

Zum Clubhaus

WENZELWEG 21 | 60439 FRANKFURT AM MAIN

OSTAFRIKANISCHE & DEUTSCHE KÜCHE

Wir laden Sie auf ein kulinarisches Erlebnis ein!

Entdecken Sie unsere traditionellen ostafrikanischen Spezialitäten und lassen Sie sich von exotischen Gewürzen verzaubern.

Außerdem bieten wir Ihnen auch regionale deutsche Gerichte.

Catering: Im Clubhaus oder an Ihrem Wunschort.

Gleich ob für Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Firmenfeiern, Jubiläen, Sommerfeste, Taufen oder Trauerfeiern, zusammen mit Ihnen planen wir Ihr Wunschmenü.

Dieses beinhaltet eine Auswahl an unseren frischen Speisen und erfrischenden Getränken.

Unser Restaurant steht Ihnen mit zwei Sälen auch außerhalb unserer Öffnungszeiten zur Verfügung:

Kleiner Saal (70 Personen)

Großer Saal (350 Personen)

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot für ein Buffet, passend zu Ihrem Anlass.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen auch einen Menüvorschlag.

Für Geschirr, Dekoration und Personal sprechen Sie uns gerne an.

IHR ZUM CLUBHAUS-TEAM

🕒 ÖFFNUNGSZEITEN:

Di.-Sa. 17:00 bis 23:00 Uhr

So. 12:00 bis 23:00 Uhr

☎ 069 571760

✉ info@zum-club-haus.de

🌐 zum-club-haus.de







Falafel



Sambusa



Zigni



Falafel mit Hummus



Gemischte Platte Vegan



Hamli



Adas



Shiro



Vorspeisen

Handkäs mit Musik ^G	4,00
Sauermilchkäse mit Apfelwein, Öl, Essig und Kümmel	
Hausgemachte Falafel ^{G,K}	5,90
Frittierte Bratlinge aus Kichererbsen mit Tahini-Soße	
Sambusa ^{A,G,I}	6,50
Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch und Gemüse	
Kleiner Beilagensalat	3,50
Knackige frische Salate mit Tomaten und Gurken	
Fetakäse Salat ^G	5,60
Knackiger frischer Salat mit Fetakäse, Oliven ^G , Paprika, Tomaten und Gurke	
Unser hausgemachtes Salat-Dressing	
Senfdressing ^J	
Kräuterdressing ^I	

Suppen

Kartoffelsuppe ^{G,I}	6,50
Kartoffelsuppe mit Speck	
Tagessuppe	—

Für unsere kleinen Gäste


Wiener Schnitzel ^{A,C,G} mit Pommes frites	7,90
Hausgemachte Kartoffelreibekuchen ^{A,C} mit Apfelmus	6,90
Käsespätzle ^{A,C,G}	5,50

Deutsche Gerichte

Wiener Schnitzel ^{A,C,G} mit Pommes frites	14,50
Putenschnitzel ^{A,C,G} mit Pommes frites	13,50
Lammkotelett mit Pommes frites	16,50
Rumpsteak mit Pommes frites	17,80

EXTRA SOSSEN Nach Wahl haben wir:	- Jägersoße ^G	2,50 €
	- 2 Spiegeleier ^C	2,50 €
	- gebratene Zwiebeln	2,00 €
	- Speck	2,50 €
	- Grüne Soße ^{C,G,J}	2,50 €
	- Pommes frites	3,50 €
	- Tagesgemüse	2,50 €

Ostafrikanische Gerichte

Zigni ^{G,I} mittelscharf Rindfleisch in pikanter eritreischer Soße		12,50
Derho ^{C,G,I} mittelscharf Hähnchenfleisch mit gekochten Eiern in pikanter eritreischer Soße		12,50
Kulwa Bieray ^G (Schärfe ist optional) Rindfleisch mit Zwiebeln und eritreischer Duftbutter		13,50
Kulwa Begei ^G (Schärfe ist optional) Lammfleisch mit Zwiebeln und eritreischer Duftbutter		14,50
Zilzil ^G (Schärfe ist optional) Scharf angebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika		15,00

Gemischte Platte (Fleisch und vegan)

Für 2 Personen **14,00** pro Person
 Für 3 Personen **13,50** pro Person
 Für 4 Personen **13,00** pro Person

Gemischte Platte
(Fleisch und vegan)



Gemischte Platte
(vegan)



