



HERZLICH WILLKOMMEN LIEBER GAST!

Das Restaurant Druckwasserwerk

Erbaut im Jahre 1899, diente das Maschinenhaus im neuromanischen Stil zur Versorgung der hydraulischen Antriebe der Frankfurter Hafenanlagen.

In der 13 Meter hohen Maschinenhalle des Druckwasserwerks stand einst die gewaltige maschinelle Anlage zur Erzeugung des Druckwassers.

In den beiden Türmen wurde ein Vorrat des unter Druck stehenden Wassers gespeichert, dieser konnte Druckschwankungen im System ausgleichen. Im Jahre 2009 wurde das ehemalige Maschinengebäude komplett restauriert und das Restaurant Druckwasserwerk entstand.

Genießen Sie unsere nach gehobener, traditioneller und regionaler Art zubereiteten Speisen. Erlesene Weine und Spirituosen runden dieses Erlebnis ab.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Druckwasserwerk.

WELCOME DEAR GUEST!

The Restaurant Druckwasserwerk

Built in the year 1899 the historic pressurised waterworks in the neo-romanesque style was used for the hydraulics of the harbour facilities in Frankfurt.

In the machine hall which is 13-meter-high, once stood the massive mechanized plant for the production of the pressurised water. A stock of high-pressured water was stored in both towers, which would balance the pressure variations in the system.

The former machine building was restored in 2009 and the Restaurant Druckwasserwerk was created.

Enjoy our meals which are prepared to a high quality, traditionally and regionally based. Exquisite selection of wines and spirits complete the enjoyment for all your senses.

We wish you a pleasant stay at the Druckwasserwerk.

KLEINER HUNGER SMALL APPETITE

Samtiges Kohlrabisüppchen
gebackene Jakobsmuschel | Dill
A, B, C, D, G, L, R

Velvety kohlrabi soup
baked scallop | dill

11,00 €

Suppe von Beluga-Linsen
gebratene Salsiccia | Crème Fraîche Nocke
E, G, L, H

Soup of beluga lentils
fried Salsiccia | crème fraîche

12,00 €

Hausgeräucherte Flugentenbrust
Feldsalat | Krokant | Birne
A, E

Home smoked breast of duck
lamb´s lettuce | brittle | pear

15,00 €

KLEINER HUNGER

SMALL APPETITE

Feldsalat vom Hof Sehl

Speck | Vollkorncroûtons | Sherry-Essig

A, G, M, E

Vegetarische Alternative

Parmesan | Pinienkerne | Sherry-Essig

A, G, M, E

Lamb´s lettuce from the Sehl farm
bacon | whole grain croûtons | sherry vinegar

Vegetarian alternative

Parmesan | pine nuts | sherry vinegar

11,00 €

Gebackenes Ziegenkäse-Säckchen

Moosbeeren | Rote Bete Carpaccio | Pflücksalat

A, C, E, G

Baked goat cheese in a batter
pickled cranberries | beetroot carpaccio | lettuce

14,00 €

Tatar vom Simmentaler Weiderind

Kapern | Sardelle | Ei

A, C, F, G, D

Tatar of Simmental free-range beef
capers | anchovy | egg

17,00 €

SYMPHONIE DER SINNE SYMPHONY OF SENSES

Sauerbraten vom Rinderfilet
gereift in 18 Monate altem Balsamicoessig
Blumenkohl | Rote-Bete-Gnocchi
A, C, E, G, L, O

Beef filet „Sauerbraten“
matured in 18 months old balsamic vinegar
cauliflower | beetroot gnocchi

28,00 €

Schweinebauch aus der Hohenlohe 65°C 24h
Erbsen | Perlzwiebeln | Jakobsmuschel
B, D, E, F, G, H, L, M, O

Belly of pork from Hohenlohe 65°C 24h
peas | glazed pearl onions | scallop

20,00 €

Wiener Schnitzel vom Odenwälder Kalb
Kartoffel-Gurkensalat | Wildpreiselbeeren
A, C, E, G, L, M

„Wiener Schnitzel“ from Odenwald veal
potato cucumber salad | wild cranberries

22,00 €

SYMPHONIE DER SINNE SYMPHONY OF SENSES

Rücken vom Taunushirsch
Morchel | Shiitake | Selleriecrème
G, L, O

Saddle of Taunus venison
morel | shiitake | celery cream

32,00 €

Carrée vom Salzwiesenlamm
unter einer Pinienkernkruste
Blattspinat | Datteltomate
A, C, E, G, L, M, O

Rack of lamb
under a pine nuts crust
spinach leaves | plum tomatoes

27,00 €

Barbarie-Ente Hoch 3
Brust - Ragout - Praline
Kürbis | Baby-Apfel
A, C, G, L, M, O

Barbarie duck
breast - ragout - praline
pumpkin | young apple

25,00 €

LAND & MEER

LAND & SEA

Filet vom weißen Atlantik-Heilbutt
Krustentier-Risotto | junger Fenchel
B, D, G, L, M, O, R

Filet of white Atlantic halibut
creamy shellfish risotto | young fennel

26,00 €

Gefüllte Kürbistaschen
Calvados-Apfel | zweierlei Amaretto
A, C, E, G, L, O

Pumpkin dumplings
Calvados apple | amaretto

19,00 €

Rotkohl Sous Vide - vegan
Apfel | Marone | Marmelade

Red cabbage Sous Vide
apple | chestnut | marmalade

17,00 €

WIE DÜRFEN WIR IHR STEAK VOM LAVASTEIN GRILLEN?

Unsere Garstufen Degree of doneness

Rare

Das Fleisch wird kräftig angebraten, es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45°C und ist damit noch roh.
Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot gefärbt.

The meat is seared. At the same time, it reaches a maximum temperature of 45°C inside and is thus still raw.
The emerging meat juice is dark red.

Medium Rare

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 50°C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.
Der austretende Fleischsaft ist rötlich.

The meat is fried at medium heat so that it is heated up to about 50°C in the middle. Therefore, it still appears bloody.
The emerging meat juice is reddish.

Medium

Das Fleisch wird bei starker Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 55°C erhitzt wird. Innen ist das Fleisch noch blutig.
Der austretende Fleischsaft ist rötlich.

The meat is fried at strong heat so that it is heated in the middle to about 55°C. Inside the meat appears bloody. The emerging meat juice is reddish.

Well Done

Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, so dass es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85°C. Der Fleischsaft ist klar. Diese Garstufe wird von unserem Küchenchef nicht empfohlen, da das Fleisch dadurch trocken und zäh sein kann.

The meat is slowly fried on a low fire so that in the middle it is still only very slightly pink. In the middle, it has a temperature of about 85°C.
The meat juice is clear. This cooking level is not recommended by our chef, since in this way the meat may be dry and tough.

STEAKKARTE

STEAK MENU

200g US Prime Rinderfilet
200g US Filet of beef
39,00 €

300g US Prime Entrecôte
300g US prime entrecôte
37,00 €

300g US Flanksteak
300g US flank steak
29,00 €

DAZU PASSENDE BEILAGEN

SUITABLE SIDE DISHES

Geschwenkter Blattspinat _G	Leaf spinach tossed in butter	4,00 €
Gebratener grüner Spargel _G	Fried green asparagus	7,00 €
Pfannengemüse der Saison _G	Seasonal pan-fried vegetables	4,00 €
Kleiner Feldsalat _E	Small lamb´s lettuce	5,00 €
Steakhouse-Pommes _A	Steakhouse fries	4,00 €
Süßkartoffel-Pommes _A	Sweet potato fries	5,00 €
Trüffelpommes mit Parmesan _{A,G}	Truffle fries with Parmesan	9,00 €
Getrüffeltes Kartoffelpüree mit Parmesan _G	Truffled mashed potatoes with Parmesan	9,00 €

DIPS UND SAUCEN

DIPS AND SAUCES

7-Kräuterbutter _G	7 herbs butter	2,00 €
Pfeffer-Cognacsauce _{O,G}	Pepper cognac sauce	3,00 €
Bone Sucking Sauce _{E,F,G,L,M,O}	Bone sucking sauce	3,00 €

HIMMLISCHE DESSERTS

HEAVENLY DESSERTS

Schokoladen Crème Brûlée
Mascarpone | Ganache | Kirsche
C, G, O

Chocolate crème brûlée
mascarpone | ganache | cherry

10,00 €

Ziegenkäse-Parfait
Pekannuss | Marone | Gewürzbirne
A, E, G, H, O

Goat cheese parfait
pecan nut | chestnut | pear with wintery spices

11,00 €

Aprikosen-Brioche-Küchlein
Vollmilch-Eis | Kamille
A, C, E, G

Small apricot brioche cake
whole milk ice cream | camomile

12,00 €

Kaffee-Maronen-Brownie
Pistazien-Eiscreme
A, C, E, G, H

Coffee chestnut brownie
pistachio ice cream

11,00 €

Allergene

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtier