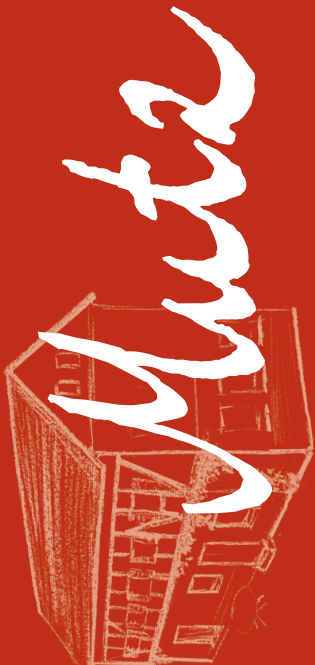




CAFÉ UND RESTAURANT

Frühstücks- und Getränkekarte

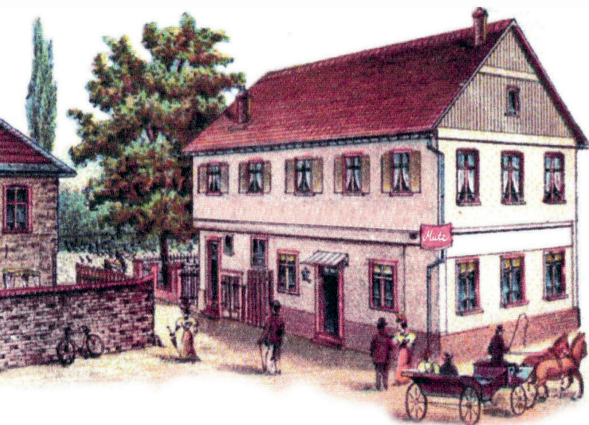
Liebe Gäste, willkommen im Mutz!

Hier, in diesem Gasthaus waren vor langer Zeit drei Kinder zu Hause. Ihre Großeltern waren einst aus Hausen nach Niederursel gezogen und bauten mitten im Ortskern Land- und Gastwirtschaft auf. In der alten Heimat Hausen, war man als Totengräber tätig gewesen. Immer dunkel gekleidet, ihrem ursprünglichen Berufe entsprechend, nannten die Niederurseler die »Fremden« und deren Kinder die Raben.

Das Gasthaus der drei Raben wurde eine Institution im Dorf. Im Sommer saß man draußen unter einer prächtigen Kastanie, zu gegebenem Anlass kletterte man wochenends die knarrende Stiege an den angrenzenden Ställen hinauf und gelangte so zu dem großen Saal mit Tanzboden, bei Schmalzbrot und selbstgekeltertem Ebbelwoi wurde manch rauschendes Fest gefeiert.

Die Dörfer, die Feste, die Gasthäuser, alles verändert sich, die Zeit bleibt nicht stehen. Im Laufe der Jahre mussten die Kastanie und der Tanzboden weichen, am Haus wurde viel herumgebaut und seit Sommer 2007 standen »Die drei Raben« leer.

Ende 2008 haben wir das Lokal übernommen und das alte Haus saniert. Wir haben die Butzenfenster gegen klares Glas getauscht, dort wo die Toiletten standen, werden wir wieder eine Kastanie pflanzen.



Auch in dieser Gaststätte sind Kinder zu Hause, die unsrigen. Damals führte der Kosenamen der »Räb'schen« zu dem Namen des Lokals. Angelehnt an diese Tradition haben wir uns erlaubt, unser Café-Restaurant nach unserem Nesthäkchen zu benennen, nach unserem Mutz!

Wir möchten etwas besonders Schönes wachsen lassen hier, einen Platz schaffen, in dem wir bewährtes Altes und gutes Neues verbinden. Sie, unsere Gäste, sollen sich wohlfühlen bei uns, ganz gleich ob Sie gerade mit einer vielköpfigen Kinderschar oder in Begleitung einer 95-jährigen Dame hier weilen.

Gerne kreieren wir für Sie ein besonderes Schmankerl nach dem Anderen, unser Olivenbrot, die grüne Soße und vieles mehr machen wir natürlich selbst und, wo immer sinnvoll möglich, verarbeiten wir saisonale Zutaten aus der Region, einfach weil es für uns so am stimmigsten ist. Wir bieten Ihnen Köstlichkeiten an, die uns selber faszinieren, sind sie nicht selbstgemacht, stammen sie meist aus kleinen Betrieben, die uns mit innovativen Ideen und traditionellen Produkten überzeugt haben.

Manchmal kann die Zubereitung Ihres Essens vielleicht ein Weilchen dauern, denn wir kochen frisch und mit viel Liebe für Sie.

