i>
<i>Bumbesje</i>	-	<i>Leibeswind</i>
<i>Derabbel</i>	-	<i>Mann mit Untergewicht</i>
<i>Dibbe</i>	-	<i>Topf</i>
<i>Ebbelbaum</i>	-	<i>Apfelbaum</i>
<i>Fußlappagemies</i>	-	<i>Weißkraut</i>
<i>Giggele</i>	-	<i>albern kichern</i>
<i>Hebbes</i>	-	<i>Ziege</i>
<i>hinne nach</i>	-	<i>hinter her, im Anschluss</i>
<i>klaa Krott</i>	-	<i>kleines Mädchen</i>
<i>klaaner Krotze</i>	-	<i>kleiner Junge</i>
<i>Maakuh</i>	-	<i>echter stolzer Frankfurter</i>
<i>Nachtkapp</i>	-	<i>Begriffsstutziger</i>
<i>Owwermaschores</i>	-	<i>Anführer</i>
<i>Pinkel</i>	-	<i>Lebemann</i>
<i>Plattebutzer</i>	-	<i>ißt alles bis zum letzten</i>
<i>Pidschedabber</i>	-	<i>Fettnapfsucher</i>
<i>Rauscher</i>	-	<i>Apfelwein in Gärung</i>
<i>Riwwelche</i>	-	<i>Krümel</i>
<i>Rooderiebe</i>	-	<i>Rote Rüben</i>
<i>Salatschneck</i>	-	<i>Gemüsehändlerin</i>
<i>Schusterkotlett</i>	-	<i>Handkäse</i>
<i>Solwerschnut</i>	-	<i>Schwätzer</i>
<i>Sparbreedche</i>	-	<i>Geizhals</i>
<i>Schillee</i>	-	<i>Gelee</i>
<i>Wutz</i>	-	<i>Schwein</i>
<i>Zwiwwel</i>	-	<i>Zwiebel</i>



Speisekarte

Zusatzstoffe und Allergene

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert
- Nr. 16 Pökelsalz
- Nr. 17 Kochsalz

- Nr. 20 Knoblauch
- Nr. 21 Schalenfrüchte (Wal-, Hasel-, Mandel, Cashew, Peca, Para, Pistazie)
- Nr. 22 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Nr. 23 Krebstiere
- Nr. 24 Eier
- Nr. 25 Fisch
- Nr. 26 Erdnüsse
- Nr. 27 Milch & Milchprodukte
- Nr. 28 Sellerie
- Nr. 29 Senf
- Nr. 30 Lupinen
- Nr. 31 Weichtiere



Speisekarte

Verehrte Gäste

Unsere (Küchen) Öffnungszeiten:

Montag - Freitag

11:30 - 15:00 Uhr

und

17:00 - 22:00 Uhr

Samstag 17:00 - 22:00 Uhr

Sonntag und Feiertag ab 12:00 Uhr



"Frankfurter Apfelwein Botschaft"

Eschborner Landstr. 154

60489 Frankfurt am Main

Telefon: +49(0)69 743 05 677

info@frankfurter-apfelwein-botschaft.de

www.frankfurter-apfelwein-botschaft.de