



SPEISEN & GETRÄNKE
FOOD & BEVERAGES



DEPOT 1899 – EINE HISTORISCHE LOCATION

DEPOT 1899 - A HISTORIC LOCATION

1899

Das Depot Sachsenhausen wird von der Städtischen Straßenbahn Frankfurts als erster eigener Betriebshof für die „Elektrische“ errichtet. In dieser Funktion dient es bis zum Jahr 2003.

The Sachsenhausen Depot is the first of its kind to be opened by Frankfurt's municipal tramways for the so-called "Electric". It serves as such until 2003.

1969

In diesem Jahr wird das Sachsenhäuser Depot für 1 Million DM umgebaut; abgetrennte Teile der Betriebswerkstatt können jetzt erstmals geheizt werden. Weil die Einfahrten für die neuen Gelenktriebwagen zu eng sind, wird die Backsteinfassade der Südfront abgerissen.

The Sachsenhausen Depot is remodeled at a cost of DM 1 million; those areas that were partitioned off the workshop can now be heated for the very first time. As the driveways prove to be too narrow for the new articulated tramcars, the brick facade facing south is torn down.

2003

Nachdem im Jahr 1996 die große Backsteinhalle mit ihrer Dachkonstruktion aus Stahl unter Denkmalschutz gestellt wurde, verlässt sieben Jahre später die letzte Straßenbahn das Depot. Die Hallen werden mit der Fertigstellung des neuen Betriebshofes in Seckbach für die bisherige Nutzung aufgegeben.

In 1996, the large brick hall with its steel roof becomes a listed building, and the last tram leaves the Depot seven years later. Following the completion of a new depot in Seckbach, the halls no longer serve their original purpose.

HEUTE

Dem historischen Architektur-Highlight wird 2009 neues Leben eingehaucht. Mit Restaurant, Biergarten und Veranstaltungsbereich unter dem Namen DEPOT 1899. Heute ist das Depot, grundlegend umgestaltet, ein Stadtteilzentrum von Sachsenhausen. Es geht ohne Halt voran.

The historic architectural highlight is given a new lease on life in 2009. A restaurant, beer garden, and an event area are opened under the name of DEPOT 1899. Today, the Depot, which was entirely redesigned, is the heartbeat of the district of Sachsenhausen, and nothing can stop it.



REGIONAL & SAISONAL

REGIONAL & SEASONAL

Bei unseren Speisen legen wir großen Wert auf regionale und saisonale Zutaten, aus diesem Grund beziehen wir:

Mineralwasser aus Bad Vilbel

Säfte aus Karben

Apfelwein aus dem Spessart

Obst & Gemüse aus Frankfurter Umgebung

Metzgerei in Bruchköbel

Wild aus dem Spessart

Weine vorzugsweise aus dem Rheingau, Rheinhessen & der Pfalz

Kaffee & Tee aus fairem Handel und Bio-Anbau

We place great value on regional and seasonal ingredients in our dishes, which is why we source them locally:

Mineral water from Bad Vilbel

Juices from Karben

Cider from the Spessart

Fruit & vegetables from the Frankfurt area

Butcher's shop in Bruchköbel

Game from the Spessart

Wines preferably from the Rheingau, Rheinhessen & the Palatinate

Coffee & tea from fair trade and organic cultivation

Zusatzstoffe und Allergene

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel Saccharin | 5 Süßungsmittel Cyclamat
6 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle | 7 Süßungsmittel Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt
10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert

A1 Glutenhaltiges Getreide | A2 Krebstiere | A3 Eier | A4 Fisch | A5 Erdnüsse | A6 Soja | A7 Milch / Milchprodukte (einschl. Laktose)
A8 Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse) | A9 Sellerie | A10 Senf | A11 Sesamsamen | A12 Schwefeldioxid/Sulfite >10 mg/kg od. mg/l
A13 Lupinen | A14 Weichtiere

Additives and Allergens

1 Preservatives | 2 Coloring | 3 Antioxidants | 4 Sweetener: Saccharin | 5 Sweetener: Cyclamate
6 Sweetener Aspartame incl. phenylalanine | 7 Sweetener Acesulfame | 8 Phosphate | 9 Sulfurated
10 Contains quinine | 11 Contains caffeine | 12 Contains flavor enhancers | 13 Blackened | 14 Waxed | 15 Genetically engineered

A1 Grains containing gluten | A2 Crustaceans | A3 Eggs | A4 Fish | A5 Peanuts | A6 Soy | A7 Milk and milk products (incl. lactose)
A8 Edible nuts (almonds, nuts) | A9 Celery | A10 Mustard | A11 Sesame seed | A12 Sulfur dioxide /sulfur <10 mg/kg or mg/l
A13 Lupin | A14 Mollusks

PICK & DIP

SMALL APPETIZERS

POMMES FRITES **VEGGIE** | **LACTOSEFREI** | **SOJAFREI** 5,80 €

mit einem Dip-Trio aus Guacamole, Knoblauch und Salsa

French fries with a dip trio of guacamole, garlic and salsa

SÜSSKARTOFFEL CHIPS **VEGGIE** | **LACTOSEFREI** | **SOJAFREI** 5,80 €

mit einem Dip-Trio aus Guacamole, Knoblauch und Salsa

Sweet potato chips with a dip trio of guacamole, garlic and salsa

SÜSSKARTOFFEL POMMES **VEGGIE** | **LACTOSEFREI** | **SOJAFREI** 6,80 €

mit einem Dip-Trio aus Guacamole, Knoblauch und Salsa

Sweet potato fries with a trio of guacamole, garlic and salsa dips

KLEINE VORSPEISEN

SMALL APPETIZERS

1 PORTION 5,20 € | 3 PORTIONEN 14,10 € | 6 PORTIONEN 25,90 €

MUSIKER HANDKÄS' ^{A7} **VEGGIE** | **GLUTENFREI** | **SOJAFREI**

Handkäse | Zwiebeln | Essig-Öl | Kümmel

Cheese Specialty from Hesse – Regional "Handkäse" | Onions | Oil and Vinegar | Caraway Seed