Und ein bisschen Abschalten von der Hektik des Alltags, ein bisschen Augenmerk auf das Wesentliche, dass ist es eigentlich, was wir uns wünschen für dieses schöne Café im Dorf.

Also, lehnen Sie sich zurück und studieren Sie in Ruhe unsere Karte. Suchen Sie sich etwas aus und – auch hier gilt natürlich: bloß keinen Stress, wenn Sie sich zwischen all den unterschiedlichen Leckereien nicht entscheiden können – macht nix, Sie können ja einfach wieder zu uns kommen, morgen und übermorgen und über-über-übermorgen ... wir sind da und freuen uns auf Sie!

*Sabine Levi und das Team vom Mutz
September 2009*

Frühstück

*Eine kleine, aber feine Auswahl an Frühstücksleckereien:
süß, salzig, gesund oder Sünde – für jeden was dabei.*

David	7,00
Ofenfrische Madeleines mit roter Marmelade und einem Dippchen Joghurt	
Jonas	7,00
Erdnussbutter, Nutella mit Croissant und Brötchen	
Vasco	7,50
Müsli mit frischem Obst, Joghurt und Milch	
Luise	8,80
Arme Ritter, in Eier-Milch gewendete Baguettescheiben, in Butter ausgebacken, mit Marmelade serviert. Hmmhh!	
Mara	8,80
Pfannkuchen mit Zimt und Zucker, Marmelade oder Nutella	
Joa	8,80
Überbackenes Käsebaguette frisch aus dem Ofen	
Lulu	12,50
Gemischte Käsesorten (Comté, Emmentaler, Brie), Rucola-Parmesanfrischkäse, kleine Caprese & ein gemischter Brotkorb	
Ruben	13,50
Schinken* roh und gekocht, Käse, Kräuterquark, Nutella oder Marmelade, kleines Müsli & ein gemischter Brotkorb	
Sunny	13,50
Rührei mit Gemüse, Schafskäse und Schinken*	
Metropol	14,50
Serrano, Schafskäse, Oliven, Lachs, Avocado, Orangenmarmelade & ein gemischter Brotkorb	
Alice	9,00
Veganer Porridge mit Obst und Zimt	
Noa	9,50
Süße vegane Pancakes	
Maya	11,80
Vegane Pancakes mit Gemüse	

Und noch mehr Eier

Davon gibt's immer drei mit Brötchen und Butter.

Rühr- oder Spiegelei Natur	8,50
Rühr- oder Spiegelei mit Schinken* oder Speck*	9,50
Rührei mit Schafskäse und Tomaten	10,50
Rührei mit frischem Gemüse und Käse	10,50
Bauernfrühstück - Rührei mit Bratkartoffeln und Speck	13,50
Kieran - Landbrot mit Schinken und Spiegelei	13,50

Kleinigkeiten

Ein Croissant	2,50
Ein belegtes Brötchen	6,80
Landbrot mit Schinken und Käse	9,00
Vollkornbrot mit Käse	9,00
Portion Rucola-Parmesanfrischkäse	6,00
Ein Ei	2,50
Nola - Ein Stück glutenfreier Kuchen	4,50

Kaffee

Kaffee gibt's in bewährter Qualität einer kleinen Frankfurter Rösterei, cremig und aromatisch. Dazu rahmige Milch. Aber, wer es so nicht mag oder verträgt, bekommt alles auch entkoffeiniert, oder mit Getreidekaffee (+0,30), oder mit Hafermilch (+0,80). Und für den ein oder anderen Sonderwunsch findet sich sicher auch eine Lösung.

	klein	groß
Kaffee	3,00	4,90
Espresso	2,70	
Milchkaffee	4,10	5,40
Cappuccino	4,10	5,40
Heiße Milch	4,10	
Latte Macchiato	4,10	
Café Macchiato	3,60	
Moccacino		5,40
Salep	4,50	
Kakao	4,10	5,40
Kakao mit Sahne	4,80	

Tee

Darjeeling <i>Vollmundig und aromatisch</i>	4,50
Assam <i>Malzig, kräftig-würziger Duft</i>	4,50
Earl Grey <i>Klassisch mit natürlicher Bergamotte aromatisiert</i>	4,50
Rooibos Vanille <i>Rotbuschtee mit zartem Vanillearoma</i>	4,50
Jasmintee <i>Wohlriechender Oolongtee mit Jasminblüten</i>	4,50
Gun Powder <i>Grüntee, ein feuriger »Wachmacher«, etwas bitter</i>	4,50
Verveine <i>Kräutertee aus Zitronenverbene, zitronig, lecker</i>	4,50
Classic Yoga <i>Altes ayurvedisches Rezept, wohltuend, leicht pfeffrig-scharf</i>	4,50
Classic Yoga in einem großen Glas mit heisser Milch serviert	4,80
Minze frisch	4,50

Erfrischungen 0,2

Testen Sie doch mal statt 'ner »normalen« Limo eine NOW Limonade Orange oder einen Mango-Apfelsaft. Auch Quittensaft ist richtig lecker. Was nicht heißen soll, dass eine kalte Cola nicht auch was hat! Prost!

Mineralwasser (still)		3,20
Mineralwasser (laut)		3,20
Mineralwasser	Fl. 0,7	7,60
now Limo	0,33	4,50
now Cola	0,33	4,50
Bio Zisch	0,33	4,50
Bad Brückenauer Limo	0,25	2,80
Coca Cola/zero*		4,10
Tonic Water*		4,10
Bitter Lemon*		4,10
Zitrone Natur		5,50
Glas kalte Biomilch		4,10
Eiskaffee		5,90
Eisschokolade		5,90

Säfte 0,2

Rapp's Säfte

Rapp's Orange		3,90
Rapp's Johannisbeere		3,90
Rapp's Maracuja		3,90
Rapp's Kirsche		3,90
Rapp's Banane		3,90

Saftschorle	0,2	3,90
Saftschorle	0,4	5,50

Apfelsaft (naturtrüb, Matsch & Brei)		3,90
Frisch gepresster Orangensaft		5,80

Weitere Säfte

Quitte		4,10
Mango-Apfel		4,10
Rhabarber		4,10

Bier und Äppler

Vom Fass

Äppler von Matsch & Brei »e sauber Stöffche«	0,25	3,10
König Pilsener	0,3	4,50
	0,5	5,50
Lammsbräu Urstoff, Helles	0,3	4,50
	0,5	5,50

Flaschenbiere der Neumarkter Brauerei Lammsbräu

Hefe	0,5	5,50
Kristall	0,5	5,50
Hefe dunkel	0,5	5,50
Hefe alkoholfrei	0,5	5,50
Hefe alkoholfrei dunkel	0,5	5,50
Lammsbräu Dunkel	0,5	5,50
Alkoholfreies Pils	0,3	4,50

Wein

Für weitere Empfehlungen sprechen Sie uns gerne einfach an!

Offene Weine

Unser Hauswein		
Weiß oder rot	0,2	6,20
Riesling vom Weingut Klaus Knobloch	0,2	7,70
Vino Eremus, Ribera del Duero	0,2	7,70
Felix, Weingut Neumer, rosé	0,2	7,70

Sekt

G. F. Cavallier, brut	0,7	29,50
G. F. Cavallier	0,2	11,80
Glas Sekt	0,1	7,50
Birnenschaumwein,	0,7	39,00
... als Piccolo	0,2	14,50
Prosecco, Pizzolato,	0,7	33,00
Prosecco, Pizzolato,		14,80
<i>eine kleine Flasche mit etwas mehr als 3 Gläsern</i>		
Prisecco	0,7	29,50
<i>alkoholfreier Aperitif, superlecker</i>	0,2	11,80
Birnenschaumwein alkoholfrei,	0,7	39,00
<i>köstlich, mit süß-herber Birnennote</i>		

Aperitif

Bitte beachten Sie, vor allem im Sommer, unsere besonderen Aperitifangebote auf der Tafel

Pernod/Ricard	4 cl	5,50
Campari*		7,50
Aperol Spritz*		9,00
Lillet Wild Berry		9,00

* Liste der Zusatzstoffe

Wir weisen darauf hin, das Coca-Cola-Getränke Koffein enthalten, Tonic Water und Bitter Lemon enthalten Chinin. Campari und Aperol enthalten Farbstoff. In Schinken ist das Antioxidationsmittel E 300 und der Konservierungsstoff E 250, in Speck Nitritpökelsalz enthalten. Wir kochen täglich frisch, sprechen Sie uns bezüglich allergenen Zutaten persönlich an, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Wir haben auch Weglassstoffe: Unser Strom wird ohne Atomkraft erzeugt, den Kontakt zu diesem Lichtblick geben wir gerne weiter!

Seit 2020 haben wir uns zu einer Buchhandlung erweitert. Sie können nicht nur die bei uns vorhandenen Bücher kaufen, sondern wir bestellen auch gerne Ihre Wunschtitel für Sie!

Es ist wieder September. September 2024.

