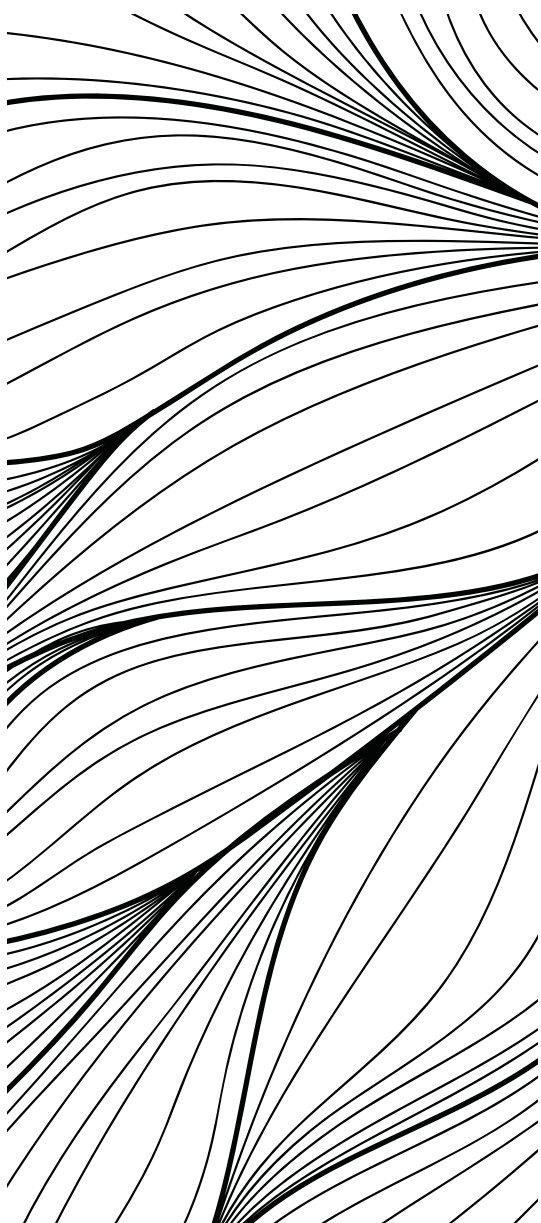


Fredericks



BARCKARTE



ADELAIDE'S WINTER

Tanqueray Gin | Karottensaft | Zuckersirup |
Pumpkinspiced Sirup | Zimt

15 EUR

DIE GESCHICHTE HINTER „ADELAIDE'S WINTER“

Benannt nach Kaiserin Victoria Friedrich, welche den Zweitnamen Adelaide trug, wurde dieser Cocktail kreiert, um gemeinsam mit Ihnen 70 Jahre Schlosshotel Kronberg zu feiern!

Kaiserin Victoria ließ sich Schloss Friedrichshof als Witwensitz errichten, in welchem sie bis zu ihrem Tod 1901 lebte. Als 1954 auch Kaiserin Victorias Tochter Margarethe starb, kamen die Erben Philipp und Wolfgang von Hessen auf die Idee, das Schloss Friedrichshof in ein Hotel umzuwandeln. Das Schlosshotel Kronberg öffnete so zum ersten Mal seine Türen und heißt damals wie heute alle Gäste herzlich willkommen.

TEE- UND KAFFEEKULTUR

HIGH TEA IM SCHLOSS (1 – 2 Personen)

von Montag bis Freitag bis 18:00 Uhr
from monday to friday till 18:00

Etagere mit Petit Fours | Fingersandwiches | Tartelettes 32
 Prinz von Hessen Törtchen | Inklusive zwei Heißgetränke nach Wahl

Etagere with Petit Fours | Fingersandwiches | Tartelettes
Prince of Hesse cake | Includes two hot drinks of your choice

KÄNNCHEN TEE | POT OF TEA

7,5

Schwarzer Tee
Black Tea

Darjeeling Summer, Golden Assam, English Tea (Ceylon), Splendid Earl Grey (India)

Grüner Tee
Green Tea

Fancy Sencha (Japan), Silver Pi Lo Chun (China)

Oolong und weißer Tee
Oolong and white Tea

Superior Oolong (Taiwan)

Kräuter- und Früchtetee
Herbal and fruit Tea

Verveine (Eisenkraut), Rooibos, Minze, Ingwer
Verveine (Verbena), Rooibos, Mint, Ginger

Bitte fragen Sie gerne nach weiteren Teesorten
Feel free to ask for other teas

KAFFEE | COFFEE

Kaffee 4
Coffee

Espresso 4
Espresso

Doppelter Espresso 5
Double Espresso

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr.
All prices are in Euros and include taxes and service charge.