GEBRATENE GARNELE ^{A2,A7,A8} **GLUTENFREI** | **SOJAFREI**

Garnele | Pesto

Fried Prawn | Pesto

SPUNDEKÄS' ^{A7} **VEGGIE** | **GLUTENFREI** | **SOJAFREI**

Frischkäse | Paprika

Spiced Cream Cheese – Cream Cheese | Sweet Paprika

HAUSGEMACHTES HUMMUS ^{A8} **VEGAN** | **LACTOSEFREI** | **GLUTENFREI** | **SOJAFREI**

Kichererbsen | Püriert | Öl

Homemade Hummus – Mashed Chickpeas | Oil

HAUSGEMACHTE GRIE'SOSS ^{1,A3,A7,A10} **VEGGIE** | **GLUTENFREI** | **SOJAFREI**

7 Kräuter | 2 halbe Eier

Homemade Green Sauce – 7 Herbs | 2 Half Eggs

IN FRANKFURTER KRÄUTERN GEBEIZTER LACHS ^{A4,A10} **LACTOSEFREI** | **GLUTENFREI** | **SOJAFREI**

Senf-Dill-Sauce

Salmon Pickled in Frankfurter Herbs – Mustard Dill Sauce

SUPPE AUS'M KESSEL

FROM THE SOUP KETTLE

HAUSGEMACHTE FRANKFURTER KARTOFFELSUPP' ^{A9} VEGGIE LACTOSEFREI GLUTENFREI SOJAFREI <i>Homemade Frankfurter Potato Soup</i>	7,20 €
... MIT FRANKFURTER WÜRSTCHEN ^{1,3,8,A9} LACTOSEFREI GLUTENFREI SOJAFREI <i>With Frankfurter Sausage</i>	9,40 €
KAROTTEN-INGWER-SUPPE VEGGIE SOJAFREI <i>Carrot Ginger Soup</i>	7,20 €

VORSPEISEN

STARTERS

BEILAGENSALAT ^{1,A3,A10} VEGGIE LACTOSEFREI SOJAFREI Depot 7 Kräuter-Dressing <i>Side Salad – 7 Herb-Dressing</i>	6,80 €
ZIEGENKÄSE KRUSTINI ^{A1,A7} VEGGIE SOJAFREI Baguette Honig karamellisierte Apfelspalten <i>Goat Cheese Crustini – Baguette Honey Caramelized Apple Wedges</i>	11,90 €
LACHSTARTAR MIT LIMONENSCHMAND ^{A1,A3,A4,A7} SOJAFREI Limonenschmand Kartoffelrösti <i>Salmon tartare Lime Sour Cream Hash Browns</i>	12,50 €
1 PAAR FRANKFURTER WÜRSTCHEN ^{1,3,8,A10} SOJAFREI mit Kartoffelsalat <i>1 Pair of Frankfurt Sausages Potato Salad</i>	11,90 €



FLAMMKUCHEN

TARTE FLAMBÉE

FLAMMKUCHEN KLASSIK^{8,A1,A3,A7} SOJAFREI 13,50 €

Schmand | Speck | Zwiebeln

Traditional | Sour Cream | Bacon | Onions

FLAMMKUCHEN MEDITERRAN^{A1,A3,A7} VEGGIE | SOJAFREI 14,50 €

Schmand | Ziegenkäse | Kirschtomaten | Frühlingslauch

Mediterranean | Sour Cream | Cherry Tomatoes | Goat Cheese | Spring Leek

VEGETARISCH & VEGANER GENUSS

VEGETARIAN & VEGAN DELIGHTS

VEGGIE

HAUSGEMACHTE GRIE'SOSS^{1,A3,A7,A10} VEGGIE | GLUTENFREI | SOJAFREI 13,90 €

Bratkartoffeln | 4 halbe Eier

Homemade Green Sauce – Fried Potatoes | 4 Half Eggs

KÄSESPÄTZLE AUS DEM PFÄNNCHEN^{A1,A3,A7} VEGGIE | SOJAFREI 14,50 €

Spätzle | Bierkäse | Frittierte Zwiebeln

Cheese Spaetzle from the Pan – Spaetzle Noodles | Beer-Cheese | Fried Onions

SPINAT KNÖDEL^{A1,A3,A7} VEGGIE | SOJAFREI 15,90 €

Spinat | Zwiebeln | Béchamel | Bierkäse | Kirschtomaten

Spinach Dumplings – Spinach | Onions | Béchamel | Beer-Cheese | Cherry Tomatoes

PASTA MIT BASILIKUMPESTO^{A1,A3,A10} VEGGIE | SOJAFREI 16,50 €

Pasta | Basilikumpesto | getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan

Pasta with Basil Pesto – Dried Tomatoes | Rocket | Parmesan Cheese

VEGAN

FALAFELBÄLLCHEN MIT HUMMUS^{A8} VEGAN | GLUTENFREI | SOJAFREI | LACTOSEFREI 13,50 €

Gebratene Pilze | 7 Kräuter-Pesto | Pita Brot

Falafel Balls with Hummus – Fried Mushrooms | 7 Herb Pesto | Pita Bread

VEGANE SÜSSKARTOFFEL VEGAN | GLUTENFREI | SOJAFREI | LACTOSEFREI 16,50 €

Gebacken gegrilltes Wurzelgemüse | Rote Beete-Sauce

Vegan Sweet Potato – Baked grilled root vegetables | Beetroot Sauce

SALAT

SALAD

WILDKRÄUTERSALAT^{A1,A3,A7,A8,A10,A12}

VEGGIE | GLUTENFREI | SOJAFREI

18,90 €

Gratinierter Ziegenkäse | Pinienkerne | Portwein-Feigen | Depot 7 Kräuter-Dressing | Baguette
Wild Herb Salad – Goat Cheese Gratin | Pine Seed | Port Wine-marinated Figs | Baguette

GROSSER SALAT

VEGAN | GLUTENFREI | SOJAFREI | LACTOSEFREI

11,90 €

Marktfrische Blattsalate | Gurken | Tomaten | Paprika | Radieschen
Large Salad | Wild Herbs | Cucumber | Tomatoes | Sweet Pepper | Radish

Verfeinern Sie Ihren Salat nach Wunsch Refine your salad as you wish			
Geröstete Sonnenblumenkerne ^{A8}	2,50	Gebratene Pilze	5,90
Roasted Sunflower Seeds		Fried Mushrooms	
Gegrillte Maishähnchenbrust	7,90	Gebratene Garnelen ^{A2}	8,90
Grilled Corn Chicken Breast		Fried Prawns	
		Graved Lachs ^{A4}	6,90
		Graved Salmon	

Wir servieren Ihnen unsere Salate mit Balsamico oder unserem hausgemachten Depot 7 Kräuter-Dressing^{A3,A10}
We serve our salads with balsamic vinegar or our homemade Depot 7 herb-dressing

DEPOT SCHNITZEL

DEPOT ESCALOPE

Alle Schnitzel werden paniert und mit Bratkartoffeln serviert.
Alternativ können Sie Pommes dazu wählen.

All Schnitzels are breaded and served with fried potatoes.
Alternatively, you can choose french fries.

SÜSSKARTOFFELPOMMES	+ 2,50 €
Sweet Potato Fries	

FRANKFURTER SCHNITZEL^{1,A1,A3,A7,A10}

SOJAFREI

19,90 €

Grie'soß
Frankfurt Schnitzel – Green Sauce

PILZRAHMSCHNITZEL^{A1,A3,A7}

SOJAFREI

20,50 €

Pilze | Rahmsauce
Mushroom Cream Schnitzel – Mushrooms | Cream Sauce

WIRTSHAUSSCHNITZEL^{8,A1,A3,A7}

SOJAFREI

21,00 €

Überbacken | Handkäse | Speck | Zwiebeln | Preiselbeeren
Tavern Schnitzel – Gratinated | Regional Handkäse Cheese | Bacon | Onions | Cranberries

PREISELBEERSCHNITZEL^{A1,A3,A7}

SOJAFREI

18,90 €

Preiselbeeren
Cranberry Schnitzel – Cranberries

ZWIEBELSCHNITZEL^{A1,A3}

SOJAFREI

19,90 €

Spiegelei
Onion Schnitzel – Fried Egg

SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES

PASTA MIT GARNELEN ^{A1,A2,A3,A7} SOJAFREI	23,90 €
Basilikumpesto Getrocknete Tomaten Rucola Parmesan <i>Pasta with Prawns - Basilicum Pesto Dried Tomatoes Rocket Parmesan Cheese</i>	
MAISHÄHNCHENBRUST ^{A1,A7} SOJAFREI	19,90 €
Gegrillt Gebratene Pilze Süßkartoffelpommes Minzjoghurt <i>Broiled Breast of Corn-Fed Chicken Fried Mushrooms Sweet Potato Fries Mint Yoghurt</i>	
PUTENSTEAK ^{A1,A3,A7} SOJAFREI	19,90 €
Mit Käse überbacken Tagliarini Ratatouille <i>Turkey Steak gratinated with Cheese Tagliarini Ratatouille</i>	
BRAUGULASCH MIT BUTTERS PÄTZLE ^{A1, A3,A7} SOJAFREI	21,50 €
im Pfännchen <i>Brew Goulash with Butter Spaetzle in a Pan</i>	
GEGRILLTE WILDBRATWURST ^{A7} SOJAFREI	19,90 €
Apfelweinsauce Sauerkraut Kartoffelpüree frittierte Zwiebeln Apfelscheiben <i>Grilled venison sausage - Apple cider sauce Sauerkraut Smashed Potatoes Fried Onions Apple Slices</i>	
GEFÜLLTE RAVIOLI ^{A1, A3,A7} SOJAFREI	16,90 €
Getrocknete Tomaten Frischkäse Salbeibutter Feigen Parmaschinken <i>Stuffed Ravioli - Dried Tomatoes Cream Cheese Sage Butter Figs Parma Ham</i>	
GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET ^{A1,A3,A4} SOJAFREI	23,50 €
Tagliarini Ratatouille <i>Grilled Sea Bass Fillet - Tagliarini Ratatouille</i>	
FRANKFURTER FISCH & CHIPS ^{A1,A3,A4,A7} SOJAFREI	18,90 €
Zanderfilet im Backteig Pommes Hausgemachte Grüne Sauce <i>Pikeperch Fillet in Batter Fries Homemade Green Sauce</i>	



Unser Schweinefleisch beziehen wir aus dem Odenwald & Main-Kinzig-Kreis. Der Anspruch unseres Lieferanten ist es, nachhaltig zu agieren und somit den Strom-, Gas- und Wasserverbrauch zu reduzieren.

We source our pork from the Odenwald & Main-Kinzig regions. Our supplier's aim is to operate sustainably and thus reduce electricity, gas and water consumption.

SÜSSE VERSUCHUNG

DESSERTS

CHEESECAKE ^{A1,A3,A7,A8} VEGGIE SOJAFREI	8,50 €
Beerenkompott Cassis-Sorbet <i>Berry Compote Cassis Sorbet</i>	
PANNA COTTA ^{A7} GLUTENFREI SOJAFREI	8,50 €
Himbeerpüree <i>Panna Cotta Raspberry Puree</i>	
HAUSGEMACHTER ÄPFELSTRUDEL ^{A1,A3,A7} SOJAFREI	8,90 €
Apfelstrudel Vanilleeis <i>Homemade Apple Strudel Vanilla Ice Cream</i>	
SCHOKO-BROWNIE ^{A1,A3,A7} VEGGIE SOJAFREI	8,50 €
Toffeeeis Beerenkompott <i>Chocolate Brownie - Toffee Ice Cream Berry Compote</i>	
VEGANES BEEREN-ORANGEN-TÖRTCHEN VEGAN	8,90 €
Frische Früchte <i>Vegan berry and orange tartlet Fresh Fruits</i>	
DESSERTVARIATION 1899	P. PERSON 9,90 €
Ab 2 Personen <i>Dessert Variation 1899 For 2 or more persons</i>	





EVENT-LOCATION

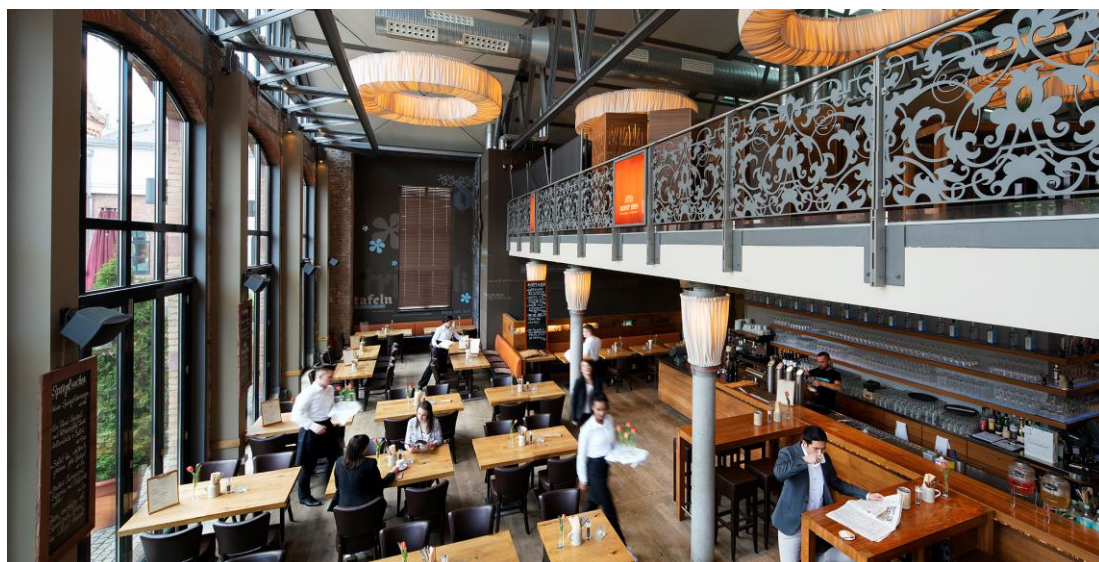
Sie sind auf der Suche nach einer Event-Location für Ihren Geburtstag, ein Jubiläum oder eine Hochzeit? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Das historische Ambiente des Depot 1899 bietet die perfekte Kulisse für unvergessliche Momente.

Unsere Event-Manager stehen Ihnen bei der Planung der Veranstaltung stets zur Seite. Kontaktieren Sie uns gerne oder sprechen Sie uns im Restaurant direkt an.

Are you looking for an event location for your birthday, an anniversary or a wedding? Then you've come to the right place! The historic ambiance of Depot 1899 provides the perfect backdrop for unforgettable moments.

Our event managers are always at hand to help you plan your event. Feel free to contact us or get in touch with us directly in the restaurant.