Der kleine Mutz, einst knapp zweijähriger Namensgeber und süßer blondgelockter Hosenmatz, ragt plötzlich hinter der Theke hervor, zapft Bier oder Apfelwein für sich (!) und andere. Neben ihm trippelt ein vierjähriges Kerlchen auf der Stelle und verspeist genüsslich seinen gedeckten Apfelkuchen. Er ist fest davon überzeugt, dass seine Oma diesen Kuchen täglich ausschließlich für ihn und niemand sonst backt. Die restlichen neun Stücke müssen heimlich unterm Ladentisch verhökert werden. Dabei hat er schon ein eigenes Frühstück. Als ich 2009 die Karte entwarf, bekamen die einzelnen Frühstücke die Namen meiner Kinder und die meiner Neffen. Letztes Jahr haben wir die Karte erweitert, entsprechend den Vorlieben meiner EnkelInnen und der next Generation gibt es jetzt einen knusprigen veganen Pfannkuchen mit buntem gebratenem Gemüse, eine glutenfreie Tarte au Chocolat, aber auch ein kräftiges Landbrot mit schmackigem Schinken und Spiegelei, einen strammen Kieran halt!

In unserem Mutzgarten sprießt es, zu der Kastanie gesellen sich ein Birnen- und ein Quittenbaum. Wilder Wein rankt sich die Hauswand entlang, den Zaun umsäumt eine dichte Rosenhecke. Wie in einer Oase sitzt man im Sommer unter der Quitte, das Wasser im alten Steinbrunnen plätschert und es gibt viele Gründe, täglich zu kommen. Heute Aperol Passione, morgen Limoncello Sprizz und übermorgen vielleicht dieser neue Pastis, der P'tit Bleu, dessen türkisblaue Farbe einen Hauch Marseille und Meer in sich trägt, Sommergefühle weckt.

Ist der Sommer vorbei, macht das auch nix!

Man kuschelt sich drinnen auf eines der gemütlichen Ostfriesensofas und lässt seinen Blick schweifen, dann schmökert man ein bisschen. Seit 2021 verkaufen wir im Mutz auch Bücher. Romane, die uns in andere Welten entführen, Kinderbücher, mit denen Kinder lachen, lernen und staunen und natürlich die Koch- und Backbücher, die uns selbst zu der ein oder anderen Leckerei inspiriert haben.

Manchmal mag man gar nicht mehr aufstehen aus diesem Mutz-Wohnzimmer, zumal es so viel so Gutes zu essen gibt. Ab 10:00 Uhr Frühstück, das Mittagessen kommt täglich frisch und kreativ gekocht auf den Tisch und den ganzen Tag über produzieren wir Kuchen, Kuchen, Kuchen. Apfel, Käse, Kirsch, jetzt im Spätsommer Zwetschgen-Streusel. Abends, wenn die Zauberer in der Küche den Herd übernehmen wird es geradezu magisch. Wie bei Miraculix werden in großen Töpfen Gewürze, Kräuter und geheimnisvolle Zutaten so vereint, dass betörende Speisen entstehen. Das kann ein südamerikanisches Estofado oder ein italienisches Risotto sein, freitagabends ist es ein hervorragend zubereiteter Fisch, denn Freitag ist Fischtag. Donnerstags haben wir (fast) immer Konzerte oder Lesungen, mittwochs wird einmal im Monat der Gastraum zum Kinosaal.

„Wir möchten etwas besonders Schönes wachsen lassen hier. Einen Platz schaffen, in dem wir bewährtes Altes und gutes Neues verbinden. Sie, unsere Gäste, sollen sich wohlfühlen bei uns.“

Das war mein formuliertes Ziel 2009.

Tatsächlich. Es ist viel gewachsen hier. Viel Besonderes und viel Schönes. Ein außergewöhnliches, tolles, extrem lebenswertes Team hat sich gebildet. Aber all das, unsere Rosen, unsere Kuchen, unsere Bücher, unsere Drinks und unser Essen, all das ergibt nur Sinn, wenn jemand kommt, der dies will.

Sie kamen. Sie kommen.

Ihnen allen, die Sie da kommen, uns gerade ganz neu entdecken oder nun schon drei runde Geburtstage bei uns gefeiert haben und wir Sie von Herzen lieb gewonnen haben - Ihnen allen gehört unser Dank. Dank Ihnen können wir das tun, was wir am liebsten tun. Kochen, Backen, Bewirten.

Heute genauso gerne wie vor 15 Jahren.

Sabine Levi und das Team vom Mutz

Bitte
beachten: Im
Café-Restaurant
nur Barzahlung
möglich



Mutz

Café, Restaurant und Buchhandlung

069 / 96 86 47 58

Alt-Niederursel 27

60439 Frankfurt am Main

www.cafemutz.de