



WAS WIR IN NÄCHSTER ZEIT VORHABEN



## ES MUSS VON HERZEN KOMMEN, WAS AUF HERZEN WIRKEN SOLL. (J. W. v. GOETHE)

Für uns war die Affentor Schänke Anfang an weit mehr als ein historisches Lokal: Ein gastronomischer Rohdiamant, mit ganz viel Charme und noch mehr Potenzial. Unsere Räume haben spürbar viel gesehen und erlebt, denn sie gehören zu einer der ältesten Apfelwein-Wirtschaften der Stadt. Für uns ist es Freude und Verpflichtung zugleich, die Tradition dieser Gastwirtschaft zu bewahren und vor-sichtig in eine gastfreundliche und erfolgreiche Zukunft zu führen.

Wir möchten Sie hier empfangen und umsorgen – wie Daheim. Deswegen haben wir das Wort gleich in unseren wohlbekanntenen Namen übernommen und die Räume auch so gestaltet – wie Daheim. Mit Geschichte, Fotos, Malerei, Büchern, Zeitschriften, Spielen und ganz vielen Kerzen und Kissen. Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Gäste sind für uns wie gute Freunde, die uns Daheim besuchen, einen guten Schoppen trinken und lecker verköstigt werden. So haben wir das auf vielen unserer Reisen um die ganze Welt selbst erleben und genießen dürfen. Und gerade diese für uns unvergesslichen Erlebnisse warmherziger, familiärer Gastfreundschaft und Zuneigung möchten wir versuchen an unsere Gäste weiterzugeben. Nehmen Sie uns und unsere Mitarbeiter beim Wort!

Wir alle sind angetreten, um uns um Sie zu kümmern. Und bitte – wenn es tatsächlich mal nicht so sein sollte, wie wir das hier versprechen – lassen Sie uns das wirklich wissen! Nur so können wir uns stetig weiter entwickeln und an unserem Versprechen arbeiten.



Bitte nehmen Sie sich die Zeit, unsere rein handwerkliche Küche mit Freude zu genießen. Hier wird alles für Sie frisch zubereitet, – aus sauberen ordentlichen und vorwiegend regionalen Lebensmitteln! Und wir wissen auch genau, woher diese kommen. Unser Partner und Küchendirektor Jürgen Henne und auch unser Küchenchef Bernd Schweizer verzichten bewusst auf jegliche Geschmacksverstärker, Gewürzmischungen und industriell vorgefertigte Zutaten. Wir versuchen immer den ursprünglichen Geschmack aller Rohstoffe ohne Schnick und Schnack zur Entfaltung zu bringen. Aber dafür braucht unsere Küchenmannschaft einfach ein bisschen Zeit.

Haben Sie also – wie Daheim – ein wenig Geduld, es lohnt sich, sowohl für die „Lebens-Mittel“ als auch für Sie! Sollten Sie mit einer Zubereitung oder mit dem Geschmack eines Gerichtes nicht einverstanden sein, lassen Sie uns auch das bitte in jedem Fall wissen. Wir freuen uns immer über konstruktive Kritik, denn nur so können wir die für Sie angestrebte Qualität erreichen und halten.

Und: Lob spornt Menschen an – auch uns! Wenn Sie mit unseren Service-Kollegen zufrieden sind – dürfen Sie es ihnen gerne zeigen. Unsere Mitarbeiter leben zwar nicht allein vom Trinkgeld, aber besser damit – und sie freuen sich über Ihre Anerkennung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
**Pia und Frank Winkler, Jürgen Henne,  
Bernd Schweizer, Valentina Vasiloi und alle unsere Mitgastbeber**



## WARUM NOCH EIN DAHEIM?

Im Dezember 2018 hat uns ein lieber Kollege auf ein besonderes Kleinod der Frankfurter Traditions- Gastronomie aufmerksam gemacht: die Affentor-Schänke am Neuen Wall. Der damalige Betreiber war insolvent und das Lokal durch höchst unsensible Umgestaltung seines historischen Charmes beraubt. Die Führungsmannschaft von Daheim im Lorsbacher Thal hat lange mit sich gerungen und wir haben schließlich gemeinsam entschieden das früher einmal sehr gemütliche Wirtshaus am Affentor-Platz zu retten und ihm seinen alten Glanz zurück zu geben.

Der Name „Affentor“ hat seinen wahrscheinlichen Ursprung durch die Bezeichnung „Ave-Maria Tor“. Im Spätmittelalter gingen viele Reisende, die Weinbauern und Schafhirten durch das südliche Stadttor. Räuber und Wegelagerer machten das Land außerhalb der Stadtmauern unsicher und gefährlich. Also sprach man vor dem Verlassen der sicheren Stadt noch ein Ave-Maria.



Diese historische Darstellung des Affentors ziert nun unsere Speisekarten



Postkarten-Foto aus früheren Zeiten.

Daraus entstand dann scheinbar abgekürzt „Ave-Tor“ und später auf frankfurtisch das „Affe-Tor“. Im Jahre 1809 wurde das alte historische Torhaus zerstört und erst viel später entstanden die heute bekannten Häuser, die das Affentor bilden. Das Gebäude unserer Affentor-Schänke wird erstmals im Jahr 1760 erwähnt und war wohl damals schon ein Gasthaus.

Den Originalzustand der alten Gaststuben wieder zu erreichen, war leider nicht mehr möglich, ob und in wie weit uns eine Annäherung gelungen ist, müssen Sie als unsere Gäste entscheiden. Wir haben uns sehr viel Mühe gegeben und viel Kraft und Geld investiert. Das Ergebnis ist - wie sollte es anders ein - ein „Daheim in der Affentor Schänke“. Unsere Philosophie von familiärer Gastfreundschaft, gemütlicher Atmosphäre und frischer, regionaler Hausmannkost haben wir selbstverständlich übernommen.