ERLEBEN SIE UNVERGESSLICHE MOMENTE IM DEPOT 1899 UND GENIESSEN SIE ZAHLREICHE VORTEILE

EXPERIENCE UNFORGETTABLE MOMENTS AT DEPOT 1899
AND ENJOY MANY BENEFITS

HISTORISCHES AMBIENTE
Historic ambience

INDIVIDUELLE EVENTPLANUNG
Individual event planning

RAUM FÜR 10 BIS 650 PERSONEN
Room for 10 to 650 people

GROSSZÜGIGE SONNENTERRASSE
Large sun terrace

REGIONALE KÜCHE
Regional cuisine

FLEXIBLE RAUMNUTZUNG
Flexible room use



SO ERREICHEN SIE UNSER EVENTTEAM:

HOW TO CONTACT OUR EVENT TEAM:

+49 69 - 61 99 59 15 | info@depot1899.de | www.depot1899.de

[in](#) [@](#) [f](#) /depot1899

GETRÄNKE

BEVERAGES



APÉRO

APERITIFS

APEROL SPRIZZ 9,50 €

Aperol^{2,10} | Prosecco^{A12} | Soda

Aperol | Prosecco | Soda

HUGO 9,50 €

Holunderblütensirup | Prosecco^{A12} | Minze | Limette | Soda

Elderflower Syrup | Prosecco | Mint | Lime Juice | Soda

HUGO ALKOHOLFREI 8,50 €

Holunderblütensirup | Sprite¹ | Minze | Limette | Soda

Hugo non alcoholic – Elderflower Syrup | Sprite | Mint | Lime Juice | Soda

LILLET SPRIZZ^{A12} 9,50 €

Lillet | Tonic Water¹⁰ | Limette

Lillet | Tonic Water | Lime

LILLET WILDBERRY^{A12} 9,50 €

Lillet | Schweppes Wildberry | Soda

Lillet | Schweppes Wildberry | Soda

LILLET ROSE PEACH^{A12} 9,50 €

Lillet | Schweppes White Peach | Limette

Lillet | Schweppes White Peach | Lime

CAMPARI-ORANGE² 9,50 €

Campari | Orangensaft | Eis

Campari | Orange Juice | Ice

CAMPARI-SODA² 9,50 €

Campari | Soda | Eis

Campari | Soda | Ice

SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

SPARKLING WINE, PROSECCO & CHAMPAGNE

RIESLING SEKT ^{A12} <i>Sparkling Riesling Wine</i>	0,10 L	4,50 €	0,75 L	29,50 €
MONTelvini PROSECCO PROMOSSO FRIZZANTE ^{A12}	0,10 L	5,30 €	0,75 L	35,90 €
CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT ^{A12}	0,75 L	120,00 €		

ÄPPLER

APPLE WINE

Von der Kelterei Rothenbücher – Pur, sauer oder süß gespritzt
Produced by Rothenbücher Cider Makers – Straight up, sour or sweet spritzer

ÄPPLER ^{A12}	0,25 L	3,20 €	0,50 L	5,20 €
ÄPPLER BEMBEL ^{A12}			4ER BEMBEL	9,50 €
			6ER BEMBEL	12,50 €
			8ER BEMBEL	16,90 €

NUR IN VERBINDUNG MIT EINEM BEMBEL APFELWEIN

Only served together with a Bembel apple wine

KARAFFE SPRUDEL <i>Carafe of sparkling mineral water</i>			1,00 L	6,90 €
KARAFFE FANTA ^{1,2,3} <i>Carafe of Fanta</i>			1,00 L	7,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ELISABETHEN QUELLE SPRITZIG <i>Mineral water with gas</i>	0,25 L	3,50 €	0,75 L	7,90 €
ELISABETHEN QUELLE <i>Mineral water without gas</i>	0,25 L	3,50 €	0,75 L	7,90 €
TAFELWASSER <i>Mineral water with gas</i>	0,20 L	2,70 €	0,50 L	5,00 €
COCA-COLA ^{2,11} ZERO SUGAR ^{2,6,11} <i>Coca-Cola Zero Sugar</i>	0,20 L	3,50 €	0,50 L	5,50 €
FANTA ^{1,2,3} SPRITE ¹ LIFT APFELSCHORLE ¹ <i>Fanta Sprite Lift Apple Juice Spritzer</i>	0,20 L	3,50 €	0,50 L	5,50 €
SCHWEPPEES BITTER LEMON ^{3,10} GINGER ALE ² TONIC WATER ¹⁰			0,20 L	3,50 €
RED BULL ^{1,11}			0,25 L	4,50 €
SÄFTE & NEKTARE Ananassaft, Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Rhabarbersaft, Cranberrynektar, Johannisbeernektar, Maracujanektar <i>Juices & Nectars – Pineapple Juice, Unfiltered Apple Juice, Orange Juice, Rhubarb Juice, Cranberry Nectar, Currant Nectar, Maracuja Nectar</i>			0,20 L	3,70 €
SAFTSCHORLEN <i>Juice Spritzers</i>	0,20 L	3,50 €	0,50 L	5,50 €

HAUSGEMACHT

EISTEE & LIMONADEN ¹¹

Homemade: Ice Tea & Lemonades

0,40 L 5,20 €

BIERE VOM FASS

DRAFT BEER

DEPOT-BIER Naturtrüb oder Dunkel <i>Unfiltered or Dark</i>	0,30 L	3,90 €	0,50 L	5,50 €
FRANZISKANER HEFEWEIZEN <i>Franziskaner Wheat Beer</i>			0,50 L	5,50 €
BECK'S PILS <i>Beck's Pilsner</i>	0,30 L	3,90 €	0,50 L	5,50 €
RADLER ^{1,2,3} COLA-BIER ^{2,11} RUSS ^{1,2,3} <i>Beer & Lemonade Coke & Beer Wheat Beer & Lemonade</i>	0,30 L	3,90 €	0,50 L	5,50 €

FLASCHENBIER

BOTTLED BEER

FRANZISKANER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI <i>Non-alcoholic Franziskaner Wheat Beer</i>			0,50 L	5,50 €
FRANZISKANER KRISTALLWEIZEN <i>Franziskaner Crystal Wheat Beer</i>			0,50 L	5,50 €
BECK'S ALKOHOLFREI <i>Beck's non alcoholic</i>			0,33 L	3,90 €

WEIN WEISS

WINE WHITE

RHEINHESSEN

DREISSIGACKER CUVÉE ^{A12} CHARDONNAY/WEISSBURGUNDER Trocken, Weingut Dreissigacker, ausdrucksstark und fein <i>Dry, Dreissigacker Vineyard, expressive and delicate</i>	0,20 L	9,70 €	0,75 L	33,50 €
---	--------	--------	--------	---------

RHEINGAU

ALLENDORF RIESLING ^{A12} Trocken, Weingut Allendorf, Noten von Pfirsich, Grapefruit & Apfel <i>Dry, Allendorf Vineyard, aromas of peaches, grapefruits & apples</i>	0,20 L	6,90 €	0,75 L	23,90 €
--	--------	--------	--------	---------

KÖSTER WOLF GRAUER BURGUNDER ^{A12} Trocken, Weingut Flonheimer Klostergarten, sanft & vollmundig <i>Dry, Flonheimer Klostergarten Vineyard, smooth & full-bodied</i>	0,20 L	7,50 €	0,75 L	24,90 €
---	--------	--------	--------	---------

ERBACHER RIESLING ^{A12} Weingut Crass, fruchtig und frisch mit klarer Struktur <i>Crass Vineyard, fruity and fresh with a clear structure</i>	0,20 L	6,90 €	0,75 L	23,50 €
--	--------	--------	--------	---------

PFALZ

HOCHDÖRFER CHARDONNAY ^{A12} Trocken, Weingut Hochdörfer, fruchtig & würzig <i>Dry, Hochdörfer Vineyard, fruity & full-bodied flavor</i>	0,20 L	7,80 €	0,75 L	26,50 €
--	--------	--------	--------	---------

BLANC DE NOIRS SPÄTBURGUNDER ^{A12} Trocken, Weingut Bärendorf, leicht & frisch <i>Dry, Bärendorf Vineyard, fruity & fresh</i>	0,20 L	6,90 €	0,75 L	23,90 €
--	--------	--------	--------	---------

WEINSCHORLE ^{A12}

Wine Spritzer

0,20 L 5,90 €

WEIN ROSÉ

WINE ROSÉ

SÜDAFRIKA

SPIER DISCOVER ROSÉ ^{A12}	0,20 L	6,90 €	0,75 L	23,90 €
Trocken, Stellenbosch, fruchtig mit reifen Beeren, Noten von Erdbeeren und Kandis <i>Dry, Stellenbosch, fruity with ripe berries, notes of strawberries and candy</i>				

WEIN ROT

WINE RED

PFALZ

MARKUS SCHNEIDER URSPRUNG ^{A12}	0,20 L	9,50 €	0,75 L	32,50 €
Trocken, Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot & Portugieser, Weingut Schneider, Noten von Kräutern, Johannisbeeren & Schokolade <i>Dry, Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot & Portugais Bleu, Schneider Vineyard, aromas of herbs, currants & chocolate</i>				

CHILE

CASA SILVA MERLOT ^{A12}	0,20 L	6,90 €	0,75 L	23,90 €
Reserva Casa Silva Colchagua Valley, Pflaumen, Brombeeren & ein Hauch Vanille <i>Reserva Casa Silva Colchagua Valley, aromas of plums, blackberries & a touch of vanilla</i>				

SÜDAFRIKA

SPIER SHIRAZ ^{A12}	0,20 L	6,70 €	0,75 L	23,50 €
Trocken, Stellenbosch, beerig, ein Hauch von Cassis und Zimt <i>Dry, Stellenbosch, berry flavors with a touch of cassis and cinnamon</i>				

ITALIEN

SAN MARZANO PRIMITIVO ^{A12}	0,20 L	7,20 €	0,75 L	24,50 €
Apulien, rubinrot, vollmundig, Noten von Pflaumen und Kirschen <i>Ruby red, full-bodied, notes of plums and cherries</i>				
ILLUMINATI ILICO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ^{A12}	0,20 L	7,50 €	0,75 L	24,90 €
Ausgewogene Tannine, Duft nach Kirschen und Pflaumen <i>Balanced tannins, aromas of cherries and plums</i>				

FLASCHENWEIN WEISS

BOTTLED WINE WHITE

RHEINGAU

ROBERT WEIL RIESLING TROCKEN ^{A12} 0,75 L 44,90 €

Trocken, naturbelassene Restsüße & selbstbewusste Säure

Dry, natural residual sweetness & distinctive acidity

PFALZ

MARKUS SCHNEIDER KATUI ^{A12} 0,75 L 34,90 €

Sauvignon Blanc exotische Aromen, frische & mineralische Eindrücke

Sauvignon Blanc exotic aromas, fresh & mineral impressions

MARKUS SCHNEIDER ^{A12} 0,75 L 41,90 €

Pfalz Hullabaloo Cuveé Viognier & Sauvignon Blanc Frisch saftig und anregend elegant

Sauvignon Blanc exotic aromas, fresh & mineral impressions

ITALIEN

CÁ DEI FRATI LUGANA ^{A12} 0,75 L 42,90 €

Turbiana, trocken, Italien, Lombardei, frisch, geradlinig, zarte Noten von weißen und Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln

Turbiana, dry, Italy, Lombardy, fresh, honest, soft hints of white and basil blossoms, apricot flavor, and almonds

FLASCHENWEIN ROSÉ

BOTTLED WINE ROSÉ

ITALIEN

CÁ DEI FRATI ROSÉ ^{A12} 0,75 L 36,90 €

Lombardei, frisch, zart und energisch zugleich, lebhafte Säure

Lombardy, fresh, tender and energetic at the same time, lively acidity

FLASCHENWEIN ROT

BOTTLED WINE RED

PFALZ

MARKUS SCHNEIDER BLACKPRINT ^{A12} 0,75 L 45,50 €

Cuvée aus Syrah, Merlot, St. Laurent & Cabernet Sauvignon, komplexe Aromen von Kirschen, Brombeere, Lakritz & Bitterschokolade

Cuvée made from Syrah, Merlot, St. Laurent & Cabernet Sauvignon, complex array of aromas, such as cherries, blackberries, licorice & dark chocolate

ITALIEN

CHIANTI CLASSICO ^{A12} 0,75 L 41,90 €

Sangiovese Principe Corsini Le Corti Italien, Aromen von Himbeeren, Veilchen, Lavendel und kleinen Beerenfrüchten

Sangiovese Principe Corsini Le Corti Italy, aromas of raspberries, violets, lavender, and small berries

HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS

KAFFEE ¹¹	3,20 €
Coffee	
ESPRESSO ¹¹	2,70 €
DOPPELTER ESPRESSO ¹¹	4,40 €
Double Espresso	
CAPPUCCINO ^{11,A7}	4,00 €
LATTE MACCHIATO ^{11,A7}	4,20 €
MILCHKAFFEE ^{11,A7}	4,20 €
Milk Coffee	
HEISSE SCHOKOLADE ^{A7}	3,70 €
Hot Chocolate	
HEISSE ZITRONE	3,70 €
Hot Lemon	
FRISCHER MINZTEE MIT HONIG	4,10 €
Fresh Mint Tea with Honey	
TEA DIAMOND	3,20 €

Assam, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Sommerbeeren, Rooibos-Vanille, Kamille oder Pfefferminze
Assam, Darjeeling, Earl Grey, Green Tea, Summer Berries, Rooibos Vanilla, Camomile or Peppermint Tea

KUHMILCH, LAKTOSEFREIE MILCH	0,00 €
Cow's Milk, Lactose-free Milk	
HAFERMILCH	+ 0,50 €
Oat Milk	
EXTRA FLAVOUR VANILLE KARAMELL HASELNUSS	+ 0,50 €
Extra Flavour – Vanilla Caramel Hazelnut	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

JE 8,00 €

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

IPANEMA ^{1,2}	Limetten Brauner Zucker Lime Juice Ginger Ale Limes Brown Sugar Lime Juice Ginger Ale
SPRING FEVER ^{1,2}	Maracujanektar Ananassaft Orangensaft Lime Juice Zitronensaft Grenadine Passion Fruit Nectar Pineapple Juice Orange Juice Lime Juice Lemon Juice Grenadine
BIG APPLE	Apfelsaft Naturtrüb Zitrone Maracujasirup Cloudy Apple Juice Lemon Passion Fruit Syrup
COCONUT KISS ^{1,2,A7}	Kokossirup Ananassaft Sahne Grenadine Coconut Syrup Pineapple Juice Cream Grenadine

COCKTAILS MIT ALKOHOL

JE 9,90 €

ALCOHOLIC COCKTAILS

CAIPIRINHA	Limetten Brauner Zucker Cachaça Limes Brown Sugar Cachaça
MOJITO ²	Limetten Minze Brauner Zucker Zuckersirup Weißer Rum Soda Limes Mint Brown Sugar Sugar syrup White Rum Soda
TEQUILA SUNRISE ^{1,2}	Tequila Orangensaft Zitronensaft Grenadine Tequila Orange Juice Lemon Juice Grenadine
MAI TAI ¹	Mandelsirup Brauner Rum Apricot Brandy Lime Juice Zitronensaft Ananassaft Almond Syrup Brown Rum Apricot Brandy Lime Juice Lemon Juice Pineapple Juice
ZOMBIE ^{1,2}	Weißer Rum Brauner Rum 73er Rum Cherry Brandy Orangensaft Zitronensaft Grenadine White Rum Brown Rum 73 % Rum Cherry Brandy Orange Juice Lemon Juice Grenadine
TOUCH DOWN ^{1,2}	Wodka Apricot Brandy Maracujasaft Zitronensaft Grenadine Wodka Apricot Brandy Passion Fruit Nectar Lemon Juice Grenadine
BLACK / WHITE RUSSIAN ^{2,A7}	Wodka Kahlúa [Sahne] Wodka Kahlúa [Cream]
COSMOPOLITAN	Wodka Triple Sec Cranberrysaft Limettensaft Wodka Triple Sec Cranberry Juice Lime Juice
SEX ON THE BEACH ^{1,2}	Wodka Pepino Peach Ananassaft Zitronensaft Grenadine Wodka Pepino Peach Pineapple Juice Lemon Juice Grenadine
LYNCHBERG LEMONADE ¹	Jack Daniel's Triple Sec Zitronensaft Limettensaft Sprite Jack Daniel's Triple Sec Lemon Juice Lime Juice Sprite
LONG ISLAND ^{1,2,11}	Wodka Weißer Rum Tequila Gin Triple Sec Lime Juice Zitronensaft Cola Wodka White Rum Tequila Gin Triple Sec Lime Juice Lemon Juice Coke
SWIMMING POOL ^{2,A7}	Wodka Weißer Rum Sahne Blue Curaçao Kokossirup Ananassaft Wodka White Rum Cream Blue Curaçao Cocos Syrup Pineapple Juice
PIÑA COLADA ^{A7}	Weißer Rum Kokossirup Ananassaft Sahne White Rum Cocos Syrup Pineapple Juice Cream
LADY-KILLER ²	Gin Apricot Brandy Triple Sec Ananassaft Maracujasaft Gin Apricot Brandy Triple Sec Pineapple Juice Passion Fruit Nectar



