



*Altes Rathaus*

Frühstück  
und  
Kleine Küche

Konditorei-Café Altes Rathaus  
Familie Anderlohr  
Hauptstrasse 40, 65719 Hofheim a. Ts.  
+49 6192 6733  
[www.konditorei-cafe-altes-rathaus.de](http://www.konditorei-cafe-altes-rathaus.de)



Montags bis Samstags von 8:30 - 18:00 Uhr  
Sonn- und Feiertags von 10:00 - 18:00 Uhr

# Frühstück

auch für Langschläfer

## Das „große Süße“ Frühstück: 5,90

- Wählen Sie 2 aus unseren hauseigenen Backwaren: Croissants, Brioches, Brötchen oder 2 Scheiben Brot
- Butter
- Opa Schorsch's selbstegekochter Fruchtaufstrich, Honig oder Nutella

## Das „kleine Süße“ Frühstück : 3,10

- Wählen Sie 1 aus unseren hauseigenen Backwaren: Croissants, Brioches, Brötchen oder 2 Scheiben Brot
- Butter
- Opa Schorsch's selbstegekochter Fruchtaufstrich, Honig oder Nutella

## Das „kleine Herzhafte“ Frühstück: 3,90

- Wählen Sie 1 aus unseren hauseigenen Backwaren: Croissants, Brioches, Brötchen oder 2 Scheiben Brot
- Butter
- Käse-, Wurst-, Schinken- oder gemischte Platte,

## Das „Fitness“ Frühstück: 8,70

- Joghurt mit Müsli, Obstsalat und Erdbeermarmelade oder Honig
- 1 Glas frisch gepresster Orangensaft

## Das „Ratsherren“ Frühstück: pro Person: 19,90

serviert als Tischbuffet, „Rund-um-Sorglos“, für alle Personen am Tisch.  
Kinder bis 6 Jahren frei, Jugendliche bis 12 Jahren zahlen die Hälfte.

- Bodenlose Filterkaffeetasse oder Tee, für Kinder und Jugendliche auch Kakao
- 1 Glas frischgepresster Orangensaft
- Brötchen-, Croissant-, Brioche-, Brotauswahl
- Butter, Käse, Frischkäse, Wurst, Schinken, Honig, Nutella
- Räucher-Lachs an dreierlei Saucen
- Opa Schorsch's Fruchtaufstriche
- Tomate-Mozzarella, Griechischer Joghurt mit Obstsalat
- 1 Ei nach Wahl, gekocht, gerührt oder gespiegelt

## Das „Kreisstadt“ Frühstück: 9,95

- 1 Brötchen nach Wahl
- 2 Scheiben Brot
- 1 Croissant oder Brioche
- Butter
- Käse-, Wurst-, Schinken- oder gemischte Platte,
- Opa Schorsch's selbstegekochter Fruchtaufstrich, Honig oder Nutella
- 1 gekochtes Ei (weich, mittel oder hart)

## Das „Hofheimer“ Frühstück: 6,95

- 1 Brötchen nach Wahl
- 2 Scheiben Brot
- Butter
- Käse-, Wurst-, Schinken- oder gemischte Platte,
- Opa Schorsch's selbstegekochter Fruchtaufstrich, Honig oder Nutella

## Das „EiEiEi“ Frühstück: 7,90

3 Rühreier mit Schinken oder Bacon und Kräutern, dazu Baguette oder Toast, Butter und Opa Schorsch's Fruchtaufstrich

## Das „EiEiEi“ Vegetarisch: 7,90

3 Rühreier mit Paprika und Zwiebeln dazu Baguette oder Toast, Butter und Opa Schorsch's Fruchtaufstrich

*Die Chefin empfiehlt:  
„Wir fertigen jedes Frühstück frisch für Sie. Reservieren Sie das Ratsherrenfrühstück schon vorher, um lange Wartezeiten an stark besuchten Tagen zu vermeiden!“*

*Alle Preise in € inkl. Service und gesetzlicher MwSt.*

# Eierspeisen

# kleine Küche

## **Taunus-Omelette:** 7,50

3 Eier mit Zwiebeln, Paprika und Schinken, dazu Butter und wahlweise Brot, Toast oder Baguette

## **Käse-Schinken-Omelette:** 7,50

3 Eier mit Emmentaler und Schinken, dazu Butter und wahlweise Brot, Toast oder Baguette

## **Veggie-Omelette:** 7,50

3 Eier mit Emmentaler, Zwiebeln, Paprika, dazu Butter und wahlweise Brot, Toast oder Baguette

## **1 gekochtes Ei** (weich, mittel, hart): 1,20

## **2 Eier im Glas:** 4,60

mit Butter und Toast, Brot oder Baguette

## **1 Spiegelei:** 1,60

## **2 Spiegeleier:** 3,20

## **3 Spiegeleier:** 4,50

## **2 Rühreier:** 3,20

## **3 Rühreier:** 4,50

## **Extras zu Spiegel- oder Rühreier, je:** 0,80

Bacon, Schinken, Paprika, Zwiebeln, Tomate, Käse

*Machen Sie aus der Beilage eine kleine Mahlzeit, mit Butter und wahlweise Toast, Brot oder Baguette: 1,50*



## **Flammkuchen:** 6,90

- Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln
- Käse-Lauch (vegetarisch)
- Spinat-Feta (vegetarisch)

