



STARTERS, SNACKS & SOUPS

Rindercarpaccio/ Beef Carpaccio 14,00 €
mit Ruccola und Parmesan
with rocket salad and parmesan cheese

Büffel Mozzarella aus Kampanien 12,00 €
/ Buffalo Mozzarella f. Campania
mit Ruccola Salat, herrlich süßen,
langsam confierten Tomaten und
extra virgen Olivenöl
*with rocket salad, sweet tomato confit and
extra virgin olive oil*

Circle – Snack Tray 10,00 €
knackige Landjäger, würziger
Bergkäse und eingelegte Gurken
mit Steinofenbrot und Butter
*spicy "Landjäger" sausages, aromatic mountain
cheese, gherkins and stone-oven baked bread*

Zwei Frikadellen aus Kalbsfleisch 8,00 €
/ Two meatballs made from veal
mit Kartoffel- Gurken Salat und
Frankfurter-Senf
*with potato-cucumber salad and Frankfurt
mustard*

OUR RECOMMENDATION

Frankfurter Currywurst (Rind/Beef) 11,00 €
Klassische Frankfurter Rindswurst
(100% Rind) mit einer Sauce nach dem
Rezept von unserem Hauptstadt-
Küchenchef Mike Traditional
*Frankfurt "Rindswurst" (100% beef sausage)
with a sauce from our capital headchef Mike
Traditional*

Rustikaler Kartoffeleintopf 9,00 €
/ Rustic potato-stew
mit geräuchertem Fleisch und
frischem Gemüse
with smoked meat and fresh vegetables

Klassische Tomatensuppe 7,00 €
/ classic tomato soup



CIRCLE CLASSICS

Pulled Beef Burger 19,00 €

Großartig! 250g bestes Rindfleisch im Smoked Pepper Rub über Nacht gegart. Im Rustic Bun mit Cole Slaw, Röstzwiebeln BBQ Sauce und Pommes Frites
250g beef slow-cooked in smoked pepper rub over night. In a rustic bun with cole slaw, fried onions, BBQ sauce and french fries

Classic Burger 17,00 €

200g Rindfleisch, Tomaten, Salat, Gurken und Circle Burger Sauce mit Pommes Frites
200g beef, tomatos, lettuce, cucumber and Circle Burger Sauce with french fries

Extras/ Add-ons

mit knusprigem Speck und würzigem Käse + 2.00 €
add crispy bacon and aromatic cheese

Caesar Salad 13,00 €

Romana Salat, Croutons & Parmesan
Romain lettuce, croutons and parmesan cheese

Extras/ Add-ons

mit Zitronen-Thymian Hähnchen 19,00 €
add lemon-thyme chicken

mit Lachssteak 21,00 €
add salmon steak

Frankfurter Rubens-Sandwich 12,00 €

knuspriges Sauerteigbrot, gekochter Schinken, Käse, Sauerkraut, und Frankfurter Senf Sauce
crunchy sourdough bread, cooked ham, cheese, sauerkraut, Frankfurt mustard sauce

Pizza Speziale 15,00 €

Salami, Schinken, Paprika
Tomatensauce, Mozzarella,
Salami, ham, red pepper tomato sauce

Pizza Buffalo 13,00 €

mit Mozzarella und Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum
Mozzarella and Buffalo Mozzarella, cherry tomatos and Basil



FRANKFURTER MAINS

US Big Beef Rib (500g) 33,00 €

einen ganzen Tag im Sous Vide so sanft gegart, dass es fast vom Knochen fällt. Serviert mit Maiskolben, BBQ Sauce und Cole Slaw
gently cooked in sous vide for an entire day. Served with corn on the cob, BBQ sauce and cole slaw

Wiener Schnitzel vom Kalb 24,00 €

/ Veal escalope viennese style mit knuspriger Panade, Frankfurter Grüner Sauce und erfrischendem Kartoffel-Gurkensalat
with crunchy breading, Frankfurt "green sauce" and a refreshing potato-cucumber salad

Lachssteak/ Salmon steak 19,00 €

mit Kirschtomatengemüse und zartem Weizem
with cherry tomato vegetables and wheat rice

Klassische Rouladen 18,00€

/Traditional Roulade mit Rotkohl und Kartoffelpüree
with red cabbage and mashed potatoes

OUR RECOMMENDATION

Duroc Schweinebauch/ Pork Belly 21,00 €

Schweinebraten wie man ihn zu Hause garnicht machen kann. Über 24h gegart mit krachend knuspriger Schwarte, Sauerkraut und Kartoffel-Püree.

Slow-cooked for more than 24h mit crunchy pork crackling, sauerkraut and mashed potatoes.

Süßkartoffel Gnocchi 15,00 €

/ Sweet Potato Gnocchi in Erdnusspesto mit Kürbiskernen, Tomaten, gelben Karotten und Kidney Bohnen
in peanut pesto with pumpkin seeds, tomatoes, yellow carrots and kidney beans

Extras/ Add-ons

mit Zitronen-Thymian Hähnchen 21,00 €
add lemon-thyme chicken



DESSERTS & SWEETS

Kaiserschmarren **11,00 €**

/ Shredded sweet pancakes
mit Rosinen, Puderzucker und
Vanille Eis
with raisins, powdered sugar and
vanilla ice cream

Warmer Schokoladenkuchen **7,00 €**

/ Warm Chocolate Cake
mit weichem Kern und roten Beeren
with liquid center and red berries

Rote Grütze mit Vanille Eis **6,00 €**

/ Red Fruit Dessert with
Vanilla Ice Cream