SOUR MACHT LUSTIG

SOMETHING SOUR FOR FUN

WHISKEY-SOUR ²	8,50 €
Jack Daniel's Zitronensaft Zuckersirup	
Jack Daniel's Lemon Juice Sugar Syrup	
WODKA-SOUR ²	8,50 €
Wodka Zitronensaft Zuckersirup	
Vodka Lemon Juice Sugar Syrup	
GIN-SOUR ²	8,50 €
Gin Zitronensaft Zuckersirup	
Gin Lemon Juice Sugar Syrup	
AMARETTO-SOUR ²	8,50 €
Amaretto Zitronensaft Zuckersirup	
Amaretto Lemon Juice Sugar Syrup	
FRANKFURTER-SOUR ²	8,50 €
Amaretto Apfelsaft Zitronensaft Zuckersirup	
Amaretto Apple Juice Lemon Juice Sugar Syrup	

LONGDRINKS

VODKA-LEMON ^{3,10} TONIC ¹⁰ ORANGE RED BULL ^{1,11}	9,50 €
BELVEDERE VODKA LEMON ^{3,10} TONIC ¹⁰ ORANGE	12,50 €
JACK DANIEL'S-COLA ^{2,11}	9,50 €
CUBA LIBRE ^{2,11}	9,50 €
CUBA PERFECT ^{2,11} MIT HAVANA CLUB 7 AÑOS	11,50 €
GIN TONIC GORDON'S LONDON DRY GIN	9,50 €
GIN TONIC BOMBAY SAPPHIRE	10,50 €
GIN TONIC HENDRICK'S	11,50 €

B52 ^{2,A7}

Kalúha, Baileys, 73er Rum

3,90 €

SPIRITUOSEN

SPIRITS

MARTINI BIANCO ^{A12}	5 CL	4,00 €
SAMBUCA MOLINARI	2 CL	3,50 €
AMARO RAMAZZOTTI	2 CL	3,50 €
AMARO AVERNA	2 CL	3,50 €
JÄGERMEISTER	2 CL	3,50 €
BAILEYS IRISH CREAM ^{2,A7}	4 CL	5,00 €
MALTESER AQUAVIT	2 CL	3,50 €
GRAPPA ANDREA DA PONTE	2 CL	4,00 €
HENNESSY VS	2 CL	5,00 €
JACK DANIEL'S	4 CL	5,50 €
GLENFIDDICH SINGLE MALT ²	4 CL	6,50 €
GLENMORANGIE 10 JAHRE SINGLE MALT ²	4 CL	8,50 €
BOWMORE 12 JAHRE SINGLE MALT ²	4 CL	8,50 €
ABSOLUT VODKA	2 CL	3,50 €
JOSE CUERVO ESPECIAL TEQUILA SILVER	2 CL	4,00 €

SCHNÄPSE

HARD LIQUORS

EDELBRÄNDE VON DER KELTEREI ROTHENBÜCHER AUS DEM SPESSART	2 CL	4,40 €
Kirschwasser, Mirabelle, Waldhimbeergeist, Williams-Christ-Birnenbrand, Zwetschgenwasser, Golden Delicious		
<i>Superior brandies from the Rothenbücher Distillery from the Spessart</i>		

SACHSENHÄUSER ABSACKER

NIGHTCAP

MISPELCHEN 2 CL 4,50 €



Zuverlässig, professionell, engagiert und mit viel Spaß dabei - das ist unser Team im Depot 1899. Wir möchten unseren Gästen im Restaurant und bei Events eine unvergessliche Zeit bescheren. Bei Fragen und Anregungen, stehen wir Ihnen immer zur Verfügung.

Reliable, professional, committed and having a lot of fun - that's our team at Depot 1899. We want to give our guests an unforgettable time in the restaurant and at events. If you have any questions or suggestions, we are always at your disposal.

Für unser Team suchen wir Verstärkung!
Kontaktieren Sie uns gerne unter:
www.depot1899.de/restaurant/jobs

*We are looking for reinforcement for our team!
Please contact us at:
www.depot1899.de/restaurant/jobs*

Wir hoffen, Sie hatten eine tolle Zeit und freuen uns über eine Bewertung

We hope you had a great time and look forward to your review



VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH
THANK YOU FOR YOUR VISIT



DEPOT 1899

Textorstraße 33
60594 Frankfurt

Telefon Restaurant: +49 69 - 60 50 47 99

Telefon Veranstaltungen: +49 69 - 61 99 59 15

Fax: +49 69 - 60 60 56 17
info@depot1899.de

www.depot1899.de

[in](#) [@](#) [f](#) /depot1899

Messe Frankfurt Group