TEE- UND KAFFEEKULTUR

KAFFEE | COFFEE

Cappuccino <i>Cappuccino</i>	5
Milchkaffee <i>White Coffee</i>	5,5
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>	6,5
Heiße Schokolade <i>Hot Chocolate</i>	6,5

CHAMPAGNER & SEKT

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

La Cuvée Laurent Perrier	0,1 l	19
	0,7 l	115
Cuvée Rosé Laurent Perrier	0,1 l	23
	0,7 l	135
Nicolas Feuillatte brut	0,1 l	15
	0,7 l	85
Nicolas Feuillatte rosé	0,1 l	19
	0,7 l	95

SEKT | SPARKLING WINE

Sekt extra trocken, Prinz von Hessen, Rheingau	0,1 l	8
	0,7 l	45
Sekt rosé, Prinz von Hessen, Rheingau	0,1 l	10
	0,7 l	50
Alkoholfreier Secco Non Alcoholic Secco Traubensecco Zerozzante, Raumland	0,1 l	9
	0,7 l	48

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr.
All prices are in Euros and include taxes and service charge.

WEINE

WEISSWEIN | *WHITE WINE*

Deutschland | *Germany*

Riesling Classic, Prinz von Hessen, Rheingau	0,1 l	7
	0,7 l	39

Chardonnay „Geheimer Rat“, Dr. Bassermann-Jordan, Pfalz	0,1 l	9
	0,7 l	48

Pinot Blanc „Haus Klosterberg“, trocken, Markus Molitor, Mosel	0,1 l	9
	0,7 l	48

ROSÉWEIN | *ROSÉ WINE*

Rosé, feinherb, Prinz von Hessen, Rheingau	0,1 l	7
	0,7 l	39

ROTWEIN | *RED WINE*

Deutschland | *Germany*

Spätburgunder, Prinz von Hessen, Rheingau	0,1 l	12
	0,7 l	55

Merlot, Prinz von Hessen, Rheingau	0,1 l	12
	0,7 l	55

Italien | *Italy*

Morellino Di Scansano, Passera, Toskana	0,1 l	9
	0,7 l	42

BIER

BIER | *BEER*

Radeberger	0,33 l	5,5
Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	5,5
Schöfferhofer Weizen	0,5 l	8
Schöfferhofer Weizen, alkoholfrei	0,5 l	8

SOFTGETRÄNKE UND SÄFTE

SOFTGETRÄNKE | *SOFTDRINKS*

Selters	0,25 l	4,5
medium still	0,75 l	11
<i>medium flat</i>		
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2 l	4,5
Schweppes	0,2 l	4,5
Bitter Lemon, Ginger Beer, Tonic Water, Soda		
Fever Tree Tonic Water	0,2 l	7

SÄFTE | *JUICES*

Apfel, Maracuja, Tomate, Orange, Ananas	0,2 l	4,5
<i>Apple, Passion fruit, Tomato, Orange, Pineapple</i>		

APERITIF

Martini Bianco Rosso	5cl	8
Campari mit Orange oder Soda <i>with Orange or Soda</i>	5cl	8 13
Aperol Spritz		14
Italicus Spritz		14
Lillet Wild Berry Lillet blanc, Wild berry Tonic, Beeren <i>Lillet blanc, Wild berry Tonic, Berries</i>		15
Negroni Tanqueray, Antica Formula, Campari		16
Kir Royal Champagner Creme de Cassis		23
Sherry Lustau San Emilio	5cl	8
Portwein Delaforce Ruby	5cl	8
Delaforce White Port	5cl	8

COCKTAILS

AB 18 UHR | STARTING FROM 6PM

SIGNATURE DRINK

Violette Rose 18
 Tanqueray, Crème de Violette, Limettensaft, Zucker
Tanqueray, Liqueur of violette, Lime juice, Sugar

GIN

Sloegroni 16
 Monkey Sloe-Gin, Antica Formula, Aperol

Gimlet 15
 Tanqueray Gin, Lime Cordial

Gin Sour 17
 Tanqueray Gin, Zitrone, Zucker, Cucumber Bitters, Eiweiß
Tanqueray Gin, Lemon, Sugar, Cucumber Bitters, Egg white

RUM

Royal Bermuda Yacht Club 16
 Goslings Rum, Limette, Zucker, Chocolate Bitters
Goslings Rum, Lime, Sugar, Chocolate Bitters

Trinidad Issues 18
 Goslings Rum, Angostura Bitters, Mandelsirup, Zimtsirup, Ananas, Limette
Goslings Rum, Angostura Bitters, Almond syrup, Cinnamon syrup, Pineapple, Lime

The Socialist 19
 El Dorado 21Y, Antica Formula, Creole Bitters, Orange Bitters
El Dorado 21Y, Antica Formula, Creole Bitters, Orange Bitters

COCKTAILS

AB 18 UHR | STARTING FROM 6PM

WODKA | VODKA

Great Gatsby	15
Ketel One, Lillet, Grapefruit	
Cucumber Martini	17
Ketel One, Noilly Prat, Cucumber Bitters	
Milano	17
Ketel One, Antica Formula, Savoya	

TEQUILA / MEZCAL

Tequila Martini	16
Jose Cuervo Silver, Noilly Prat, Orange Bitters	
Mezcalito	17
Topanito Mezcal, Kahlua, Espresso, Zucker, Chocolate Bitters	
<i>Topanito Mezcal, Kahlua, Espresso, Sugar, Chocolate bitters</i>	
Paloma	16
Jose Cuervo Silver, Limette, Zucker, Grapefruit, Creole Bitters	
<i>Jose Cuervo Silver, Lime, Sugar, Grapefruit, Creole Bitters</i>	

COGNAC / BRANDY

Sazerac	18
Remy Martin, Bulleit Rye Bourbon, Zucker, Peychaud Bitter, Angostura	
<i>Remy Martin, Bulleit Rye Bourbon, Sugar, Peychaud Bitter, Angostura</i>	
Brandy Manhattan	17
Carlos I, Antica Formula, Angostura, Orange	
Cognac Mint Julep	17
Remy Martin, Limette, Minze, Ginger Ale	
<i>Remy Martin, Lime, Mint, Ginger ale</i>	

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr.
All prices are in Euros and include taxes and service charge.

COCKTAILS

AB 18 UHR | STARTING FROM 6PM

NICHT ALKOHOLISCH | NON ALCOHOLICS

Kaffeeblüte	14
Espresso, Maracuja, Vanille, Limette, Zucker <i>Espresso, Passion fruit, Vanilla, Lime, Sugar</i>	
Sweet Oriental	14
Cranberry, Mandelsirup, Kardamom <i>Cranberry, Almond syrup, Cardamom</i>	
Virgin Colada	14
Kokosmilch, Ananas, Vanille <i>Coconut milk, Pineapple, Vanilla</i>	

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr.
All prices are in Euros and include taxes and service charge.

SPIRITUOSEN

WHISKY

4cl

SCHOTTLAND | SCOTLAND

Highlands

Ardmore Traditional Cask	13
Glenmorangie 10y	15
Dalmore Cigar Malt	21
Glenmorangie Nectar D'or	24
Glenmorangie Signet	49
Dalmore King Alexander III	68

Lowlands

Auchentoshan 18y	19
------------------	----

Speyside

Aberlour 10y	12
Cragganmore	15
The Glenlivet 12y	15
Balvenie Doublewood 12y	18
Glenfiddich 15y	19
Balvenie Doublewood 17y	26
Glenfiddich 18y	28
Mortlach Distillers Dram 16y	32
Glenfiddich 21y	54
Balvenie 25y	132

Islay

Talisker 10y	11
Highland Park 12 Viking	16
Ardbeg 10	16
Scapa	18
Bowmore 15y	22
Lagavulin 16y	26
Lagavulin Dist.Edition	28
Laphroaig Lore	29
Bruichladdich 13y Jimmy 's	29
Bruichladdich Octomore	32
Highland Park 18	40
Caol Ila 25	75
Bruichladdich 1986/30	155

Campbeltown

Springbank 9y special members of scotch	32
---	----

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr.
All prices are in Euros and include taxes and service charge.

