



**Konferenzdinner**  
**Goethe Universität Frankfurt**  
**26. März 2025**

## Vorspeise

(starters)

**HANDKÄS MIT MUSIK (V)**  
(regional sour milk cheese with sliced onions)

**ODENWÄLDER SPUNDEKÄS (V)**  
(regional spiced cream cheese)

**GEMÜSESUPPE (VEGAN)**  
dazu Bauernbrot und Butter  
(vegetable soup with bread and butter)

## Hauptgang

(main dishes)

**FRANKFURTER SCHNITZEL**  
vom Schwein  
(breaded thin slice of pork)

**BACKFISCH**  
(breaded fried fish filet)

**GRÜNE SOSSE MIT EIERN**  
(Frankfurt-style green sauce, mixture of traditional chopped herbs,  
yoghurt and sour cream, served with boiled eggs)

**VEGETARISCHE SCHNITZEL (V)**  
(vegetarian/vegan Schnitzel)

**BRATKARTOFFELN**  
**GRILLGEMÜSE**  
(pan-fried potatoes with grilled vegetables)

## Dessert

(desserts)

**KAISERSCHMARREN**  
mit Apfelmus  
(fluffy shredded pancakes with apple sauce)

## Getränke

(drinks)

### APFELWEIN

pur oder gespritzt

(apple wine, 5% alcohol, pure or mixed with sparkling water)

### BIER

Pils und naturtrübes Hells vom Fass

Hefeweizen und alkoholfreies Pils

(beer, Pilsner = pale lager, wheat beer, non-alcoholic Pilsner)

### WEIN

Grauburgunder H. Gies

Merlot, Domaine Bellemare

(wine)

### ALKOHOLFREI

Wasser, Säfte, Softdrinks

(non-alcoholic drinks, water, juices, softdrinks)

## Infos

### UHRZEIT

Beginn: 19:00 Uhr

Ende der Veranstaltung: 23 Uhr

### GÄSTEZAHL

60-80 Personen

## Preis

### SPEISEN AM BUFFET

INKL. WASSER + 1 APFELWEIN 0,3 LTR +

1 GETRÄNK NACH WAHL

59 / Person

(price include food at buffet, water at table, 0.3 liter apple wine served in traditional ceramic pitcher + 1 free drink to be chosen from the given options above)