



Restaurant
+
Bar

*Fly
Away
Bar*

	(1,2)	0,3l 0,5l	€ 2,70 € 4,10
	(1,2,4,5,6)	0,3l 0,5l	€ 2,70 € 4,10
	(1,2,4,5,6)	0,3l 0,5l	€ 2,70 € 4,10
	(1,4,7)	0,3l 0,5l	€ 2,70 € 4,10
	(4)	0,3l 0,5l	€ 2,70 € 4,10
	(1,2,4,7)	0,3l 0,5l	€ 2,70 € 4,10
Orangina ⁽³⁾		0,25l	€ 3,60
Apollinaris select		0,25l	€ 2,90
Apollinaris select still		0,25l	€ 2,90
Vittel		0,5l	€ 4,50
Tee Gschwendner			
Eistee Apfel Zitrone / <i>icetea apple lemon</i>		0,3l	€ 3,60
Schwarzteebasis			
Bio Eistee Ananas-Passionsfrucht <i>organic icetea pineapple- passionfruit</i>		0,3l	€ 3,60
Roibuschbasis			
Red Bull		0,25l	€ 3,60
Schweppes Bitter Lemon ⁽³⁾		0,2l	€ 3,00
Schweppes Tonic Water ⁽³⁾		0,2l	€ 3,00
Schweppes Ginger Ale ⁽¹⁾		0,2l	€ 3,00
Apfelsaftschorle		0,3l	€ 2,70
Sparkling apple juice		0,5l	€ 4,10
Vaihinger Apfelsaft / <i>apple juice</i>		0,2l	€ 3,00
Vaihinger Orangensaft / <i>orange juice</i>		0,2l	€ 3,00
Vaihinger Tomatensaft / <i>tomato juice</i>		0,2l	€ 3,00
Vaihinger Bananennektar / <i>banana juice</i>		0,2l	€ 3,00
Vaihinger Johannisbeersaft / <i>black currant juice</i>		0,2l	€ 3,30
Vaihinger Kirschsft / <i>cherry juice</i>		0,2l	€ 3,30
Frisch gepresster Orangensaft / <i>fresh pressed orange juice</i>		0,2l	€ 4,20
Frischer Himbeer Smoothie <i>fresh raspberry smoothie</i>		0,3l	€ 5,00
Carpe Diem Kombucha		0,33l	€ 3,60
BIONADE Holunder / <i>elderberry</i>		0,33l	€ 3,60

1) Farbstoff
2) Koffeinhaltig
3) Chininhaltig
4) Konservierungsmittel

5) enthält Cyclamat und Aspartam
6) mit Natriumcyclamat
7) mit Antioxidationsmittel
8) Geschmacksverstärker

Alle Kaffeespezialitäten wahlweise auch mit Soja Milch

Vanille oder Karamel Geschmack € 0,60
Vanilla or caramel flavour

Jumbo Jacobs Kaffee / black coffee € 3,00

Jumbo Jacobs Milchkaffee / coffee with milk € 3,60

Jumbo Italienischer Cappuccino / italian cappuccino € 3,60

Latte Machiatto € 3,90



Espresso Machiatto € 2,60

Italienischer Espresso / *italian espresso* € 1,50

Doppelter Espresso / *double espresso* € 2,90

Espresso con panna € 2,50

Moccacino € 3,80

Caffe Corretto (Grappa) € 4,70

Jumbo Tasse entcoffeinierter Kaffee / decaffeinated coffee € 3,00

Kaffee Karamel Frappe € 4,80

Mocca Frappe € 4,80

Eiskaffee mit Vanilleeis € 6,20
icecoffee with vanilla ice-cream

Schokoladenträume / chocolate dreams

Heisse Schokolade mit Sahne € 3,90
hot dark chocolate with whipped cream

Heisse weiße Schokolade mit Sahne € 3,90
hot white chocolate with whipped cream

Eisschokolade mit Vanilleeis € 6,20
ice chocolate with vanilla ice-cream

Glas Milch € 2,90
glass of milk

Chai Latte € 3,60

Heiße Zitrone € 2,50
hot lemon

Grog (Schwarzer Tee mit Rum) € 5,20

Alles Heißgetränke auch mit Sojadrink (Milch)
all hot drinks possible with sojamilk

Alle Tee Spezialitäten

Tee **Gschwendner**

English Breakfast Tea €2,60

Die typische, markante Breakfast-Mischung aus klassischen Komponenten, Kräftig, würzig, animierend. Üppige, rot-braune Tasse
A brilliant interpretation of a classic. This harmonious blend of Ceylon, Assam, Java and Darjeeling teas will help you greet the morning in proper fashion. Robust and malty – just the way it should be.

Earl Grey (english breakfast tea) €2,60

Der kräftige Klassiker mit dem zitrusähnlichen Geschmack der Bergamotte.
A blend of the finest Black teas heavy with first-rate natural bergamot flavor. Even the Earl himself would be smitten by the bold character of this classic.

Assam Mangalam (Schwarzer Tee/Black Tea) €2,60

Ein kräftiger schwarzer Tee mit voller Assamwürze.
Slightly heartier and creamier than many other whole leaf Assams, this selection picks up deep malty notes of cacao and subtle fruit.

Lemon-Vanille/Lemon Vanilla (Weißer Tee/White Tea) €2,60

Bio-Anbau (DE-013) Organic cultivation (DE-013)
Feinster Weißer Tee aus den besten Gärten Südindiens harmonisch vereint mit der sanften Frische der Lemon Myrtle und einem dezenten Hauch bester Vanille.
Zutaten: Weißer Tee aus Indien, Holunderblüten, natürliches Aroma.
*Made with organic white tea, certified organic by CERES GmbH
Lemon myrtle and lemon grass power this soft and aromatic blend. White tea from India, lemongrass, lemon myrtle, natural flavour, and vanilla pieces*

Kamille/camomile €2,60

Bio-Anbau (DE-013) Organic cultivation (DE-013)
Kamillentee, neben dem Pfefferminztee der bekannteste Wildpflanzentee überhaupt, ist ein sehr wohltuendes, aromatisches Aufgussgetränk.
Full camomile blossoms infuse your cup with a warm honey glow and a soothing aroma.

Minze (Kräutertee/Herbal Tea) €2,60

Bio-Anbau (DE-013) Organic cultivation (DE-013)
Der duftige, erfrischende Kräuterklassiker.
The Romans made crowns from it. Let there be no doubt, peppermint is king among herbals. The contrast of hot and cool is synonymous with good taste and refreshment.

Rooitea Sahne-Caramel/Rooibush Cream Caramel (Flavored Rooibush Tea) €2,60

Köstlich, sahnig-süßer Caramelgeschmack.
*This decadent dessert comes guilt free.
An overwhelming favorite at the teashop and on cozy couches everywhere.
Let us lead you into temptation.*

Marani®/Marani TM (Grüner Tee/green tea) €2,60

Exotisch-fruchtiger Geschmack.
*A tropical paradise of flavors spiked with pineapple.
This treat on ice is also charming hot.*

Arabische Nacht®/Arabian Night TM (Aromatisierte Teemischung/Flavored Tea Blend) €2,60

Eine Komposition seltener Düfte.
Zutaten: Grüner und Schwarze Tee, Aroma, Rosen-, Jasmin-, Sonnenblumenblüten.
*Jasmine, sunflower and rose enchant your senses.
It isn't difficult to imagine a thousand more cups as lovely as the very first.*

Weinbrand / Cognac / Obstbrände 4 cl

Asbach	€ 3,50
Remy Martin	€ 5,70
Hennessy VSOP	€ 5,70
Osborne Veterano	€ 3,50
Grappa	€ 3,50
Ziegler Williams	€ 5,00
Ziegler Sauerkirsch	€ 5,00
Ziegler Mirabelle	€ 5,00
Ziegler Alte Zwetschge	€ 6,00
Ziegler Schokolade Geist	€ 5,00
Ziegler Weinbergpfirsich Likör	€ 5,00

Rum / Gin / Wodka / Klare 4 cl

Absolut Wodka	€ 4,00
Smirnoff Wodka	€ 4,00
Gordon Gin	€ 4,00
Barcardi	€ 4,00
Klarer Nordhäuser	€ 2,00
Sambuca	€ 3,00
Malteser	€ 3,00
Linie Aquavit	€ 3,00
Tequila	€ 3,00

Magenbitter 4 cl

Fernet Branca	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00
Underberg 0,02 l Flasche	€ 3,00
Ramazotti	€ 3,00
Averna	€ 3,00

Vermouth / aperitifs

Martini Bianco	5 cl	€ 3,00
Martini Rosso	5 cl	€ 3,00
Campari	4 cl	€ 3,50
Sherry Sandeman fino	4 cl	€ 2,50
Port Sandeman White	4 cl	€ 3,00

Liköre 4 cl

Baileys	€ 3,00
Cointreaux	€ 3,50
Drambuie	€ 3,50
Amaretto di Serano	€ 4,00
Pepino Peach	€ 3,00
Aperol	€ 3,00

Whisky / whiskey 4 cl

Jack Daniels old No.7	€ 6,50
Jim Beam	€ 6,50
Tullamore Dew	€ 5,50
John Jameson (12 y)	€ 6,00
Chivas Regal	€ 7,00
Johnnie Walker Black Label	€ 6,00
Johnnie Walker Red Label	€ 5,50
Ballantine's Finest	€ 7,00
J&B Rare	€ 6,00
Glenfiddish (12 y)	€ 8,00
Knockando Single Malt	€ 7,00
Lagavulin (16 y)	€ 8,00
Mcallan (12 y)	€ 9,50

Bier / Beer



Becks frisch vom Faß / draft beer	0,3l	€ 3,30
	0,5l	€ 5,60
Becks Alkoholfrei	0,33l	€ 3,60
Becks Gold	0,33l	€ 3,60
Radler	0,3l	€ 3,60
Becks mit Cola	0,3l	€ 3,60



Lager

0,33l € 3,80



Alt

0,33l € 3,80



Franziskaner Weißbier hefe	0,5l	€ 4,00
Franziskaner Weißbier kristall	0,5l	€ 4,00
Franziskaner Weißbier dunkel	0,5l	€ 4,00
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,00

Apfelwein/applewine 0,25l

Hessischer Possmann Apfelwein	€ 2,00
Hessischer Possmann Apfelwein gespritzt	€ 2,50
Hessischer Possmann Apfelwein süß	€ 2,50

Sekt

Prosecco Spumante Extra Dry	0,1l	€ 3,90
Prosecco Spumante Extra Dry	0,75l	€ 24,00
Prosecco Peach		€ 5,90
Aperol Sprizz		€ 5,90
Geldermann	0,2l	€ 8,50
Geldermann	0,75l	€ 35,00

Champagner

Moet Chandon	0,2l	€ 25,00
Veuve Clicquot Brut	0,75l	€ 85,00

Longdrinks

Red Bull Jägermeister ⁽¹⁾	€ 7,80
Barcardi Cola ⁽²⁾	€ 6,50
Jim Beam Cola ⁽²⁾	€ 7,80
Johnnie Walker Cola ⁽²⁾	€ 7,80
Jack Daniels Cola ⁽²⁾	€ 7,80
Gin Tonic ⁽³⁾	€ 7,80
Wodka Lemon ⁽³⁾	€ 7,80
Campari Orange	€ 8,50
Bloody Mary	€ 9,00



Weisswein / White Wines

offene Weissweine / White Wines open

2009 Riesling QbA trocken / Weingut Dreissigacker – Rheinhessen

Aromen nach reifen, gelben Pfirsichen und saftigen Birnen mit angenehmer Säure und langem Nachhall.

