



WILLKOMMEN.

HERZLICH WILLKOMMEN IM EASTSIDE RESTAURANT -
WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN BESUCH.

UNSER ZIEL IST ES, IHREN AUFENTHALT BEI UNS ZU EINEM
UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS ZU MACHEN.

UM DAS ZU ERREICHEN, KOMBINIERT UNSER TEAM UNTER DER LEITUNG
VON CHEF DE CUISINE KAI LACH DIE BESTEN REGIONALEN PRODUKTE MIT
DEN HERAUSRAGENDSTEN KOCHSTILEN DER WELT.
MODERN, LOKAL UND DENNOCH INTERNATIONAL.

FREUEN SIE SICH AUF KREATIVE GERICHTE, DIE EINE HOMMAGE AN DIE
GROSSEN KÜCHEN DIESER WELT SIND.

WIR HOFFEN, DASS SIE IHRE ZEIT BEI UNS GENIESSEN.

IHR TEAM DES EASTSIDE RESTAURANTS

WELCOME.

WELCOME TO EASTSIDE RESTAURANT -
WE ARE DELIGHTED TO HAVE YOU.

OUR AIM IS TO MAKE YOUR STAY AN UNFORGETTABLE CULINARY
EXPERIENCE.

TO ACHIEVE THIS, OUR TEAM, LED BY CHEF DE CUISINE KAI LACH,
COMBINES THE BEST REGIONAL PRODUCTS WITH THE WORLD'S MOST
OUTSTANDING COOKING STYLES.
MODERN, LOCAL AND YET INTERNATIONAL.

YOU CAN LOOK FORWARD TO CREATIVE DISHES THAT PAY HOMAGE TO THE
WORLD'S GREATEST CUISINES.

WE HOPE YOU ENJOY YOUR TIME WITH US.

YOUR TEAM AT EASTSIDE RESTAURANT





STARTERS

GERICHTE ZUM TEILEN | DISHES TO SHARE

MEDITERRANER MIX

WARME PINSA, PARMESAN MIT HONIG, OLIVEN, HUMMUS, GUACAMOLE,
ITALIENISCHER LANDSCHINKEN **(D,I,M,K)**

WARM PINSA, PARMESAN CHEESE WITH HONEY, OLIVES, HUMMUS,
GUACAMOLE, ITALIAN COUNTRY HAM **(D,I,M,K)**

7.40

RUSTIKALE BAUERNPLATTE

ITALIENISCHER SCHINKEN, "PRESSKOPP"-SÜLZE, HAUSMACHER-SALAMI,
DREIERLEI VOM KÄSE, MIXED PICKLES, SCHWARZBROT **(D,G,I)**

ITALIAN HAM, "PRESSKOPP" BRAWN, ARTISAN SALAMI, THREE KINDS OF
CHEESE, MIXED PICKLES, BROWN BREAD **(D,G,I)**

12.90

ALL IN

GARNELEN, PULPO, HALLOUMI, HÄHNCHEN, TERIYAKI-SPIESSE,
CAESAR SALAD, PAPRIKA-HARISSA-FALAFEL **(C,N,D,M,E)**

PRAWNS, OCTOPUS, HALLOUMI, CHICKEN TERIYAKI SKEWERS,
CAESAR SALAD, PAPRIKA-HARISSA FALAFEL **(C,N,D,M,E)**

14.90





FIT AND WELL

LEICHTE GERICHTE | LIGHT DISHES

SAISONALE SUPPE ^{veggie}

EIN WUNDERVOLLES SÜPPCHEN MIT DEN BESTEN ZUTATEN, DIE DIE AKTUELLE SAISON ZU BIETEN HAT **(B,C,D,F,I)**

A WONDERFUL SOUP WITH THE BEST INGREDIENTS THE CURRENT SEASON HAS TO OFFER **(B,C,D,F,I)**

9.50

CAESAR SALAD (GROSS)

ROMANASALAT, CAESAR DRESSING, PARMESAN, CROUTONS, BACON, KIRSCHTOMATEN, (WAHLWEISE MIT HÄHNCHEN, RINDFLEISCH-STREIFEN ODER GARNELEN) **(A,B,D,I,L)**

ROMAINE LETTUCE, CAESAR DRESSING, PARMESAN CHEESE, CROUTONS, BACON, CHERRY TOMATOES, (OPTIONALLY WITH CHICKEN, BEEF STRIPS OR PRAWNS) **(A,B,D,I,L)**

10.90 | 15.90 (+ CHICKEN) | 16.90 (+ BEEF) | 17.90 (+ PRAWNS)

EASTSIDE SALAD (GROSS) ^{veggie}

GEMISCHTER SALAT MIT HERBSTLICHEN BLATTSALATEN, ROHKOST, KERNE, CRISSINI, HAUSDRESSING (WAHLWEISE MIT HÄHNCHEN, RINDFLEISCH-STREIFEN ODER GARNELEN) **(D,F,G,H,I,K)**

MIXED SALAD WITH AUTUMN LEAF SALADS, RAW VEGETABLES, SEEDS, CRISSINI, HOUSE DRESSING (OPTIONALLY WITH CHICKEN, BEEF STRIPS OR PRAWNS) **(D,F,G,H,I,K)**

12.90 | 17.90 (+ CHICKEN) | 18.90 (+ BEEF) | 19.90 (+ PRAWNS)





MIDDLE COURSES

MEDITERRANES | MEDITERRANEAN

veggie

HALLOUMI

GEBRATENER HALLOUMI, MELONEN-PAPRIKA-SALSA, SRIRACHA
MAYONNAISE, CASHEWKERNE **(A,D,K,M)**

FRIED HALLOUMI, MELON-PAPRIKA SALSA, SRIRACHA MAYONNAISE,
CASHEW NUTS **(A,D,K,M)**

13.90

CARPACCIO

RINDERCARPACCIO, GRÜNE-SOSSE-MAYONNAISE, PARMESAN,
WILDKRÄUTERSALAT **(A,G,L)**

BEEF CARPACCIO, GREEN SAUCE MAYONNAISE, PARMESAN CHEESE, WILD
HERB SALAD **(A,G,L)**

16.90

PULPO

GEGRILLTER PULPO, ERBSENPÜREE, EDAMAME, GERÄUCHERTE PAPRIKA-
HOLLANDAISE, KRESSE **(A,C,D,G)**

GRILLED PULPO, PEA PUREE, EDAMAME, SMOKED PAPRIKA-HOLLANDAISE,
CRESS **(A,C,D,G)**

16.90





DELTA CLASSICS

HERZHAFTE GERICHTE | SAVOURY DISHES

CAJUN CHICKEN SANDWICH

HÄHNCHENBRUST, CIABATTA, CAYENNE-MAYONAISE, TOMATEN,
ROMANASALAT, CHIPS **(A,G,I,L)**

CHICKEN BREAST, CIABATTA, CAYENNE MAYONNAISE, TOMATOES,
ROMAINE LETTUCE, POTATO CHIPS **(A,G,I,L)**

17.90

BIG 'D' BURGER

PATTY VOM ANGUS-RIND, BRIOCHE, ESSIGGURKE, SPECK, CHEDDAR,
RÖSTZWIEBELN, Roter COLESLAW, POMMES **(A,G,L,D,I)**

ANGUS BEEF PATTY, BRIOCHE, GHERKIN, BACON, CHEDDAR, FRIED
ONIONS, RED COLESLAW, FRIES **(A,G,L,D,I)**

18.90

KALBSSCHNITZEL

KALBSSCHNITZEL, BRATKARTOFFELN, ZITRONE, PREISELBEEREN,
(A,I,D,L,) (WAHLWEISE MIT KLEINEM SALAT)

VEAL ESCALOPE, ROAST POTATOES, LEMON, CRANBERRIES, **(A,I,D,L,)**
(OPTIONALLY WITH SIDE SALAD)

29.50 | 35.90 (+SALAD) **(E,F,G,K,L)**

SIMMENTALER DRY AGED RUMPSTEAK

RUMPSTEAK 200G, POMMES, GERÄUCHERTE PAPRIKA-HOLLANDAISE,
(A,B,G,L) (WAHLWEISE MIT KLEINEM CAESAR SALAD)

RUMP STEAK 200G, FRIES, SMOKED PAPRIKA HOLLANDAISE, **(A,B,D,G,L)**
(OPTIONALLY WITH SIDE CAESAR SALAD)

31.90 | 37.10 (+ SALAD) **(A,B,D,I,L)**





MAIN COURSES

PASTA-LIEBE | PASTA LOVE

veggie

PENNE POMODORO

PENNE, TOMATENSAUCE, KRÄUTER (I,G,D)

PENNE, TOMATO SAUCE, HERBS (I,G,D)

14.90

veggie

LILA GNOCCHI

GNOCCHI VON VIOLETTEN KARTOFFELN, GORGONZOLA-SAUCE,
BIRNENKOMPOTT, KARAMELLISIERTE WALNÜSSE (A,D,G,I,K)

GNOCCHI FROM PURPLE POTATOES, GORGONZOLA SAUCE, PEAR COMPOTE,
CARAMELISED WALNUTS (A,D,G,I,K)

15.90

vegan

ZUCCHINI-PILZ-LASAGNE

ZUCCHINI, HERBSTLICHE PILZE, BÉCHAMEL-SAUCE, RUCOLA, PESTO
ROSSO, GERÖSTETE NÜSSE (M)

COURGETTE, AUTUMN MUSHROOMS, BÉCHAMEL SAUCE, ROCKET, PESTO
ROSSO, ROASTED NUTS (M)

18.90

THUNFISCH-TERIYAKI-BOWL

THUNFISCH, TERIYAKI, GLASNUDELN, GURKEN-RETTICH-SALAT,
SESAM, ERDNÜSSE, TOBIKO-KAVIAR (B,F,G,H)

TUNA, TERIYAKI, GLASS NOODLES, CUCUMBER AND RADISH SALAD,
SESAME SEEDS, PEANUTS, TOBIKO CAVIAR (B,F,G,H)

29.90





SIDE DISHES

NOCH ETWAS MEHR? | A TAD MORE?

CAESAR SALAD (KLEIN)

ROMANASALAT, CAESAR DRESSING, PARMESAN, CROUTONS, BACON
(A,B,D,I,L)

ROMAINE LETTUCE, CAESAR DRESSING, PARMESAN CHEESE, CROUTONS,
BACON (A,B,D,I,L)

5.40

veggie

EASTSIDE SALAD (KLEIN)

GEMISCHTER SALAT MIT HERBSTLICHEN BLATTSALATEN, ROHKOST,
KERNE, CRISSINI, HAUSDRESSING (D,F,G,H,I,K)

MIXED SALAD WITH AUTUMN LEAF SALADS, RAW VEGETABLES, SEEDS,
CRISSINI, HOUSE DRESSING (D,F,G,H,I,K)

6.40

veggie

TRÜFFELPOMMES

POMMES, TRÜFFEL-HOLLANDAISE, PARMESAN (A,D,)

FRIES, TRUFFLE HOLLANDAISE, PARMESAN CHEESE (A,D,)

7.50





DESSERTS

DER SÜSSE ZAHN | THE SWEET TOOTH

veggie

SCHOKO-BROWNIE

SCHOKO-BROWNIE, BEEREN, VANILLE-EIS (A,D,I,K,H)

CHOCOLATE-BROWNIE, BERRIES, VANILLA ICE CREAM (A,D,I,K,H)

9.50

veggie

FRÜCHTEPLATTE

FRUCHTVARIATION, ZITRONEN-JOGHURT, STREUSEL (D,I)

FRUIT VARIATION, LEMON YOGHURT, CRUMBLE (D,I)

9.50

VEGGIE

veggie

MATCHA PANNA COTTA

SAHNE, MATCHATEE, ANANAS, SCHOKOLADE,
CHILI-MARMELADE (D)

CREAM, MATCHA TEA, PINEAPPLE, CHOCOLATE,
CHILLI JAM (D)

9.50

vegan

FRUCHTSORBET

SORBET, APFELSTREIFEN, FRISCHE BEEREN,
APFELWEIN ODER 7UP (G)

SORBET, APPLE STRIPS, FRESH BERRIES,
CIDER OR 7UP (G)

9.50





ALLERGENE

INHALTE | INGREDIENTS

A: EIER | EGGS

B: FISCH | FISH

C: KREBSTIERE | CRUSTACEANS

D: MILCH | MILK

E: SELLERIE | CELERY

F: SESAM-SAMEN | SESAME SEEDS

G: SCHWEFELOXID, SULFIDE | SULFUR OXIDES, SULFIDES

H: ERDNÜSSE | PEANUTS

I: GLUTENHALTIGES GETREIDE | GLUTEN

J: LUPINE | LUPINE

K: SCHALENFRÜCHTE | NUTS

L: SENF | MUSTARD

M: SOJABOHNEN | SOY BEANS

N: WEICHTIERE | MOLLUSKS





KAI LACH | CHEF DE CUISINE
SABRINA METZGER | F&B MANAGER

DELTA HOTELS BY MARRIOTT FRANKFURT OFFENBACH

KAISERLEISTRASSE 45
63067 OFFENBACH AM MAIN

RESTAURANT@DELTAFRANKFURTOFFENBACH.COM

+49 69 66 81 50233