Unsere außergewöhnliches Apfelwein-Angebot von Daheim im Lorsbacher Thal wollen wir nicht zu hundert Prozent übertragen, aber unsere große Liebe zum Frankfurter Nationalgetränk spiegelt sich schon in unserem Getränkeangebot der Schänke wider. Zusammen mit unserem Freund und Apfelwein-Sommelier Michael Stöckl haben wir aus dem großen Fundus von Daheim im Lorsbacher Thal für Sie etliche „feine Stöffscher“ ausgewählt. Ansonsten liegt unser Schwerpunkt hier auf spannenden Traubenweinen aus Deutschland und Frankreich.

Unser Küchenchef Jürgen Henne übergibt seinem jetzigen Souschef Bernd Schweizer das Zepter in der Küche von Daheim in der Affentor-Schänke. Wir alle sind uns sicher, dass es Bernd gelingt unsere Gäste mit seiner Küche zu begeistern. Unsere fröhliche und charmante Kollegin Valentina Vasiloi freut sich über ihre neue Rolle als Gastgeberin.

Allem Anfang wohnt ja bekannterweise ein Zauber inne, aber natürlich auch ein Risiko. Wir bitten Sie also in den ersten Wochen und Monaten um etwas Geduld und Nachsicht. Wie im Lorsbacher Thal brauchen wir ein bisschen Übung und Zeit bis alles so klappt, wie Sie das von uns gewohnt sind. Selbstverständlich freuen wir uns über jede konstruktive Kritik und Ihre Verbesserungsvorschläge. Machen Sie es wie Daheim, kommen Sie direkt zu uns oder in die Küche.



Viele liebevolle Details zieren nun den Gastraum - auch ein neues Deckengemälde.



Das Team v.l.n.r.: Valentina Vasiloi, Frank u. Pia Winkler, Jürgen Henne, Bernd Schweizer

Wir bedanken uns bei unserem Freund und Designer Axel Kleinschmidt für Rat und Tat und alle Schreinerarbeiten, bei der Firma Steudter für die wunderschöne Kupfertheke und die moderne Kühltechnik, bei unseren Vermietern Familie Dittenberger und Rollshausen für die Erneuerung der Elektroanlagen und bei unserer Mannschaft für ihr wochenlanges verputzen, streichen, sägen, hobeln, schleifen und montieren und natürlich gilt unser Dank auch unseren Vermietern, Lieferanten und Dienstleistern, allen voran der Warsteiner Brauerei, unserem Getränke Lieferanten WIGEM, Transgourmet, Selgros und unserer Hausbank der Frankfurter Volksbank.

Wir freuen uns auf viele gemeinsame Stunden zusammen mit Ihnen unseren Gästen und auf die Wiederbelebung einer der ältesten Frankfurter Gasthäuser – unserem „Daheim in der Affentor-Schänke“.

#### FEIERN WIE DAHEIM IN DER AFFENTORSCHÄNKE:

Wenn Sie mal einen Anlass haben, für den unsere Affentorschänke der richtige Platz wäre und Sie dieses schöne Daheim für sich ganz allein haben möchten, organisieren wir das gerne für Sie. Mit bis zu 120 Gästen können Sie das gesamte Lokal „befeiern“.

## PRIVAT ODER MIT DEM UNTERNEHMEN ...

Viele unserer Gäste kommen immer wieder gerne zu uns zum Feiern. Ob für die Geburtstagsfeier, die silberne oder goldene Hochzeit, Firmen- oder allerlei Dienstjubiläen, zum Sommerfest für alle Mitarbeiter oder einfach nur so zum Spaß. Unternehmen nutzen gerne unsere Gaststube mit bis zu 120 Plätzen oder unseren Außenbereich mit bis zu 80 Plätzen.

Selbstverständlich kochen wir gerne bei Ihnen Daheim – ganz wie Daheim. Fragen Sie nach unseren Außerhaus-Angeboten! Vom kleinen privaten Abendessen mit Ihrem persönlichen Koch bis zur Organisation und Abwicklung Ihrer Firmen-Feier mit mehreren hundert Mitarbeitern oder Kunden – lassen Sie uns mal machen, dann haben Sie Zeit für Ihre Gäste!

Ob bei uns oder bei Ihnen Daheim: Wir nehmen Ihnen gerne auch die organisatorische Arbeit ab. Da wir mehr als drei Jahrzehnte als Marketing- und Kommunikationsfachleute hunderte von Firmenevents, Seminare, Messen und große Feiern organisiert und verantwortet haben, beherrschen wir diese Art der Dienstleistung ziemlich perfekt.



In unserer Gaststuben finden sich sowohl kleine lauschige Plätzchen in Nischen...

## ... MIT UNS KÖNNEN SIE FEIERN WIE DAHEIM!

Dabei bietet Ihnen unser eingespieltes Team gerne ein komplettes Programm an – ganz auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt. Von der Ablaufplanung, der Menü- und Getränkeauswahl, der Buchung von Musikern und Künstlern aller Art bis hin zur Gestaltung der Einladung (Text, Design) und der gesamten Dekoration (inklusive ihrer Beschaffung).