Vegetarisch-vegane Gerichte

Afrikanisch | Deutsch

Alicha¹ vegan	9,80
Mischgemüse aus Kartoffeln, Karotten und Weißkraut, eritreischer Art	
Adas¹ vegan	10,50
rote Linsen in pikanter Tomatensoße, eritreischer Art	
Shiro vegan	11,50
gemahlenes Kichererbsengericht	
Hamli vegan	12,50
Spinat mit Zwiebeln, Knoblauch und eritreischen Gewürzen	
Bamya¹ vegan	10,50
Okraschote in pikanter orientalischer Soße	
Gemischte Platte vegan	
Für 2 Personen 13,50 pro Person	
Für 3 Personen 13,00 pro Person	
Für 4 Personen 12,50 pro Person	
Falafel mit Humus^{G,K} dazu Fladenbrot^A	9,80
Käsespätzle^{A,C,G} mit Zwiebeln	8,50
Gebackener Camembert^{A,C,G} mit Preiselbeeren	7,90
Frankfurter Grüne Soße^{C,G,J}	7,50
mit Salzkartoffeln und gekochten Eiern	

Zu allen
afrikanischen
Gerichten
servieren wir
Enjera

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße^{A,C,G}	4,80
Apfeltörtchen mit Vanilleeis^{A,C,G}	5,00
Schokoküchlein mit Vanilleeis^{A,C,G}	5,00
Apfeltörtchen und Schokoküchlein^{A,C,G}	6,50

Heiße Getränke

Espresso	2,50
Kaffee	2,50
Cappuccino^G	2,80
Milchkaffee	2,80

Burger-Spezialitäten

Unsere Burger werden klassisch mit knackigem Salat, frischen Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurken belegt.

Classic Beef Burger ^{A,C,G,2,10} | 14,50

Fisch Burger ^{A,C,D,G,2,10} | 14,50

Falafel Burger ^{A,C,G,K,2,10} | 14,50

Alle Burger mit
Pommes frites oder
Süßkartoffeln-Pommes

African Style

Krokodil Burger ^{A,C,G} | 16,50
mit Käse^{2,10} und Whiskeysoße²

Zebra Burger ^{A,C,G} | 16,00
mit Käse^{2,10} und BBQ-Soße²

Straußenburger ^{A,C,G} | 16,00
mit Käse^{2,10} und Cocktailsoße²

Extras

Cheese^{2,10} + 1 €

Bacon¹⁰ + 1 €



Musterfoto



Aperitif

Aperol ^{2,3} Spritz		6,00
Hugo ²		6,00
Campari ² Orange		5,80
Campari ² Soda		5,80

Softdrinks

Selters Wasser	0,25 L	2,30
	0,75 L	4,50
	0,3 L	0,4 L
Coca-Cola Original Taste ^{1,2}	2,30	3,20
Coca-Cola Light ^{1,2,7,8,11}	2,30	3,20
Coca-Cola Zero Sugar	2,30	3,20
Fanta ^{2,9}	2,30	3,20
Sprite	2,30	3,20
Schweppes Tonic Water ³	0,2 L	2,50
Schweppes Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 L	2,50
Schweppes Ginger Ale ²	0,2 L	2,50

Säfte & Nektare

	0,2 L	0,4 L
Apfelschorle	1,90	3,50
Orangensaft	1,90	3,50
Cranberry-Nektar	1,90	3,50
Maracuja-Nektar	1,90	3,50
Ananassaft	1,90	3,50
Bananen-Nektar	1,90	3,50
Johannisbeer-Nektar	1,90	3,50





Bier vom Fass

Römer Pils ^{A1}	0,3 L	3,00
	0,5 L	4,50
Allgäuer Büble (Export) ^{A1}	0,3 L	3,00
	0,5 L	4,50

Flaschenbiere

Schöffelhofer Weizen Naturtrüb	0,5 L	4,50
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 L	4,50
Schöffelhofer Dunkles Weizen	0,5 L	4,50
Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei	0,5 L	4,50
Clausthaler Alkoholfrei	0,33 L	3,00

Apfelwein vom Fass

Der Alte Hochstädter Schoppepetzer Apfelwein	0,25 L	2,60
	0,5 L	4,20



Weißweine ^L

Glasklar (Cuvée) 2022 Rheinhessen (trocken) 0,2 L 5,50
Müller Thurgau und Silvaner

Blauschiefer-Riesling (halbtrocken) 0,2 L 6,20
Winzerkeller Hilmes, Mosel Deutschland 0,75 L 19,00

Roséwein ^L

2020 Mosel Rotling (halbtrocken) feinherb 0,2 L 6,20
0,75 L 19,00

Rotweine ^L

Vanità Primitivo 2021 (halbtrocken) 0,2 L 6,30
Saftig-süffiger, köstlich-fruchtiger Primitivo,
mittelkräftig & ausgewogen, Italien, Apulien

