

CAFE • BAR



försters

Restaurant

försters

CAFE • BAR • RESTAURANT

Goethestraße 59
63067 Offenbach
Tel.: 069 823 683 11
Fax: 069 850 961 48
Mail: info@cafe-foersters.de
www.cafe-foersters.de

Öffnungszeiten:

Mo. – Do.	12:00 – 23:00 Uhr
Freitag	12:00 – 23:30 Uhr
Samstag	12:00 – 23:30 Uhr
Sonntag	12:00 – 22:30 Uhr

warme Küche:

Mo. – Sa.	12:00 – 22:00 Uhr
Sonntag	12:00 – 21:30 Uhr

Das Försters Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit

Eiergerichte alle mit Baguette^(A1,A2) und Butter^(G)

3 Spiegeleier	6,50 €
3 Spiegeleier mit Schinken ^(1,3,4,5)	8,30 €
3 Rühreier	6,50 €
zusätzlich mit: Gemüse, Käse ^(1,4,G) , Balkankäse ^(1,4,G) , Schinken ^(1,3,4,5)	jeweils 1,80 €

Vorspeisen / kleine Gerichte

Kräuterquark ^(G) mit Baguette ^(A1,A2)	6,00 €
Oliven ⁽⁴⁾	6,00 €
Oliven ⁽⁴⁾ mit Balkankäse ^(1,4,G)	8,00 €
Pommes Frites mit Ketchup ^(L,M) oder Majo ^(C,M)	5,00 €
Bratkartoffeln	5,70 €
Bruschetta ^(A1,A2) „a la casa“ mit frischen Tomaten, Kräutern und Knoblauch	7,80 €
Bruschetta ^(A1,A2) „a la casa“ zusätzlich mit frischem Parmesan ^(G)	9,60 €

Salate

Salat „Försters“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Champignons, Parmesan ^(G) und Sonnenblumenkernen	17,80 €
Beilagensalat (vegan)	5,20 €
Großer bunter Salat (vegan)	9,80 €
Großer bunter Salat mit gebratenen Champignons (vegan)	12,20 €
Großer bunter Salat „Akropolis“ mit Balkankäse ^(1,4,G) , Oliven ⁽⁴⁾ und Peperoni	12,80 €
Großer bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	15,20 €
Großer bunter Salat mit gebratenen argentinischen Hüftsteakstreifen	18,80 €

Alle Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Balsamico-
dressing - bestehend aus Balsamico^(1,2,Q), Olivenöl, Rapsöl,
naturtrübem Apfelsaft, Zwiebeln und Senf
(ohne Milchprodukte und Konservierungsstoffe - vegan)

Fleisch

Burrito ^(A1) con Carne mit Käse ^(1,4,G) überbacken an Salat	14,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ ^(A1,C) mit Pommes Frites	14,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ ^(A1,C) mit gebratenen Zwiebeln und Pommes Frites	16,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ ^(A1,C) mit Pilzrahm und Pommes Frites	17,80 €
Putenbrustcurry ^(G) mit Basmatireis	16,60 €
Gemüsecurry ^(G) mit gebratenen Putenbruststreifen und Basmatireis	18,80 €
Argentinisches Hüftsteak (200 g) mit Kräuterbutter ^(G) , Salat und Pommes Frites	27,20 €
Argentinisches Hüftsteak (200 g) mit gebratenen Zwiebeln, Salat und Pommes Frites	28,20 €
Alle Gerichte alternativ auch mit Bratkartoffeln oder Basmatireis	Aufpreis 0,70 €
Alle Schnitzelgerichte auch aus Putenbrustfilet	Aufpreis 3,00 €

Vegetarisch

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^(G) an Salat	10,40 €
Gemüsecurry ^(G) mit Basmatireis	12,20 €
Gemüseauflauf in Tomatensoße ^(Q) mit Käse ^(1,4,G) überbacken	12,20 €
Käsespätzle ^(1,4,A1,C,G) mit gebratenen Zwiebeln und Salat	13,20 €
Burrito ^(A1) mit Spinat und Balkankäse ^(1,4,G) gefüllt, mit Käse ^(1,4,G) überbacken an Salat	14,80 €
Im Ofen gebackener Balkankäse ^(1,4,G) mit Tomaten und Knoblauch-Olivenöl	11,80 €

Pasta^(A1)

Penne mit Tomatensoße ^(Q) und frischem Parmesan ^(G)	10,20 €
Penne Carbonara ^(1,3,4,5,C,G) mit frischem Parmesan ^(G)	12,60 €
Penne mit frischem Gemüse in Tomatensoße ^(Q) (vegan)	12,20 €
Penne „Försters“ mit Putenbruststreifen und frischem Gemüse in pikanter (scharfer) Soße ^(4,F)	16,60 €
Portion frisch geriebener Parmesan ^(G)	1,80 €

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte (siehe Tafel)
oder im Internet unter www.cafe-foersters.de/tageskarte

Kaffee / Tee / Schokolade

Espresso	einfach	2,20 €
	doppelt	3,30 €
Espresso Macchiato ^(G)		2,50 €
Cortado ^(G) (Espresso mit geschäumter Milch im Glas)		3,20 €
Cappuccino ^(G)	klein	3,00 €
	groß mit 2 Espressi	4,50 €
Kaffee (auch koffeinfrei)	klein	2,50 €
	groß	3,90 €
Milchkaffee	klein	2,80 €
	groß	3,90 €
Latte Macchiato ^(G)	normal	4,10 €
	stark mit 2 Espressi	5,20 €
Heiße Schokolade ^(G)	klein	3,00 €
	groß	4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^(G)	klein	3,70 €
	groß	5,20 €
Heiße Milch mit Honig		3,20 €
Heiße Zitrone (frisch gepresst)		3,40 €
Schwarzer Tee / Grüner Tee		2,50 €
Früchte- / Kamillen- / Pfefferminztee		2,50 €
Frischer Minz- oder Ingwertee		3,50 €
Frischer Minz-Ingwertee		4,50 €
Yogitee mit Milch (Classic, Himalaya)		2,80 €
Ayurvedischer Tee (Ingwer-Zitrone, Detox, Glückstee)		2,70 €

Gegen Aufpreis bieten wir auch Hafer-Milch an

Softdrinks / alkoholfreie Getränke

Schweppes Bitter Lemon oder Tonic ⁽⁷⁾	0,2 l	3,40 €
Red Bull ^(1,4,6)	0,25 l	4,50 €
Mineralwasser	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,80 €
	0,75 l	6,20 €
Elisabethen pur (still)	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,20 €
	0,75 l	6,60 €
Bionade ^(A3) (Ingwer-Orange, Holunder, Kräuter)	0,33 l	3,60 €
Limonade gelb / weiß ^(1,2,8)	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,50 €
Coca-Cola / Cola zero / Spezi ^(1,2,6,8)	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,50 €
Apfelsaftschorle Rapps	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,80 €
Saftschorle mit Rapps-Säften	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	5,10 €
Apfelsaft Rapps	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,20 €
Orangensaft Rapps	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,20 €
Ananassaft / Rhabarber-/ Bananen-/ Kirsch-/ Johannisbeer-/ Maracuja-Nektar Rapps	0,2 l	3,80 €
	0,4 l	6,00 €
Selbstgemachte Limonade mit frisch gepresster Zitrone und wahlweise mit Ingwer- oder Holunderblütensirup	0,4 l	5,80 €
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	4,50 €
	0,4 l	8,50 €

Biere^(A3)

Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,30 €
Bitburger alkoholfrei vom Fass	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,30 €
Bitburger alkoholfrei Radler vom Fass	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,30 €
Würzburger Hofbräu Pils vom Fass	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,30 €
Radler ^(1,2,8) , Colabier ^(1,2,6) vom Fass	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,30 €
Benediktiner hell vom Fass	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,30 €
Köstritzer vom Fass	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,40 €
Julius Echter Hefe hell vom Fass ^(A1,A3)	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,40 €
Bananen- oder Kirschweizen ^(A1,A3)	0,3 l	4,10 €
	0,5 l	5,60 €
Kapuziner Hefe dunkel ^(A1,A3) / Kristall ^(A1,A3)	0,5 l	5,40 €
Kapuziner Hefe alkoholfrei ^(A1,A3)	0,5 l	5,40 €
Flensburger Pilsener	0,33 l	3,80 €
Karamalz ⁽¹⁾	0,33 l	3,60 €