2009 Riesling QbA dry/Winery Dreissigacker-Rheinhessen

Aromas of ripe yellow peaches and juicy pear with good acidity and long finish

Glas	0,2l	€ 6,50
Flasche	0,75 l	€ 21,00

2009 Riesling QbA fruchtsüß / Weingut Spreitzer – Rheingau

klare Frucht nach Steinobst mit toller Süße und Mineralität und angenehmer Säure

2009 Riesling QbA fruit sweet/Winery Spreitzer – Rheingau

Clear fruit of stone fruit with great sweetness and minerality and good acidity

Glas	0,2l	€ 6,50
Flasche	0,75 l	€ 21,00

2009 Chardonnay Twin Oaks / Robert Mondavi – Kalifornien

feine Röstaromen mit fruchtigen Noten nach Äpfeln & Mandeln & Vanille

2009 Chardonnay Twin Oaks / Robert Mondavi – California

Fine toasty aromas with fruity notes of apples, almonds and vanilla.

Glas	0,2l	€ 6,50
Flasche	0,75 l	€ 21,00

2009 Pinot Grigio Venezia Guilla IGT / Sacchetto – Venetien

zarter Duft nach Blütenhonig und Aromen nach Mirabellen und Äpfeln – lebendig & frisch

2009 Pinot Grigio Venezia Giulia IGT / Sachtetto – Veneto

Delicate scent of orange blossom honey and aromas of plume and apples – alive and fresh

Glas	0,2l	€ 6,50
Flasche	0,75 l	€ 21,00

Flaschenwein weiß / Bottles of white wine:

2009 Chablis A.C. / Domaine Michel Laroche – Chablis

trocken - mit aromatischer Frische nach Steinobst mit eleganter Mineralität

2009 Chablis A.C. / Domaine Michel Laroche – Chablis

Dry – with aromatic freshness of stone fruits with elegant minerality

Flasche	0,75 l	€ 35,00
---------	--------	---------

Weinschorle	0,2l	€ 6,50
--------------------	------	--------



Rotwein / Red Wine

offene Rotweine/open red wines

2009 Spätburgunder QbA trocken « Keller's Keller » / Fritz Keller – Baden

elegant mit Aromen nach Kirschen und Pflaumen mit lebendiger Säure

2009 Spätburgunder QbA dry – Keller's Keller - / Fritz Keller – Baden

Elegant with aromas of cherries and plume with bright acidity

Glas	0,2l	€ 6,50
Flasche	0,75l	€ 21,00

2009 Merlot „Les Cepages“ / Baron Philippe de Rothschild – Südfrankreich

weich & saftig mit frischem Duft nach Schattenmorellen und Johannisbeeren mit sanften Tanninen

2009 Merlot „Les Cepages“ / Baron Philippe de Rothschild – South France

Soft and juicy with a fresh aroma of cherries and currants with soft tannins

Glas	0,2l	€ 6,50
Flasche	0,75l	€ 21,00

2009 Santa Christina Rosso „Le Maestrelle“ / Marchesi Antinori – Toskana

rubinrot von der Farbe mit violetten Nuancen dazu weich und fruchtig am Gaumen

2009 Santa Christina Rosse „Le Maestrelle“ / Marchesi Antinori – Toskana

Ruby red with violet hues of the color, also soft and fruity on the palate

Glas	0,2l	€ 6,50
Flasche	0,75l	€ 21,00

2008 Koonunga Hill Shiraz Cabernet / Penfolds – Australien

Er verführt mit üppigen Aromen von dunklen Beeren, Schokolade und Gewürzen, fein unterlegt von zarten Eichennoten.

2008 Koonunga Hill Shiraz Cabernet/Penfolds – Australia

Elegant with aromas of black berries, chocolate and spices.