## **Kaiserschmarrn** ohne Alkohol und Rosinen **mit Apfelmus oder Vanillesauce:** 6,90

## **mit Apfelmus und Vanillesauce:** 7,90

**Pur:** 5,90

## **Portion warmer Apfelstrudel**

traditionell aus handgezogenem Strudelteig, täglich frisch

## **mit Sahne oder Vanillesauce:** 4,90

**Pur:** 3,90

## **2/2 Lachsbrötchen:** 4,90

- 1 Brötchen nach Wahl
- mit Butter, Räucher-Lachs und Garnitur

## **2/2 Belegte:** 3,90

- 1 Brötchen nach Wahl
- Jede Hälfte einzeln belegbar mit:
- Frischkäse, Emmentaler, Tilsiter, Camembert, gekochtem Schinken, rohem Schinken, Salami, Geflügelwurst

## **Schinken-Käse-Croissant (kalt):** 3,80

Unser bestes Butter-Croissant, gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler

## **Warmes Schinken-Käse-Croissant:** 4,80

Unser bestes Butter-Croissant, gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, im Heißluftofen erwärmt.

## **Brot „Rom“:** 5,80

Unser 3-Eck-Mehrkornbrot mit Frischkäse, Tomaten, Rucicola und Balsamico

## **Stück Quiche (warm):** 3,80

**Stück Quiche (warm) mit Salat:** 6,80  
wechselnde Quiches, frisch aus der Backstube

## **Unsere Croques**

*Wahlweise bereiten wir Ihren Croque mit unserem Butter-Brioche-Toast oder dem herzhaften Hofheimer Roggenlaib*

## **Schinke-Käse-Croque:** 5,80

## **Croque „Altes Rathaus“:** 6,80

gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse und einem Spiegelei oben drauf.

## **Croque Tomates:** 5,80

gefüllt mit gekochtem Schinken, Tomaten und Käse

*Alle Preise in € inkl. Service und gesetzlicher MwSt.*



# Handwerk

täglich frisch aus eigener Backstube



*Traditionell, handwerklich, nach überlieferten Rezepten. „Da schmeckt’s noch wie in der guten alten Zeit!“*

Bereits in dritter Generation fertigt die Familie Anderlohr Konditoreiwaren von höchster Qualität. Wir arbeiten nach überlieferten Rezepten, ohne Fertigmischungen, technischen Emulgatoren, künstlichen Farb- und Aroma- oder Konservierungsstoffen.

Alle Konditoreiwaren stammen aus der eigenen Herstellung. Angefangen von unseren Backwaren oder Fruchtaufstriche für die Frühstücke über Klein- und Dauergebäck oder Kuchen und Torten. Auch die Pralinen und Trüffel wie auch Teegebäck und Frankfurter Bethmännchen stammen selbstverständlich aus der eigenen Produktion. Selbst unser Eis stellen wir in der Saison selbst her.

Wir arbeiten nachhaltig, saisonal und verarbeiten, soweit möglich, alle Produkte ausschließlich aus der Region.

Die Brötchen werden alle in einer Langzeitführung mit Vorteigen hergestellt. Durch die lange Teigbereitungszeit können die Getreide besser verquellen, die Bestandteile werden vollständiger aufgespalten und so für unsere Gäste besser verdaulich.

Leider keine Selbstverständlichkeit mehr heutzutage ist die eigene Herstellung der Croissants. Doch in unserer Backstube im 1. Stock des Alten Rathaus backen wir täglich die vielleicht besten Croissants außerhalb Frankreichs.

## **Rathaus-Brötchen:**

Langzeitgeführtes Weizenbrötchen mit zarter Krume

## **Sonntags-Kröstchen (auch schon Samstags):**

Weizenmischbrötchen (80% Weizen, 20% Roggen-Vollkornmehl) mit krosser Kruste und zarter Krume

## **6-Saaten-Weck:**

reichhaltiges Mehrkornbrötchen aus einem Weizenmischteig (88% Weizen, 12% Roggen-vollkornmehl)

## **Dinkel-Vollkornbrötchen:**

100% Dinkel-Vollkornmehl mit Sonnenblumenkernen

## **Brioche:**

französisches Frühstücksg Gebäck aus einem besonders Ei- und Butterreichen Hefeteig mit weicher Kruste, als Brötchen zum Frühstück oder Kasten-Toast zu den Eierspeisen

## **Croissants:**

feinste Deutsche Butter in einen speziellen Croissantteig (Hefeteig) eingezogen sorgt für die zarte Blätterung

## **Hofheimer Roggenlaib:**

100% Roggen für vollen Geschmack. Unser betriebseigener Natursauerteig sorgt für Lockerung und eine milde Säure. Lange Teigführung und 50% Roggenvollkornmehl runden auch den ernährungsphysiologischen Wert positiv ab.

## **Mehrkornbrot „Rom“**

3-Eckig im Kasten gebacken. Die Teigbereitung über zwei Tage sorgt für ein saftiges und lange frisches Körnerbrot aus einem Weizenmischteig mit 25% Roggenanteil als Natursauerteig.

## **Dinkel-Vollkornbrot „Sonne“**

Ein reines Dinkelvollkornbrot mit Hafer, Leinsamen und Sonnenblumenkernen.

Unser saftiger Generalist für Dinkelfans

## **Dinkel-Vollkornbrot „Heimat“**

Ein reines Dinkelvollkornbrot wie die „Sonne“, zusätzlich sorgen Kürbskerne und klassische, gemahlene Brotgewürze Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander für eine herzhaft Note