Eine kleine Auswahl von Unternehmen, die unsere fröhliche Gastlichkeit in der letzten Zeit genutzt haben:

die Deutsche Bank, die Commerzbank, der Sparkassen- und Giroverband, die Unternehmen Braas, Namics, Deutsche Bundesbahn, Aberdeen, Fresenius, die Frankfurt School of Finance, Leptien, McKinsey, Neckermann Reisen, Union Investment, die Universität Frankfurt, unsere Nachbarn und Freunde der Werbeagentur Bembel, das weltweite Agenturnetzwerk WPP und erst im März 2019 hat das Land Hessen uns auf der ITB in Berlin eine Woche lang die tägliche Verpflegung seiner 300-500 Gäste auf dem Messestand anvertraut.

Sprechen Sie uns jederzeit an, wir beraten Sie gerne und stehen für Fragen immer zu Ihrer Verfügung, entweder direkt im Lokal oder auch in unserem Büro unter 0 61 09-50 77 611 bzw. unter [info@affentor-schaenke.de](mailto:info@affentor-schaenke.de).



...als auch lange Tische an denen größere Gruppen Platz finden.

## FESTE FEIERN WIE DAHEIM

Wir bieten Ihnen von der etwas gehobeneren deutschen und hessischen Küche bis zur deftigen Hausmannskost für jeden Event Ihr Wunschmenü. Überkandidelten Schnickschnack fürs abgewinkelte Fingerchen möchten wir Ihnen gar nicht erst offerieren. Das nähme uns keiner ab und passt einfach nicht in unser Daheim. Wir organisieren für Sie gerne alles vom romantischen Abendessen im Kerzenschein für zwei bis zum rauschenden Fest für fünfhundert Gäste und mehr. Feiern Sie bei uns Daheim in der Affentor Schänke oder auch Daheim im Lorsbacher Thal - oder bei Ihnen Daheim, in Ihren Firmenräumen oder an irgendeinem anderen schönen Platz, den Sie sich für Ihre Feier ausgesucht haben. Wir bringen Ihnen unsere Daheim-Küche überall hin, gerne auch mit ausgewählten Servicemitarbeitern. Am liebsten begrüßen wir Sie und Ihre Gäste natürlich bei uns Daheim in der Affentor Schänke oder im Lorsbacher Thal:

### IN DER GASTSTUBB DER AFFENTOR SCHÄNKE

Hier können Sie gern mit bis zu 120 Personen ganz für sich Alleine feiern. Schön gemütlich und mit etwas gehobenerer Küche, lädt die historische Gastwirtschaft zum fröhlichen Beisammensein besonders ein.

### UNTER DEN BÄUMEN VOM AFFENTORPLATZ

Bis zu 80 Plätzen, lauschig unter den alten Bäumen, am Affentor Brunnen läßt sichs gemütliche sitzen und deftig feiern.

### IN DER GASTSTUBB VOM LORSBACHER THAL

Unsere Gaststube - für bis zu 95 Personen, das Herzstück von Daheim im Lorsbacher Thal, gemütlicher geht's kaum. Zwischen Büchern, Zeitschriften, Bildern und Spielen, an großen Tischen, auf urigen Bänken mit Kissen und Decken ... halt wie Daheim!



## IN UNSEREM KOLLEG IM LORSBACHER THAL

Ein langgezogener Raum, offen zur Gaststube, für bis zu 60 Personen. Es waren aber auch schon 65, da war's dann halt kuschelig eng – aber alle waren glücklich. Im Sommer machen wir alle großen Fenster auf und schon ist's wie Daheim und fast so wie draußen.

### IM HISTORISCHEN KELLER VOM LORSBACHER THAL

Unsere Apfelwein-Keller zeigen wir Ihnen gerne, allerdings nur in Verbindung mit Verkostungen und Proben. Ge-nießen Sie die besondere Atmosphäre eines der letzten alten Apfelweinkeller im Originalzustand. Lauschen Sie zwischen alten Fässern und über dreihundert Apfelweinsorten aus der ganzen Welt, Frank Winklers launischen Geschichten rund um unser Frankfurter Nationalgetränk.

### IM APFELWEINGARTEN VOM LORSBACHER THAL

Unter der 100 Jahre alten Rebe und der großen Platane haben wir sehr viel Platz - für bis zu 250 Gäste. Hier können Sie große Sommerfeste feiern, mit Büffet und großem Grill – oder bei gesetztem Essen als Häppchenreise durch die Hessische Küche – oder mit mehrgängigen Menüs.

### DAS GANZE LORSBACHER THAL – INNEN UND AUSSEN

Wenn Sie es mal richtig krachen lassen wollen und unser schönes Daheim für sich ganz alleine haben möchten, organisieren wir das gerne für Sie. Mit bis zu 160 Gästen im gesamten Lokal oder auch bis zu 250 bei schönem Wetter im Garten. Bei bis zu 400 Besuchern müssen wir alle schon sehr sicher sein, dass das Wetter stabil bleibt. Dann richten wir Ihren Abend gerne drinnen und draußen aus. Gerne überdachen wir mit Zelten unseren Innenhof. Dann sind Sie auch bei unsicherer Witterung auf der sicheren Seite. Unsere Zeltverleiher unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Von Montag bis Donnerstag arrangieren wir das gerne für Sie. Am Wochenende können wir das leider nicht mehr anbieten, denn unsere vielen Stammgäste wären sonst allzu traurig, und das möchten wir natürlich auf gar keinen Fall.

### AM OFFENEN FEUER IM APFELWEINGARTEN IM HERBST UND WINTER

Ab dem Spätherbst bis ins Frühjahr im kleinen Kreis, an der frischen Luft bis zu 30 Personen wahlweise um's Lagerfeuer oder am Grill.

## ALLGEMEINES UND AKTUELLES

### UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

#### Daheim in der Affentor Schänke

haben wir **täglich, ausser montags ab 12:00 Uhr** geöffnet und freuen uns, wenn Sie unsere kleine Mittagskarte eifrig nutzen. **Warme Küche gibt es bis 23:00 Uhr.** Nachmittags bieten wir Ihnen gerne Kaffee und selbstgebackenen Kuchen an, aber auch ein paar deftige Kleinigkeiten aus unserer Häppchenkarte.

#### Daheim im Lorsbacher Thal

sind wir jetzt **täglich ab 16:00 Uhr** für Sie da. **Samstags und Sonntags** freuen wir uns, **wie jetzt auch schon, ab 12:00 Uhr** auf Sie. Warme Küche gibt's auch hier **täglich bis 23:00 Uhr.**

### CIDERWORLD 2020

Einmal im Jahr treffen sich Kelterer und Freunde der Apfelwein-Kultur aus der ganzen Welt in Frankfurt. Und wir dürfen auch wieder dabei sein: **vom 18. bis 19. April 2020.** Schon zum sechsten Mal haben wir einen Stand auf dieser weltweit einzigartigen Messe im Gesellschaftshaus des Frankfurter Palmengartens. Wir alle freuen uns auf Ihren Besuch! [www.cider-world.com](http://www.cider-world.com)

### DIE CIDER-WEEK

In der Woche vor der CiderWorld 2020 erwartet Sie ein vielfältiges kulinarisches Programm rund um die feinen Weine aus Äpfeln. Apfelwein, Cider & Co. an ganz besonderen Orten der Stadt: ob im Handel, Fine Dining Restaurant, in der Craft Beer Bar oder im Apfelweinkokal, – also auch bei uns! Hier trifft die „CiderWorld“ auf Frankfurter Apfelweinkultur. [www.cider-week.com](http://www.cider-week.com)



An großen oder kleinen Tischen findet jeder seinen Lieblingsplatz

## WIE DAHEIN FÜR DAHEIM

Nehmen Sie sich ein Gläschen „Daheim“ mit nach Hause: mit unseren hausgemachten Marmeladen und Gelees nach den Rezepten von Silvia, Bernd und Jürgen. Inhalt 220 - 250 g, je Glas 3,80 €. *Solange der Vorrat reicht.*

**Marmelade von der Himbeere** - mit Tahiti Vanille

**Marmelade von der Erdbeere** - mit Tahiti Vanille

**Marmelade von der Sauerkirsche** - mit Tahiti Vanille

**Marmelade von der Schwarzkirsche** - mit Tahiti Vanille

**Marmelade von der Stachelbeere** - mit Zitrone

**Marmelade von der Aprikose** - mit Orange

**Gelee von Apfel und Quitte** – mit Zimt und Vanille

**Gelee von der Quitte** - mit Brand von der Näglesbirne

**Gelee vom Apfel** - mit Zimt und Tahiti Vanille

**Pflaumenmus mit Valrhona Schokolade**



Unsere selbstgemachten Marmeladen sind ein leckeres Mitbringsel.

## WINTERLICHES UND WEIHNACHTLICHES

### DAS GANS GROSSE FEDERLESEN

Vom **1.11. bis 23.12.** zelebrieren wir wieder unser Gans großes Federlesen mit allem, was dazu gehört. Vom Gänsebraten bis zur kompletten Gans für 4 Personen. Wohl bekomm's und lecker schmeckt's! **Beim Wunsch nach „ganzen Vögeln“ bitte unbedingt vorbestellen!** *Weitere Infos auf Seite 20.*

### HEISSER APFELWEIN AUF DEM AFFENTORPLATZ

An den Adventssonntagen gibt es heiß glühenden Apfelwein als Aperitif auf unserem winterlichen Vorplatz. Danach geht's rein in die geheizte gemütliche Stube zum vorweihnachtlichen Schlemmen mit unserer gutbürgerlichen hessischen und deutschen Küche.

### BLASMUSIK VOM NIKOLAUS

Am **6. Dezember abends** haben wir gleich vier musikalische Nikoläuse zu Gast. Werner Schwab und seine Freunde spielen ein paar vorweihnachtliche Weisen für uns und unsere Gäste – fast wie Daheim. Dazu schenken wir auf jeden Fall unseren heißen Apfelwein aus und kredenzen ein paar kleine Bruzzeleien.



Werner Schwab und seine Freunde

### FROHE WEIHNACHTEN! GANZ PRIVAT MIT UNSEREN LIEBEN

Am **24. Dezember** feiern wir Weihnachten – nicht bei uns Daheim, sondern zu Hause. Am Heiligen Abend sind Ihre fröhlichen Gastgeber, die fleißigen Köche und die vielen anderen hilfsbereiten Kollegen hinter den Kulissen **nicht in der Affentor Schänke und auch nicht im Lorsbacher Thal. Wir schließen unsere beiden Daheims und begehen diesen Tag mit unseren Familien und Freunden.** Aber am nächsten Abend sind wir wieder alle gerne für Sie da.

## FEIERLICHES UND FESTLICHES

### GANS ODER GANZ ANDERE FEIERTAGSGERICHTE

Zwischen den Feiertagen, also vom **25. – 31. 12. 2019**, servieren wir gerne noch Gans, aber auch ganz anders. Für alle, die genug vom Geflügel haben, gibt's auch leckere Gerichte ohne „fliegende Rohstoffe“. Nach dem Heiligen Abend kann, muss und will nicht jeder schon wieder für sich selbst oder für die „gans Bagage“ kochen, aufräumen und putzen. Bei uns Daheim in der Affentor Schänke übernehmen wir das gerne für Sie. Damit's auch wirklich lecker schmeckt und Sie nicht allzu lange warten müssen, gibt's während dieser Zeit eine etwas kleinere Karte und natürlich unsere Häppchen – gans klar! *Unser festliches Menü finden Sie auf Seite 22.*

### MIT UNS SILVESTER FEIERN DAHEIM IM LORSBACHER THAL

Am **31.12. 2019** feiern wir unser schon traditionelles Silvester wie Daheim – mit Menü, Musik und kleinem Programm. Remidemi ist überall! Nicht bei uns. Wir alle wollen mit Ihnen zusammen, ein bisschen wie Daheim, in aller Ruhe in das neue Jahr feiern. Dafür hat sich unser Küchenchef Jürgen Henne ein leckeres 8-gängiges Häppchenmenü ausgedacht. Er bereitet das mit seiner Mannschaft zu, und dann geniessen wir alle, Sie und wir, gemeinsam Gang für Gang! Dazu gibt's leckere Apfelweine für jeden Geschmack (natürlich auch gerne Wein aus Trauben oder ein Bier), ein bisschen „nicht so laute Musik“ von musikalischen Freunden und zwischendurch ein paar kluge Texte Frankfurter Mundartdichter.

*Unser Silvester-Menü schicken wie Ihnen gerne auf Anfrage.*

**Bitte unbedingt reservieren, es gibt schon etliche Voranmeldungen aus dem letzten Jahr!**

### AUSSCHLAFEN, AUFRÄUMEN UND DURCHATMEN

Vom **1. bis zum 6. Januar 2020** gönnen wir uns eine kleine Unterbrechung. Erholen uns vom Feiertagstrubel, reparieren und renovieren ein paar Kleinigkeiten, putzen wieder alles blitzblank, schlafen ordentlich aus und sind dann **ab Dienstag, dem 7. Januar, wieder gerne für Sie da.**

### IHR NEUJAHRSEMPFANG – WIE DAHEIM – BEI UNS

Gerne arrangieren wir Ihren Jahresbeginn für Ihr Unternehmen und/oder Ihre Kunden. Fragen Sie uns, wir machen Ihnen jederzeit ein individuelles Angebot!

## AKTIONEN UND AKTIVITÄTEN IM FRÜHJAHR UND SOMMER

### OSTERN WIE DAHEIM

Ostern steht vor der Tür, ein Hauch von Frühling weht übers Land, und wir alle freuen uns auf ein paar erholsame Feiertage mit Familie und Freunden. Hoffentlich mit gutem Wetter! Wir wollen Sie auch in dieser Zeit verwöhnen. Ab Gründonnerstag gibt's unser frisches Ostermenü.

*Menü auf Seite 24*

### AM TAG DER ARBEIT DEFTIG SCHLEMMEN

Auch in diesem Jahr wollen wir den Mai wieder kulinarisch begrüßen! Natürlich am liebsten zusammen mit netten Gästen und lieben Freunden. Dazu hat sich unser Küchenchef Bernd Schweizer ein leckeres regionales Frühlingsmenü einfallen lassen. Die Bäume auf dem Affentorplatz werden schon grün, und mit ein bisschen Glück sitzen wir am Samstag alle draussen in der Frühlingssonne. Freuen Sie sich mit uns auf einen erholsamen Tag wie Daheim!

*Menü auf Seite 25*

### AM MUTTERTAG KOCHEN WIR FÜR MAMA

Kommen Sie einfach zu uns: Daheim in der Affentor Schänke servieren wir unseren mütterlichen Gästen und der ganzen Familie ein nettes Abendmenü für alle, die der Frau Mama etwas Gutes tun wollen. Zu einem „Herrschaftsgespritzten“, unserem traditionsreichen Frankfurter Getränk für besondere Anlässe, laden wir Mütter gerne ein.

*Menü auf Seite 26*

### AM VATERTAG GIBT'S HAXE SATT

Und weil wir natürlich für die Gleichberechtigung von Männern und Frauen sind, geben wir uns genauso viel Mühe wie am Muttertag. Genießen Sie unsere Spezialität: Vaters Riesenhaxe 1,3 kg Schwein am Stück, geräuchert und gegrillt. Ein Hammer! Einen Herrschafts-gespritzten gibt's für gestandene Väter natürlich auch auf's Haus! – „schon wesche der Gereschtischkeit“. Schließlich heißt das Getränk ja auch Herrengespritzter!

*Menü auf Seite 27*



Auf unseren gepolsterten Bänken sitzt man gemütlich im Schatten der großen Bäume

## UNSER GANS UND GAR MENÜ FÜR VIER

**Winterlicher Feldsalat mit Filet von der hausgeräucherten Forelle**  
aus den Teichen von Familie Burkhard aus Seligenstadt

**Essenz vom Tafelspitz mit Bernds schwäbischen Flädle**

**Ganze knusprig gebratene Bauerngans der Firma Morliny,**  
aufgezogen im früheren ostpreußischem Sudauen, dem heutigen Suwalki,  
dazu gibt es Apfel-Rotkohl nach Oma Evas Art, selbstgemachte Kartoffelklöße,  
Rotweinmaronen und Bernds Gänsesauce vom Frankfurter Hardekuchen  
und Franks Rotweinbirne mit Silvias Quittengelee

**Parfait vom Dresdener Weihnachtsstollen**  
mit selbstgemachten Rotwein-Quitten auf Sauerkirchsößchen

Preis pro Person

4 Gang Menü € 59,80

3 Gang Menü € 51,80

2 Gang Menü € 44,80

**Für vier und mehr Personen**

Ganze Gans „pur“: € 36,50 p. P. (ohne weitere Gänge)

*Unser Gänsebraten ab vier Personen ist nur mit Vorbestellung möglich!*

*Gerne können Sie die ganze Gans für 4 und mehr Personen auch zu sich nach Hause bestellen oder hier abholen. Alle Informationen dazu finden Sie auf Seite 21.*



Der neue Kupfertresen in unserer Gaststube

## GANZE GANS FÜR SIE

### BEI IHNEN DAHEIM: GÄNSEESSEN - WIE DAHEIM!

Ganze knusprig gebratene Hafermastgans (ca. 5 kg) der Firma Morliny, aufgezogen im früheren Ostpreußischen Sudauen, dem heutigen Suwalki. Dazu unser Apfelrotkohl nach Oma Evas Art, Lebkuchen-Gänsesoße, leckere Kartoffelklöße, Rotweinmaronen, selbstgemachtes Quittengelee und eine Flasche URSPRUNG 2014, trocken, von Markus Schneider aus der Pfalz. Eine feiner Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser.

Alles ist schon fix und fertig von unserem Küchenteam für Sie zubereitet: Die Gans für 4-6 Personen ist am Stück und alle Zutaten sind einzeln, heiß in Behältern verpackt in der Thermobox - bereit zur Abholung oder per Taxi zu Ihnen nach Hause. Auspacken, umfüllen, nochmal kurz erhitzen, servieren und genießen. Kein Einkaufen, kein langwieriges Zubereiten, kein Chaos in der Küche.

Für die ganze Gans wie Daheim möchten wir von Ihnen gerne € 180,- und € 50,- als Pfand für alle Utensilien.

Wir bereiten Ihnen natürlich auch passende Vorspeisen und Desserts vor. Bei Ihrer Vorbestellung, mindestens 3 Tage vorher, beraten wir Sie gerne.

Tel: 06109 50 77 612 im Büro von 11:00 bis 16:00 Uhr  
oder Email: [info@lorsbacher-thal.de](mailto:info@lorsbacher-thal.de)



Alle Leckereien sind dabei: Gans mit vielen hausgemachten Beilagen und feiner Wein

## UNSER FESTLICHES MENÜ ZWISCHEN DEN JAHREN

### **Wildlachstatar vom norwegischen Fjord Lachs**

an Spinat Blinis mit Schmand von der Kräuteressenz, € 13,50

und

### **Essenz vom Wildfasan**

mit eigenem Ragout, € 9,50

und

### **Hechtklösschen nach Elsässer Art**

mit Schmorgurken-Gemüse aromatisiert mit Senfsaat und Dill-Öl, € 11,50

und

### **Sorbet von Jörg Geigers Holzapfel**

aufgegossen mit feinem Rosé Apfelwein

vom Roten Adam aus Frankfurt, € 5,80

und

### **Deftiger knuspriger Gänsebraten** (von 1/4 der Gans)

mit Apfelrotkohl nach Oma Evas Art, selbstgemachtem Apfelgelee,

Lebkuchen-Gänsesoße und Rotweinmaronen, € 36,50

oder

### **Rinderfilet vom Bauern Betz aus Langenselbold,**

am Stück rosa gebraten,

garniert mit einem Stück Pastete von der Gänsestopfleber, Portweinglace,

dazu gibt es Schnippelbohnen-Ragout, € 34,80

und

### **Käsepraline**

aus veredelten Rohmilchkäsen vom Rheingau Affineur, € 6,80

und

### **Karamellierte weihnachtliche Blutorangencreme**

mit Bernds Sahneis von Salzmandeln, € 8,50

Menüpreis für 7 Gänge pro Person: € 89,50

Gerne können Sie die Gänge auch einzeln bestellen.

*Wie üblich bei uns Daheim gibt es zu allen Hauptgängen verschiedene Beilagen in Schüsseln auf Ihren Tisch, gerne auch mit Nachschlag.*

**Zwischen den Feiertagen bitten wir Sie um frühzeitige Reservierung!**



Liebevoll eingerichtete, gemütliche Ecken mit Kissen, Büchern, Bildern und Deko

## UNSER OSTERMENÜ AB GRÜNDONNERSTAG

### VORSPEISE

#### **Cremesuppe vom Schoppenhuhn**

mit grünem Spargel, € 6,50

und

### HAUPTGÄNGE

#### **Lammkarree am Stück gebraten**

in der Kräuterkruste, € 23,80

oder

#### **feine Barbarie Entenbrust**

rosa gebraten mit Marillen Sauce, € 25,80

oder

#### **Frühlingsgemüse**

mit geräucherten Tofu-Würfeln, € 12,50

und

### NACHTISCH

#### **Frischer Beeren-Minz-Salat**

von Frau Rappelt, € 7,90

Menüpreis für 3 Gänge pro Person: € 39,20

Gerne können Sie die Gänge auch einzeln bestellen.

*Wie üblich bei uns Daheim gibt es zu allen Hauptgängen verschiedene Beilagen in Schüsseln auf Ihren Tisch, gerne auch mit Nachschlag.*



Ob Menü oder à la carte - wir legen viel Wert darauf dass unsere Speisen ...

## UNSER MENU AM 1. MAI

### VORSPEISE

#### **Wildkräutersalat von Frau Rappelt**

mit Streifen von der rosa gebratenen Entenbrust

mit hellem Pfeffer-Karamell, € 8,90

und

### HAUPTGÄNGE

#### **Frischer Kabeljau im Frankfurter Kräutersud gegart**

auf Gemüsestreifen von Frau Rappelt, € 16,80

oder

#### **Rinder Sauerbraten Rheinischer Art**

gebunden mit Pumpernickel serviert auf Rosinen Stampf, € 21,90

und

### NACHTISCH

#### **Gebrannte Apfelweincreme**

von unserem Hausschoppen, € 8,90

Menüpreis für 3 Gänge pro Person: € 38,20

Gerne können Sie die Gänge auch einzeln bestellen.

*Wie üblich bei uns Daheim gibt es zu allen Hauptgängen verschiedene Beilagen in Schüsseln auf Ihren Tisch, gerne auch mit Nachschlag.*



... auch liebevoll angerichtet sind. Das Auge isst ja bekanntlich mit.

## UNSER MUTTERTAGSMENÜ

### VORSPEISE

**Hauchdünne Scheiben vom marinierten Rinderfilet**  
der Allgäuer Färse, an Frankfurter Kräuteröl  
und kräftigen Käseraspeln vom Rheingauer Affineur, € 11,90  
und

### HAUPTGÄNGE

**Nocken vom Hecht und Kabeljau**  
in heller Apfelsauce und Kerbelschaum, € 16,80  
oder  
**Brust von der frischen Maispoularde**  
an weißer Traubensauce, € 22,80

und

### NACHTISCH

**Bernds Eierpfannkuchen**  
mit roter Fruchtsauce aus frischen Waldbeeren von Frau Rappelt, € 8,50

Menüpreis für 3 Gänge pro Person: € 39,80

Gerne können Sie die Gänge auch einzeln bestellen.

*Wie üblich bei uns Daheim gibt es zu allen Hauptgängen verschiedene Beilagen in Schüsseln auf Ihren Tisch, gerne auch mit Nachschlag.*



Bei schönem Wetter findet sich immer ein nettes Plätzchen in unserem Garten

## UNSER VATERTAGSSESSEN

### VORSPEISE

**Halbe Wachtel mit Bernds feinem Rosmarinjus, € 9,80**  
und

### HAUPTGÄNGE

**Krosse gegrille Riesenhaxe von der Sau** (ca. 1200g),  
24 Stunden in unserem selbstgekelterten Apfelwein mariniert,  
serviert mit Einbecker Bio-Senf nach unserem Rezept, € 18,30  
oder

**Frischer Kabeljau im Frankfurter Kräutersud gegart**  
auf feinen Gemüsestreifen, € 16,80

oder

**Rinderfilet 200 g aus dem Beafer** mit frischen Flusskrebsen,  
Schnippelbohnen von der Gärtnerei Rappelt, € 35,50

und

### NACHTISCH

**Eisbombe – wie Daheim** – mit Bernds selbstgemachtem Vanilleeis  
und Jürgens Schoko-Nougat-Sauce, € 8,50

Menüpreis für 3 Gänge pro Person: € 49,80

Gerne können Sie die Gänge auch einzeln bestellen.

*Wie üblich bei uns Daheim gibt es zu allen Hauptgängen verschiedene Beilagen in Schüsseln auf Ihren Tisch, gerne auch mit Nachschlag.*



Der Blick in den Garten aus der Gaststube

## UNSER 4 GANG RIESLING MENÜ

### Feine Scheiben vom hausgebeizten 7 Kräuter Wildlachs

(vom norwegischen Fjord Lachs)  
an kleinem Kartoffelpuffer mit Apfelmeerrettichtatar  
*1 Glas Riesling 2017, Weingut Spreitzer, 11,5% vol.*

### Schaumsüppchen von Bernds Schoppenhuhn

*1 Glas Riesling Paradiesgarten 2016, Weingut Motzenbäcker, 11,5% vol.*

### Rücken vom Kalb aus der Region

im Beefeier gegart, mit Blattspinat von der Gärtnerei Rappelt aus Sachsenhausen  
und kräftiger Soße mit grünem Pfeffer  
*1 Glas Bürgstädter Riesling 2012, Weingut Rudolf Fürst, 12,5% vol.*

### Lauwarmer Marillenstrudel

mit selbst eingemachtem Sauerkirchsößchen  
*1 Glas Rieslaner Auslese 2017, Weingut Ellermann-Spiegel, 8,5% vol.,*

Preis pro Person € 51,50

*Preis mit Weinbegleitung € 82,50*

Menü ab 6 Personen

*Wie üblich bei uns Daheim gibt es zu allen Hauptgängen verschiedene Beilagen in Schüsseln auf Ihren Tisch, gerne auch mit Nachschlag.*



Mitte im Gastraum steht der große "Affentor Schänke"-Bembel auf dem Kupfertresen

## UNSER 4 GANG MENÜ ROTWEIN

### Feine Scheiben vom gepökelten Kalbstafelspitz

mit steirischem Kürbiskernöl, dekoriert mit einem kleinen Wildkräutersalat  
*1 Glas Rosé Saigner 2018, Cuvée, Markus Schneider, Pfalz, 13% vol.*

### Franks stundenlang geschmortes Würzfleisch vom Gänseragout

mit Pumpernickel und Apfelscheiben  
*1 Glas Spätburgunder Tradition 2017, Weingut Rudolf Fürst, 13% vol.*

### Medaillons vom Hirschrücken aus der Region

mit Honig Haselnusskruste und einer Soße von schwarzen Johannisbeeren,  
dazu gibt es feines Wirsinggemüse nach Oma Evas Rezept und  
*1 Glas Incognito 2015, Philipp Kuhn, 13,5% vol.*

### Unsere hausgebackene Schokotarte von Aurélie Mattschoss

mit einer Kugel von Bernds selbstgemachtem Vanilleeis  
*1 Glas Ursprung 2015, Markus Schneider, 14% vol.*

Preis pro Person € 51,50

*Preis mit Weinbegleitung € 89,90*

Menü ab 6 Personen

*Wie üblich bei uns Daheim gibt es zu allen Hauptgängen verschiedene Beilagen in Schüsseln auf Ihren Tisch, gerne auch mit Nachschlag.*

Damit unser Küchenchef Bernd Schweizer alle Zutaten einkaufen kann, gibt es das Rieslingmenü und das Rotweinmenü nur auf Vorbestellung, mindestens 10 Tage im Voraus. Wir danken für Ihr Verständnis.