Glas	0,2l	€ 6,50
Flasche	0,75l	€ 21,00

Flaschenwein rot/ Bottles of red wine

2007 Markgräflerland Spätburgunder QbA trocken / Weingut Martin

Wassmer – Baden

Frucht nach Himbeeren & Kirschen mit Aromen nach Feuerstein und Gewürzen

2007 Markkräflerland Spätburgunder QbA dry / Winery Martin Wassmer – Baden

Fruit of raspberries and cherries with aromas of flint and spice

Flasche	0,75l	€ 35,00
---------	-------	---------

Weinschorle	0,2l	€ 6,50
-------------	------	--------

Internationale Speisen

Spaghetti oder Penne mit Parmesan

Our spaghetti or penne with parmesan dishes are served as follows

Spaghetti / Penne Sauce Carabonara € 8,50

mit Champignons, Schinkenstreifen und Kräuterrahm

Spagetti or penne

served with mushrooms, stripes of ham and creamy herbs

Spaghetti / Penne Sauce Arrabiata - mit frischer Tomatensauce, Chili und Knoblauch € 8,00

Spaghetti or penne served with fresh tomatoes chili and garlic

Spaghetti / Penne Sauce Bolognese mit reinem Rinder Hackfleisch und Röstgemüse € 8,50

Spaghetti or penne served with 100% beef and roasted vegetables

Spaghetti / Penne Sauce Feinstes aus dem Meer € 9,50

Spagetti or penne served with a sea food sauce

Frische belegte Baguettes / fresh baguettes

Salamibaguette / *baguette with salami* € 4,90

Goudabaguette / *baguette with cheese* ⁽⁴⁾ € 4,90

Schinkenbaguette / *baguette with ham* ⁽⁴⁾ € 4,90

Geflügelbaguette / *baguette with turkey* ⁽⁴⁾ € 4,90

Lachs Baguette / *baguette with salmon* € 6,50

Für die Kleinen / kids menü

Kinderteller Asterix € 5,50
Chicken Crossis mit Pommes Frites und Ketchup

Kinderteller Obelix € 5,50
Spaghetti Bolognese mit Parmesan

1) Farbstoff

2) Koffeinhaltig

3) Chininhaltig

4) Konservierungsmittel

5) enthält Cyclamat und Aspartam

6) mit Natriumcyclamat

7) mit Antioxidationsmittel

8) Geschmacksverstärker

Food Heaven

Tomaten Mozzarella Carpaccio

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
Balsamico Dressing und diversen Baguettes € 6,50
Mozzarella chesse with tomatoes, fresh basil and white bread

**Salat mit geräuchertem Lachs⁽⁴⁾
und gebackener Kartoffel mit Sour Creme** € 9,50
Smoked salmon with baked potatoes and sour creme with salad

Italian wrap € 6,70
Tortilla gefüllt mit Rucola, Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Tortilla with rucola, tomatos, mozzarella, basil

Classic Club Sandwich € 10,50
Gebratene Hähnchenbrust, gegrillter Speck, Ei,
Salat und Sauce mit Pommes Frites
*Grilled chicken breast, bacon, eggs, salad served
with our sauce on toast with pommes frites*

Salatwelten / world of Salad

„En Vogue“ Fitnesssteller Gourmet Salat € 14,90
Gebratene Scampis mit saisonalen Blattsalaten
mit frischem Obst, Antipasta, Pilzen, Croutons und Brotauswahl
*Mixed salad with stripes of chicken, fresh fruits
antipasta, mushrooms and bread*

Cosmopoltian Salat⁽⁴⁾ € 9,90
Thunfisch, Käsestreifen, Oliven, Mais, Zwiebeln, Croutons
Blattsalate mit leichtem Joghurt Dressing und Brotauswahl
Tuna, cheese, olive, corn, onions, salads with yoghurt dressing and bread

Cesars salat dream € 11,90
Römersalat mit frisch gehobelten Parmesan, Hühnchenbruststreifen,
knusprigen Croutons und Cesars Dressing
*Romana salad with freshly sliced parmesan, chicken breast stripes,
crispy croutons and caesars salad dressing*

Curry Hähnchenbrust mit leckerem Gemüse und Limettenreis € 11,90
Curry Chicken Breast with vegetables and rice

Gebratenes Lachsfilet mit Gemüse und Limettenreis € 13,90
Grilled fillet of salmon with vegetables and rice

Rumpsteak 250 g € 23,00
Mit Ofenkartoffeln, Sour cream, Grilltomate, Champignons, Kräuterbutter,
Baguette und kleinem Salat
*Served with baked potatoes, sour cream, grilled tomato, mushrooms, herb butter,
baguette and a small salad*

Frische leckere Crepes mit Schlagsahne

Gefüllt mit Himbeeren und Eis / filled with raspberries and ice-cream € 6,00
Gefüllt mit Obstsalat / filled with fruit salad € 6,00
Gefüllt mit Nutella / filled with nutella € 6,00

Spaghetti Eisbecher € 5,00
Vanilleeis, sahone, erdbeersauce, schokostreusel
Vanilla icecream, whipped cream, strawberriesauce, chocolate pieces

Regionale Gerichte / regional dishes

Feine Tomatencremesuppe mit frischen Basilikum und Weißbrot	€ 4,60
<i>Tomatosoup with fresh basil and white bread</i>	
Feiner Hühnersuppentopf mit Weißbrot	€ 4,60
<i>Chicken soup with vegetables and bread</i>	
Herzhafte Gulaschsuppe mit Weißbrot	€ 4,60
<i>Gulaschsoup with white bread</i>	
Currywurst + Pommes Frites ⁽⁴⁾	€ 5,99
<i>Bratwurst oder Rindswurst</i>	
<i>Currysauce normal oder scharf / spicy or hot</i>	
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	€ 6,90
<i>Nürnberger sausages with sauerkraut and fried potatoes</i>	
Frankfurter Bockwürste mit Senf und Bratkartoffeln	€ 6,90
<i>„Frankfurter Bockwurst“ with mustard and fried potatoes</i>	
Münchner Weißwurst mit süßem Senf und Brezel	€ 5,90
<i>White munich sausages with sweet mustard and a german brezel</i>	
Bratwurst Thüringer Art mit Bratkartoffeln, Sauerkraut und Senf	€ 7,80
<i>Grilled thüringer sausages with white cabbage, mustard and potatoes</i>	
Spinatknödel auf Apfelrotkraut mit Pilzsauce und Käsetopping	€ 9,30
<i>Spinat dumpling with apple red cabbage and mushrooms - baked with cheese</i>	
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	€ 9,30
<i>cheese spätzle with roasted onions an mixed salad</i>	
Wiesbadner Rinderrouladen mit Apfelrotkraut und Bratkartoffeln	€ 10,50
<i>Beef rolls with apple red cabbage and fried potatoes</i>	
Schnitzel Wiener Art, Pommes Frites und Salat	€ 11,00
<i>Escalope of pork with french fries and salad</i>	
Schnitzel Wiener Art mit hausgemachter Champignonsauce, Pommes Frites und Salat	€ 13,50
<i>Escalope of pork with mushroom sauce, french fries and salad</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gemüse, Bratkartoffeln und Salat	€ 16,50
<i>Escalope of vau with vegetables, fried poatatoes and salad</i>	
Mövenpick Eis	
<i>Gemischtes Eis mit Sahne / whipped cream</i>	€ 4,50
Wiener Apfelstrudel / vienna apple strudel	€ 6,00
<i>Schlagsahne / whipped cream</i>	€ 0,50

Kuchenauswahl / cakes € 3,00

*Käsekuchen, Apfelkuchen, Erdbeerkuchen, Sacherkuchen
cheese cake, apple cake, strawberry cake, Chocolate Sacher cake*



**Global Restaurant Services
Objekt Frankfurt Airport GmbH**

Terminal 2 - Ebene 4 - Food Plaza
60549 Frankfurt am Main / Flughafen
Tel.: 069 - 69 07 26 91 • Fax: 069 - 69 59 00 33