Spier Discover Pinotage, Shiraz (trocken) 0,2 L 6,60
Spier Wein Farm, Südafrika, Stellenbosc

Flaschenweine ^L

2020 Weißburgunder (trocken) 0,75 L 21,50
Winzerkeller Hilmes, Mosel Deutschland

2021 Sauvignon Blanc (trocken) 0,75 L 21,50
Spier Signature Farm, Südafrika Stellenbosc

2019 Spätburgunder Blanc de Noir (trocken) 0,75 L 21,50
Winzerkeller Hilmes, Mosel Deutschland

2020 Il Pumo d'Oro Primitivo, Syrah (trocken) 0,75 L 21,50
Kantine San Marzano, Italien, Apulien

Spier Discover Pinotage, Shiraz (trocken) 0,75 L 21,50
Spier Wein Farm, Südafrika, Stellenbosc

2019 Frühburgunder Biowein (trocken) 0,75 L 21,50
Weingut Kesselring, Pfalz Deutschland

Cocktails

Mojito Weißer Rum, Limette, frische Minze, brauner Rohrzucker, Soda	7,50
Caipirinha Pitú Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker	7,50
Tequila Sunrise Tequila Gold, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ²	7,50
Piña Colada Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Kokoscreme, Sahne ^G	7,50
Swimming Pool Wodka, Blue Curaçao ² , Ananassaft, Kokossirup, Kokoscreme, Sahne ^G	8,00
Sex On The Beach Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrynektar, Grenadine ²	8,00
Cosmopolitan Wodka, Cointreau, Cranberrynektar, Limettensaft	8,00
Mai Tai Weißer Rum, brauner Rum, Rum 73%, Mandellikör, Limettensaft	9,50
Zombie Weißer Rum, dunkler Rum, Rum 73%, Cointreau, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasirup, Grenadine ²	9,50

Alkoholfreie Cocktails

Lemon Squash Lime Juice ^{2,5} , Limette, Rohrzucker, Soda	6,20
Virgin Mojito Ginger Ale ² , Lime Juice ^{2,5} , Limette, frische Minze, brauner Rohrzucker, Soda	6,20
Virgin Colada Ananassaft, Zitronensaft, Kokossirup, Kokoscreme, Ananas, Sahne ^G	6,20
Shirley Temple Ginger Ale ² , Zitronensaft, Limettensaft	6,20



Longdrinks 2 cl auf 0,2 L

Asbach Cola ^{1,2}		5,50
Bacardi Cola ^{1,2}		5,50
Cuba Libre ^{1,2}		5,50
Cuba Perfect ^{1,2}		6,50
Jack Daniel's No. 7 Cola ^{1,2}		5,50
Gordon's Gin Tonic ³		6,00
Bombay Gin Tonic ³		6,50
Hendrick's Gin Tonic ³		7,50
Tanqueray Gin Tonic ³		7,50
Vodka Red Bull ^{2,4,14}		7,50

Whisk(e)y

Johnnie Walker Red ²	2 CL	4,50
Johnnie Walker Black ²	2 CL	5,50
Chivas Regal 12 Y ²	2 CL	5,50
Oban 14 Y ²	2 CL	6,00
Talisker 10 Y ²	2 CL	6,00

Cognac

Hennessy	2 CL	5,50
Rare Fin Champagne	2 CL	5,50
Baron Otard	2 CL	5,50

Liköre

Mispelchen	2 CL	3,50
Obstlikör	2 CL	3,00
Amaretto ²	2 CL	3,00
Ramazotti	2 CL	3,50
Baileys ²	2 CL	3,50
Licor 43 ²	2 CL	3,50

Shots

Ouzo ¹²	2 CL	3,00
Asmara Ouzo	2 CL	3,00
Tequila Silver oder Gold	2 CL	3,00
Sambuca	2 CL	3,00
Jägermeister	2 CL	3,00
Fernet Branca	2 CL	3,00
Grappa Di Brunello	2 CL	3,00



Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Hinweis Allergene: ^AGlutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^BKrebstiere und Krebserzeugnisse, ^CEier und -erzeugnisse, ^DFisch und -erzeugnisse, ^EErdnüsse und Erdnusserzeugnisse, ^FSojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^GMilch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), ^HSchalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^ISellerie und -erzeugnisse, ^JSenf und -erzeugnisse, ^KSesam und -erzeugnisse, ^LSchwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, ^MLupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^NWeichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung der Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe/Allergene enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt.