



Herzlich willkommen im Restaurant „Villa Gans“

Wer hat sich nicht schon einmal gewünscht, Gast auf einem herrschaftlichen Landsitz zu sein? Ein paar Tage in unberührter Natur genießen, von dienstbaren Geistern liebevoll umsorgt. Morgens vom reich gedeckten Frühstückstisch auf blühende Bäume und saftige Wiesen schauen, Spaziergänge und kleine Wanderungen durch einen wunderschönen Park unternehmen, opulent speisen und dabei wissen, dass all die guten Zutaten aus der Umgebung stammen. Einfach und edel sollte alles sein, was uns umgibt und was wir zu uns nehmen, getreu dem Goethe-Wort: „Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“

Herzlich willkommen! Hier im Dorint Hotel Frankfurt/Oberursel und seiner Gastronomie können Sie Ihren Traum verwirklichen. Die 1911 erbaute historische Unternehmervilla „Villa Gans“ im englischen Tudorstil ist das Herzstück unserer Hotelanlage, die durch einen eleganten Neubau ergänzt wird. Umgeben von einem 100.000 m² großen, hoteleigenen Park werden Sie Ruhe und Erholung finden.

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie das beste Frühstück weit und breit. Holen Sie sich bei Erkundungsgängen durch die weitläufige Parkanlage Appetit und freuen Sie sich auf liebevoll zubereitete, köstlich duftende Menüs. Slow Food ist bei uns kein Trend, sondern tägliches Brot.

Unsere Köche, unter der Leitung von Küchenchef Sebastian Hölscher, freuen sich, Ihnen saisonale Spezialitäten und elegante Leckereien auf die Teller zu zaubern.

Unser Serviceteam rund um Restaurant Managerin Svenja Scheiner verwöhnt Sie gerne vom Kaffee, über geschmackvolle Weine und regionales Bier bis hin zum Orschler Schnaps.

Wir freuen uns auf Sie!



Welcome to Restaurant “Villa Gans”

Who has not ever desired to be a guest of a stately manor? To enjoy a few days of unspoiled nature and to be pampered by subservient spirits. To sit in the morning at a richly laid breakfast table overlooking the green meadows and into the blooming trees. To take a walk or a hike through a beautiful park, experience a lavish meal and to have the certainty that all ingredients come from the nearby region. It should be simple and elegant, everything that surrounds us and all we eat, to quote Goethe: “No pleasure is temporary; because the impression that is left behind, will always stay with us.”

A warm welcome! Right here at Dorint Hotel Frankfurt/Oberursel and its food & beverage outlets you can fulfil your dream. Built in 1911 the historical entrepreneur mansion “Villa Gans”, with its English Tudor-style and the added new but elegant building, is the centerpiece of this hospitality property. Surrounded by a 100,000 square meters hotel-owned park you will find peace and comfort.

Lean back and experience the best breakfast near and far. Fuel your appetite by taking a stroll around the spacious park and look forward to an affectionately prepared menu. Slow Food is not a trend for us, it is our philosophy.

Our kitchen team under the direction of executive chef Sebastian Hölscher are pleased to throw together some seasonal specialty and elegant goodies on your plates.

Our service team around our restaurant manager Svenja Scheiner coddle you from coffee to tasty wines and regional beer until our “Orschler” Schnapps.

We are looking forward to welcoming you!



Unsere Apéritif-Empfehlungen Our appetizers

Ramazotti Rosato ¹⁵

Serviert mit frischem Basilikum und Orange, vollendet mit spritzigem Brogsitter Sekt

Served with fresh basil and orange, completed with tangy brogsitter sparkline wine

8,90 €

Rieslingssekt Hibiskus ¹⁵

Von der Sekt-Manufaktur Schloss Vaux im schönen Rheingau mit eingelegter Hibiskusblüte

From the sparkling wine manufactory in the beautiful "Rheingau" with hibiscus blossom

9,50 €

Äppler Caipi ¹⁵

Der klassische Caipirinha mal auf Hessisch: Gestöbelte Limetten und brauner Rohrzucker, aufgegossen mit Possmann's Apfelwein

The classic caipirinha hessian style: Crushed limes and cane sugar infused with possmann's cider

7,90 €

Possmann's Apfel-Secco ¹⁵

Eine tolle Alternative zum klassischen Sekt, mit einem angenehmen leichten Apfelgeschmack

A great alternative to the classic sparkline wine, with a pleasant apple taste

6,90 €



Altbewährtes Well-Tried

Rindertatar ^{1,5,8,13}

Klassisch angemacht mit Rote Beete Chutney und Meerrettich
Beef tartar classical dressed with beetroot chutney and horseradish
14,50 €

Rinderroulade ^{1,2,5,8,13,15}

- klassisch mit Speck gefüllt -
mit getrüffeltem Rahmwirsing, Kartoffel-Schnittlauchpüree und Haselnuss
Beef roulade with truffled creamy savoy cabbage, potato-chive mash
and hazelnut
24,00 €

Gebratenes Forellenfilet ^{1,5,8,13,15}

- Forellengut Herzberger -
mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Blattspinat
Roasted trout filet by trout farm Herzberger with lemon butter, parsley
potatoes and leaf spinach
22,00 €

Königsberger Klopse ^{1,5,7,8,15}

mit Kapernsoße, Rote Beete und Reis
Koenigsberg meatballs with caper sauce, beetroot and rice
23,00 €

„Blubbspinat“ ^{1,2,3,5,8,13,15}

mit gebackenem Landei und schwarzem Knoblauch-Kartoffelpüree
Bubble spinach with baked egg and black garlic-potato mash
18,00 €

Pfirsich Melba ^{1,5,8,13,15}

auf unsere Art
Peach Melba in our own way
12,00 €



Vorspeisen und Salate

Starters and salads

Gebratene Wachtelbrust ^{1,4,5,8,13,15}

mit lauwarmem Linsensalat und Topinambur

Roasted quail breast with lukewarm lentil salad and sunchoke

15,00 €

Orscheler Blattsalate ⁸

mit gebackenem Handkäs, Kernen, Nüssen und Apfelvinaigrette

„Orscheler“ leaf salad with baked cheese, nuts, seeds and apple vinaigrette

13,00 €

Caesar Salat ^{8,13}

mit Parmesandressing, Schnittlauch und Croûtons

Caesar Salad with parmesan dressing, wild chive and croutons

13,50 €

... mit einem Hähnchenbrustspieß/with a chicken spit

17,00 €

... mit vier Riesengarnelen am Spieß/with four king prawns on a spit

21,00 €

Kleiner Beilagensalat ^{8,13}

mit Gartengemüse und Hausdressing

Small side salad with vegetables and homemade dressing

5,40 €



Suppen **Soups**

Geräuchertes Süßkartoffelsüppchen ^{1,2,5,8,15}

mit Whiskey und Speck

Smoked sweet potato soup with whiskey and bacon

10,00 €

Zwiebelsuppe ^{5,8,15}

mit Rindsbouillon und Käseravioli

Onion soup with beef bouillon and cheese ravioli

9,50 €

Tagessuppe

Sprechen Sie uns gerne an!

Daily soup - Please contact us!

8,50 €



Hauptgänge Main courses

Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{8,13}

mit Zitrone, Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat

Viennese Schnitzel of veal

with lemon, lingonberry and potato cucumber salad

23,50 €

Rosa gebratene Entenbrust ^{1,5,8,13,15}

mit Mais, Gartenlauch und Blutorangenjus

Rose roasted duck breast with corn, garden leek and blood orange jus

24,50 €

Weiderind²

- Filet & Backe – ^{1,5,8,13,15}

mit Petersilie, Flower Sprouts und Speckkrapfen

Filet and cheek of beef with parsley, flower sprouts and bacon cruller

35,00 €

Gebratenes Filet vom Skrei

- Island Wildfang -

wahlweise mit...

... Topinambur, Grünkohl und Whiskyschaum ^{1,5,8,13,15}

27,00 €

... Blattspinat, Kartoffelpüree und Zitronenbutter ^{1,5,8,13,15}

25,00 €

... Miesmuschelrisotto und Safranschaum ^{1,5,8,13,15}

29,50 €

Roasted filet of cod - Iceland tomboy -

optionally with...

... sunchoke, borecole and whisky foam

... leaf spinach, potato mash and lemon butter

... common mussel risotto and saffron foam



Vegetarisches Vegetarian

Kaspressknödel ^{8,13,15}

mit Waldpilz-Lauch à la crème und frischem Wintertrüffel
Dumplings with creamy mushroom-leek vegetables
and fresh winter truffle

23,00 €

Risotto ^{1,5,8,13,15}

mit Rotwein, Trevisano und Gorgonzolaschaum
Risotto with redwine, Trevisano and gorgonzola foam

21,00 €



Desserts

Desserts

Warmer Schokoladenschmarrn ^{1,5,8,13,15}

- circa 20-minütige Zubereitungszeit –
mit Blaubeer-Bananenmarmelade und salzigem Karamelleis

Warm chocolate „crock“

- about 20 minutes for preparation -

With blueberry banana jam and salted toffee ice cream

12,00 €

Blutorangenparfait ^{1,5,8,13,15}

mit weißer Schokolade, Kumquatragout und Pastinaken-Mandelküchlein

Blood orange parfait with white chocolate, kumquat ragout
and parsnip-almond cake

12,00 €

Käseauswahl ^{1,5,8,15}

Vier verschiedene Käsesorten mit Feigenchutney

Selection of cheese

Four different kinds of cheese with fig chutney

12,50 €



**Liebe Gäste,
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen hilft Ihnen unser
Service-Team gerne weiter**
**Dear guests,
If you have any questions regarding allergens or additives, please
ask a member of our service team.**

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen
Warenflusses der Lebensmittelherstellung
(Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.)
die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung
generell nicht ausgeschlossen werden kann.
Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung
eine Garantie über die vollständige Abwesenheit
von möglichen Allergenen zu geben.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.
All prices in Euro incl. statutory VAT.

Zusatzstoffe/additives

- 01 = Farbstoff/Colouring
- 02 = Konservierungsstoff/Preservative
- 03 = Antioxidationsmittel/Antioxidant
- 04 = Geschmacksverstärker/ Flavour enhancer
- 05 = Schwefeldioxid/Sulphur dioxide
- 06 = Schwärzungsmittel/ Colour retention agents
- 07 = Phosphat/Phosphate
- 08 = Milcheiweiß/Lactoprotein
- 09 = Koffeinhaltig/Caffeinated
- 10 = Chininhaltig/Containing chinin
- 11 = Süßungsmittel/Sweetener
- 12 = Enthält Phenylalaninquelle/ Containing phenylalanine
- 13 = Gewachst/Waxed
- 14 = Taurin/Taurine
- 15 = Sulphite/Sulphite

Dorint · Hotel · Frankfurt/Oberursel

Königsteiner Straße 29 · 61440 Oberursel
Tel.: +49 6171 2769-0 · Fax: +49 6171 2769-100
info.oberursel@dorint.com · dorint.com/oberursel
Ein Angebot der Dorint GmbH
Aachener Straße 1051 · 50858 Köln