Alle unsere Gerichte und Menüs in dieser Broschüre sind schon vor Wochen oder Monaten geplant und kalkuliert worden. Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn wir saisonalbedingt Zusammenstellungen und Preise ändern müssen.

## UNSER BEKENNTNIS

Die Betriebsgesellschaft Wie Daheim GmbH betreibt die historische Schankwirtschaft „Daheim im Lorsbacher Tal“ und „Daheim in der Affentorschänke“. Die Gesellschafter und die Geschäftsführung wollen die beiden ehrwürdigen Lokal zu den besten Frankfurter Apfelwein-Restaurants entwickeln.

Daheim im Lorsbacher Thal und Daheim in der Affentorschänke werden alle Besucher wie private Gäste der jeweiligen Servicemitarbeiter und Gastgeber empfangen und umsorgt. Familiäre, freundliche, höfliche und großzügige Gastfreundschaft steht im Mittelpunkt all unserer Bemühungen. Darüber hinaus werden, vorwiegend regionale Rohstoffe, (wenn möglich auch Bio-Produkte) zu ausschließlich solider deutscher Hausmannskost verarbeitet. Die traditionellen Deutschen, Hessischen oder Frankfurter Gerichte werden mit kleinen, aber konzeptkonformen Extras angereichert und sowohl wertig als auch interessant präsentiert.

Durch die Wiederaufnahme des traditionellen Kelterhandwerks und das Angebot von 250 verschiedenen Apfelweinsorten aus der ganzen Welt, hat unser Restaurant Daheim im Lorsbacher Thal eine Alleinstellung erreicht. Dies verpflichtet uns in beiden Restaurants auch zu hoher Apfelweinkompetenz am Büffet, im Service und in der Küche. Passender Apfelwein wird zum Verfeinern oder Marinieren möglichst vieler Gerichte eingesetzt. Für den Service bedeutet diese Kompetenz, regelmäßige Schulungen und Proben der Apfelweine sowie eine tiefe Kenntnis der Apfelweinkarte. Dies gilt selbstverständlich auch für das gesamte weitere Angebot an Speisen und Getränken.

Wir streben nach dem perfekten und kultivierten Ess- und Trinkgenuss traditioneller deutscher Gerichte, in sehr privaten, gemütlichen Räumen und in entspannter Atmosphäre.

Damit wir dieses Ziel erreichen und dann auch halten, bedarf es einer besonderen, gemeinsamen, kostenbewussten und bereichsübergreifenden Anstrengung aller Mitarbeiter.

Jedes Detail ist wichtig und muss perfekt zum Gesamtkonzept und unserem großen Ziel beitragen. Das betrifft die Qualität des Essens, die herzliche Gast-



Vor der Affentor Schänke ist immer was los

freundlichkeit im Service, die Genauigkeit und Kontinuität bei der Dekoration, die Sauberkeit in den Gärten, in den Gasträumen, der Küchen, der Keller, der Toiletten und der Mitarbeiterräume.

Dies bedeutet die Verpflichtung jedes Einzelnen, sich um alle Details zu bemühen, auch kleinste Fehler oder Misstände zu entdecken und diese schnellstmöglich entweder selbst oder gemeinschaftlich mit Kollegen zu beheben. Dazu gehen wir fair, ehrlich, offen und vor allem respektvoll miteinander um und unterstützen uns gegenseitig über Hierarchie und Arbeitsbereiche hinweg.

Wir Alle achten, bei aller Großzügigkeit zu unseren Gästen, auf die Kosten. Denn nur, wenn wir gemeinsam mit unserem erfolgreichen Gasthaus Gewinne erwirtschaften, sichern unsere Gäste und wir selbst, dauerhaft unsere Löhne und Gehälter und damit unser aller Existenz.

Die Unterzeichner dieses Vertrages verpflichten sich mit aller Kraft unseren gemeinsamen Zielen zu dienen.

## IHRE WÜNSCHE UND RESERVIERUNGEN

Gerne kümmern wir uns persönlich um Ihre Reservierungen, Ihre Pläne und Ideen zu Firmenveranstaltungen oder privaten Feierlichkeiten

Am Telefon von 9 Uhr bis 17 Uhr unter: 0 61 09 50 77 612

oder gerne auch per email unter:

[info@lorsbacher-thal.de](mailto:info@lorsbacher-thal.de)

[info@affentor-schaenke.de](mailto:info@affentor-schaenke.de)

oder über unsere beiden Homepages:

[www.lorsbacher-thal.de](http://www.lorsbacher-thal.de)

[www.affentor-schaenke.de](http://www.affentor-schaenke.de)



*Daheim* in der  
**AFFENTOR SCHÄNKE**  
Historische Gastwirtschaft seit 1760

60594 Frankfurt Alt Sachsenhausen

Neuer Wall 9

Telefon 069 66 11 96 64

[info@affentor-schaenke.de](mailto:info@affentor-schaenke.de)

[www.affentor-schaenke.de](http://www.affentor-schaenke.de)

*Daheim* im  
**LORSBACHER THAL**  
Historische Schankwirtschaft seit 1803

60594 Frankfurt Alt Sachsenhausen

Große Rittergasse 49-51

Telefon 069 61 64 59

[info@lorsbacher-thal.de](mailto:info@lorsbacher-thal.de)

[www.lorsbacher-thal.de](http://www.lorsbacher-thal.de)

*Zu Gast bei guten Freunden*