SPIRITUOSEN

USA

Bourbon

Bulleit 95 Rye	11
Bulleit Bourbon	11
Knob Kreek	15
Woodford Reserve	16
Woodford double Oaked	22
Blantons Single Barrel	22
Bookers	26
Pappy van Winkle 10y	160
Pappy van Winkle 15y	270
Pappy van Winkle 23y	380

JAPAN

Nikka from the Barrel	18
Yamasaki 12	38
Hibiki	40
The Hakushu	75
Karuizawa 1999	380

RUM

4cl

SPANISCHER STIL | SPANISH STLYE

Pampero Anniversario	13
Barcelo Imperial Ron Dominicano	15
Matusalem 15y	17
Don Papa	18
El Dorado 15	19
Cacique 500	22
HC Sel de Maestros	22
Botucal Reserva	23
PactoNavio	23
Zacapa 23	26
El Dorado 21	33
Zacapa XO	42
HC Maximó	230

BRITISCHER STIL | BRITISH STLYE

Banks 5	12
Plantation	13
Pyrat XO	15

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr.
All prices are in Euros and include taxes and service charge.

SPIRITUOSEN

Mount Gay XO	19
Goslings Old Rum	22

FRANZÖSISCHER STIL | *FRENCH STLYE*

J.Bally Rhum	13
Saint James Royal Ambre	17
Barbancourt 15y	18
Saint James Hors D'age	18
Clement VSOP	19

GIN

ENGLAND

Tanqueray	9,5
Tanqueray 10	10
Fifty Pounds	10
Caorunn	10
London No.1	10
Whitley Neill	10
Hendricks	13
Haymans	13
Blackwoods	13
The Botanist	13
Beefeater Jewel	20

ITALIEN | *ITALY*

Malfy Limon	14
Malfy Orange	14
Malfy Pink Grapefruit	14

DEUTSCHLAND | *GERMANY*

Monkey 47	13
Monkey 47 Sloe	13
Ferdinands	13
Gin Sieben	13
Berliner Brandstifter	13
Gin Sul	14
Ferdinands Saar Quince	15
Ferdinands 66,6 %	20
Ferdinands Gold Cap	21
Weisshorn Alpine Glacier handcrafted	22

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr.
All prices are in Euros and include taxes and service charge.

SPIRITUOSEN

JAPAN

Jinzu	13
Roku	13
Saffron Gin	13
KiNo Tea	20

FRANKREICH

Citadelle Reserve	15
-------------------	----

VODKA

Wyborowa Exquisite	10
Xellent	13
Grey Goose	13
Kauffmann Soft	20
Beluga Gold Line	34

TEQUILA

4cl

Herradura Silver	18
Herradura Anejo	20
Don Julio 1942 Anejo	90

GRAPPA

Sibona Grappa di Chardonnay	8
Sibona Grappa di Barolo 5 Anni	13
Sibona Riserva Botti da Madeira	13
Sassicaia	55

BRANDY

Cardenal Mendoza	11
Carlos I	16
Lepanto	30

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr.
All prices are in Euros and include taxes and service charge.

SPIRITUOSEN

COGNAC & ARMAGNAC

Tariquet VSOP	10
Remy Martin VSOP	14
Tariquet Hors D'Age	17
Hennessy XO	38
Lheraud Cognac de Grand Champagne 1971	98
Hine Grand Champagne	112
Hennessy Paradis Imperial	190
Vieill Armagnac 1947	320

OBSTBRÄNDE | *FRUIT BRANDIES*

Fassbind Les Vieilles Barriques „Vieux Framboise“	9
Fassbind Les Vieilles Barriques „Vieux Abricot“	9
Fassbind Eau de Vie, Rigi-Kirsch	12
Fassbind Eau de Vie, Williams	12

LIKÖRE | *LIQUEURS*

Averna	9
Jägermeister	9
Ramazotti	10
Fernet Branca	10
Frangelico	10
Baileys	11
Italicus Bergamotte	12
Chartreuse Jaune	12
Chartreuse Verte	14

KAMINGEFLÜSTER

ZUM NASCHEN | SNACKS

Eingelegte Oliven <i>Pickled olives</i>	5
Knoblauchcreme und Brot <i>Bread with creme of garlic</i>	6

EINSTIEG | STARTERS

Großer Caesar Salat mit deutscher Hähnchenbrust mit 5 Wildgarnelen <i>Caesar salad with German chicken breast with 5 wild prawns</i>	19,5 28,5 34
Carpaccio mit jungem Salat und Parmesan <i>Carpaccio with young lettuce and parmesan cheese</i>	24
Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat, Radieschen, Schlotten und Senf <i>Frankfurter sausage with potato salad, radish, spring onions and mustard</i>	16,5

FÜR DIE SEELE | FOR YOUR SOUL

Steckrübensuppe mit karamellisierter Walnuss <i>Turnip soup with caramelized walnuts</i>	13
--	----

KAMINGEFLÜSTER

KLASSIKER | CLASSICS

„Club-Time“	28
Sandwich mit Ei, Bacon, Zitronen-Hähnchen, Senfcrème, Avocado, Salat, Tomate und Gurke Alternativ bieten wir Ihnen gerne ein vegetarisches Sandwich mit Mediterranem Gemüse an <i>Sandwich with egg, bacon, lemon-chicken, mustard cream, avocado, lettuce, tomato and cucumber Alternatively, we are happy to offer you a vegetarian sandwich with Mediterranean vegetables</i>	
„Meater“	28
Dry Aged Beef Burger mit Cheddar, Relish, BBQ Sauce, Salat, Tomate und Gurke <i>Dry Aged Beef Burger with cheddar, relish, BBQ sauce, lettuce, tomato and cucumber</i>	
„Wagyu“	39
Full blood Wagyu Burger mit Tomate, Senfcrème im Brioche Bun <i>Wagyu Burger with tomato, mustard cream in a brioche bun</i>	
„Club Time“, „Meater“ und „Wagyu“ servieren wir Ihnen gerne mit einem der folgenden Beilagen: Knusprige Fritten, Süßkartoffel-Pommes oder kleinem Caesar Salat <i>We are happy to serve you our "Club Time" and our "Meater" with one of the following sides: Crispy fries, sweet potato fries or with a small caesar salad</i>	
Breite Bohnen, Pflaume und Kartoffelcrème wahlweise mit Fjordforelle oder geschmorter Ochsenbacke	39
<i>Broad beans, plum and potato cream with a choice of fjord trout or braised ox cheek</i>	
Hähnchenschnitzel an lauwarmem Kartoffelsalat	28,5
<i>Chicken schnitzel with lukewarm potato salad</i>	
Tomahawk vom Premium Schwein mit Grillgemüse und Kartoffelpüree	49
<i>Premium pork tomahawk with grilled vegetables and mashed potatoes</i>	
Fettuccine mit Wintertrüffel und Parmesan	38
<i>Fettuccine with winter truffle and parmesan</i>	
Gedämpfte Gemüse-Teigtasche mit Soja-Glace, gegrilltem Spargel und Edamame	21
<i>Steamed vegetable dumplings with soy glaze, grilled asparagus and edamame</i>	

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr.
All prices are in Euros and include taxes and service charge.

KAMINGEFLÜSTER

ABSCHLUSS | *DESSERT*

Sweets im Glas <i>Sweets in the glass</i>	8
Kuchen aus der Schlosspatisserie <i>Cake from our patisserie</i>	6,5
Cheesecake mit Eierlikör und weißer Schokolade <i>Cheesecake with eggnog and white chocolate</i>	18

HIGH TEA

MONTAG – FREITAG 12 – 18 UHR	32
---------------------------------------	----