



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!



Vorspeisen und Salate

Starters and salads

Carpaccio von der Lachsforelle ^{5,8,15}

- Forellengut Herzberger -
mit Forellenkaviar-Vinaigrette, bunter Beete
und aufgeschlagener Crème fraîche
Salmon trout carpaccio with trout caviar vinaigrette, colored beetroot
and whipped crème fraîche
16,00 €

Hauseingelegtes Herbstgemüse ^{5,8,13,15}

mit marinierten Wildkräutern, Limettencrème und Wachtelei
Home pickled autumn vegetables with marinated wild herbs,
lime cream and quail egg
14,00 €

Orscheler Blattsalate ^{3,5,8,13,15}

mit gebackenem Handkäs, Kernen, Nüssen und Apfelvinaigrette
„Orscheler“ leaf salad with baked “hand 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 Teriyakihühnchen /with teriyaki chicken ^{1,8,15}

17,00 €

... mit vier Riesengarnelen am Spieß /with four king prawns on a spit ^{1,8,15}

21,00 €

Kleiner Beilagensalat ^{5,13,15}

mit Gartengemüse und Hausdressing
Small side salad with vegetables and homemade dressing
5,40 €



Suppen Soups

Wildconsommé ^{5,8,13,15}

mit Gemüseperlen, Haselnussflädle und Schnittlauch

Venison consommé with beaded vegetables,
hazelnut pancake slices and wild chive

10,00 €

Schaumsüppchen von Topinambur ^{5,8,13,15}

mit Vanille, Birnenchutney und gebratener Jakobsmuschel

Sunchoke foam soup with vanilla, pear chutney and roasted scallop

12,00 €

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 €

Gebratene Kalbsleber ^{1,5,8,15}

mit Portweinjus, eingelegten Aprikosen, sautierten Pilzen
und cremiger Aprikosen-Polenta

Roasted liver of veal with pickled apricots, sautéed mushrooms
and creamy apricot polenta

24,00 €

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

mit Rahmwirsing, hausgemachten Kürbisgnocchi und Kirschchutney
Rose roasted duck breast with creamy savoy cabbage, homemade
pumpkin gnocchi and cherry chutney

24,50 €

Hirschrücken mit Walnussskruste ^{5,8,13,15}

mit Selleriecrème, Vanille-Lauch, Kräuterspätzle und Preiselbeerjus
Walnut-crusted back of venison with celery cream, vanilla-leek,
herb spaetzle and lingonberry jus

32,00 €



Hauptgänge

Main courses

Rhöner Bio-Dinkelrisotto ^{5,8,13,15}

mit Maronen, gebratenen Pilzen, wildem Brokkoli und Parmesanschaum
Spelt risotto from „Rhoen“ with chestnut, roasted mushrooms,
wild broccoli and parmesan foam

19,50 €

Hausgemachte Kürbisgnocchi ^{5,8,13,15}

mit Chorizo, Paprika, Blattspinat und geräuchertem Paprikaschaum
Homemade pumpkin gnocchi with chorizo, bell pepper, leaf spinach
and smoked bell pepper foam

21,50 €

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch ^{5,8,13,15}

mit Artischockengemüse, Bohnencreme, Pulporavioli
und geräuchertem Paprikaschaum

Roasted filet of sea bass with artichokes, bean cream, octopus ravioli
and smoked bell pepper foam

33,00 €

Forelle im Ganzen ^{5,8,13,15}

- Forellengut Herzberger -

mit Rahmspinat, Pariser Safrankartoffeln und Zitronen-Kapernbutter

Trout with creamy spinach, Parisienne saffron potatoes
and lemon-caper butter

22,00 €

Catch of the Day

Tagespreis - Sprechen Sie uns gerne an!

Daily price - Please contact us!



Dessert

Dessert

Maronen-Preiselbeertarte ^{8,15}

mit Granatapfel und Orangen-Karamelleis

Chestnut lingonberry tarte with pomegranate and orange caramel ice cream

9,00 €

Bananenbrot und Heidelbeere ⁸

mit Currykonfitüre und Nougat

Banana bread and blueberry with curry jam and nougat

10,00 €

Luca's Favorit ^{8, 9, 15}

Rüblikuchen mit Schmand-Panna Cotta und Schwarztee-Eis

Carrot cake with sour cream panna cotta and black tea ice cream

10,00 €

Käseauswahl ^{1,5,8,15}

Vier verschiedene Käsesorten mit Feigenchutney

Selection of cheese

Four different kinds of cheese with fig chutney

14,00 €



Hausgemachtes Eis und Sorbet **Homemade ice cream and sorbet**

Orangen-Karamelleis ⁸
Orange-caramel ice cream

Schwarztee-Eis mit Honig ^{8,9}
Black tea ice cream with honey

Bananen-Nougat-Eis ⁸
Banana nougat ice cream

Geschmorter Boskop mit Zimt und Amaretto ^{1,15}
Braised "boskop" apple with cinnamon and amaretto

Granatapfelsorbet ⁸
Pomegranate sorbet

Heidelbeer-Currysorbet ⁸
Blueberry curry sorbet

Pro Kugel 3,00 €
Per scoop 3,00 €



**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