Apfelwein (wir bieten auch Bembel an)

Rapps Meisterschoppen	0,25 l	2,70 €
	0,5 l	4,90 €
Heißer Apfelwein mit Zimtstangen, Nelken und Zitrone	0,25 l	3,80 €
	0,5 l	6,20 €

Spirituosen

Martini Bianco, Extra Dry oder Rosso ^(Q)	4 cl	4,00 €
Averna ⁽¹⁾	2 cl	3,50 €
Fernet Branca ⁽¹⁾	2 cl	3,50 €
Ramazotti ⁽¹⁾	2 cl	3,50 €
Jägermeister ⁽¹⁾	2 cl	3,50 €
Ouzo 12	2 cl	3,50 €
Malteser	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	4,00 €
Pernod ⁽¹⁾	4 cl	6,40 €
Wodka Moskowskaya	2 cl	3,50 €
Absolut Vodka	2 cl	4,00 €
Tequila silver oder gold	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Baileys ^(1,5,6,G)	4 cl	6,40 €
Amaretto ^(1,H1)	4 cl	6,40 €
Williams Birne	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Grappa braun	2 cl	3,90 €
La Vieille Prune	2 cl	4,50 €
Veterano	2 cl	3,50 €
Carlos Primero	2 cl	4,50 €

Whisky^(A3)

Scotch

Johnnie Walker Red Label ⁽¹⁾	4 cl	6,50 €
Glen Grant ⁽¹⁾	4 cl	7,50 €
Glenmorangie	4 cl	10,20 €

Irisch

Tullamore Dew ⁽¹⁾	4 cl	7,00 €
Jameson ⁽¹⁾	4 cl	7,50 €

Bourbon

Jim Beam	4 cl	6,50 €
Jack Daniels	4 cl	8,00 €

Für weitere Whiskys fragen Sie bitte das Servicepersonal

Longdrinks

Campari Orange ⁽¹⁾	8,00 €
Wodka Cola ^(1,2,6)	8,00 €
Wodka Lemon ⁽⁷⁾	8,00 €
Wodka Red Bull ^(1,4,6)	9,00 €
Gin Tonic ⁽⁷⁾ (Gordon's)	8,40 €
Gin Lemon ⁽⁷⁾ (Gordon's)	8,40 €
Bacardi Cola ^(1,2,6)	8,00 €
Cuba Libre ^(1,2,6)	8,00 €
Jim Beam Cola ^(1,2,6,A3)	8,00 €
Jacky Cola ^(1,2,6,A3)	9,50 €

Für weitere Gin Marken fragen Sie bitte das Servicepersonal

Cocktails

Caipirinha Cachaça, Limone und brauner Zucker	9,00 €
Caipiroska Wodka, Limone und brauner Zucker	9,00 €
Mojito Havana Club, Limone, Minze und brauner Zucker	9,50 €
Whisky sour Jim Beam ^(A3) , Puderzucker und Zitrone	9,00 €
Amaretto sour Amaretto ^(1,H1) , Apfelsaft und Zitrone	9,00 €
Piña Colada Bacardi, Sahne ^(G) , Kokoscreme und Ananassaft	9,50 €
Mai Tai Weißer und brauner Rum, Apricot Brandy ^(1,2) , Limone und Mandelsirup ^(H1)	11,50 €
Long Island Ice Tea Weißer Rum, Triple Sec, Gin, Wodka, Tequila und Limone	13,50 €

Cocktail alkoholfrei

Virgin Caipirinha Apfelsaft, Limone und brauner Zucker	7,50 €
---	--------

Wein / Sekt / Prosecco siehe Tafel

Verzeichnis der Hauptallergene:

A Glutenhaltiges Getreide

A1	Weizen	A3	Gerste
A2	Roggen	A4	Hafer

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte

H1	Mandeln	H2	Haselnüsse
----	---------	----	------------

L Sellerie

M Senf

N Sesam

P Lupine

Q Schwefeldiooxide und Sulfite (Wein, Trockenobst, Tomatenmark)

R Weichtiere (Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln)

Zusatzstoffe:

1	Farbstoff	5	Geschmacksverstärker
2	Antioxidationsmittel	6	koffeinhaltig
3	Phosphat	7	chininhaltig
4	Konservierungsstoffe	8	Süßstoff



försters