



## 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.  
WE AIM 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

UNSERE KLEINIGKEITEN | OUR TRIFLES

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE **veggie**

ZIEGENKÄSE, HONIG, FRISÉE, ERDBEEREN, APRIKOSEN, CHIASAMEN **(D,L)**

GOAT CHEESE, HONEY, FRISÉE, STRAWBERRIES, APRICOTS, CHIA SEEDS **(D,L)**

14.90

### RINDERTATAR IM TACO

SIMMENTALER RIND, WEIZENTACO, GEPICKELTE ZWIEBELN, AVOCADO-SALSA **(I,G,L)**

SIMMENTAL BEEF, WHEAT TACO, PICKLED ONION, AVOCADO SALSA **(I,G,L)**

18.90

### LACHS-CARPACCIO

LACHS, FRISCHKÄSE, MEERRETTICH, ZITRUSFRÜCHTE, SCHNITTLAUCH-ÖL **(B,D)**

SALMON, CREAM CHEESE, HORSERADISH, CITRUS FRUITS, CHIVE OIL **(B,D)**

17.90

### MEDITERRANER MIX

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

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

13.40





## 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)**

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

### EASTSIDE SALAD (GROSS) **veggie**

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

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

13.90 | 18.90 (+ CHICKEN) | 19.90 (+ BEEF) | 20.90 (+ PRAWNS)





## MAIN COURSES

VOM LAND UND WASSER | FROM LAND AND WATER

### SURF & TURF

KALBS-PICANHA, GARNELE, ESTRAGONJUS, KARTOFFELRÖSTI, HUMMERBISQUE, GRÜNER SPARGEL **(C,D,G)**

VEAL-PICANHA, PRAWN, TARRAGON JUS, LOBSTER BISQUE, POTATO HASH BROWN, GREEN ASPARAGUS **(C,D,G)**

29,90

### LACHS MIT KARTOFFELKRUSTE

LACHS, ZITRONEN-BEURRE-BLANC, KARTOFFEL, BABYFENCHEL, GETROCKNETE TOMATEN **(B,D)**

SALMON, LEMON BEURRE BLANC, POTATO CRUST, BABY FENNEL, SUNDRIED TOMATOES **(B,D)**

25.40

### GEBRATENES KIKOK-MAISHÄHNCHEN

KIKOK-MAISHÄHNCHEN, PILZRAHMSAUCE, KARTOFFELKROKETTE, MINIMÖHREN, EDAMAME **(D,I)**

KIKOK CORNFED CHICKEN, CREAMY MUSHROOM SAUCE, BABY CARROTS, EDAMAME **(D,I)**

22.90

### HOMEMADE FALAFEL **vegan**

KICHERERBSEN, AUBERGINE, TAHINI, TOMATEN-BULGUR **(F,I,K)**

CHICKPEAS, EGGPLANT, TAHINI, TOMATO BULGUR **(F,I,K)**

19.40





## DELTA CLASSICS

HERZHAFTE GERICHTE | SAVOURY DISHES

### CAJUN CHICKEN SANDWICH

HÄHNCHENBRUST, SCHIACCATA, CAJUN-MAYONNAISE, TOMATEN, ROMANASALAT, CHIPS **(A,G,I,L)**

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

19.50

### BIG 'D' BURGER

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

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

20.90

### 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 200 G, POMMES, PFEFFERSAUCE, **(E,G,H,L)**  
(WAHLWEISE MIT KLEINEM CAESAR SALAT)

RUMPSTEAK 200 G, FRIES, PEPPERCORN SAUCE **(E,G,H,L)**  
(OPTIONALLY WITH SIDE CAESAR SALAD)

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





## MAIN COURSES

PASTA - LIEBE|PASTA LOVE

### **PENNE POMODORO** **vegan**

PENNE, TOMATENSAUCE, BASILIKUM **(I)**

PENNE, TOMATO SAUCE, BASIL **(I)**

13.50

### **PECORINO-FEIGEN-RAVIOLI** **veggie**

RAVIOLI, PECORINO, FEIGE, ZITRONENBUTTER, WALNÜSSE **(D,I)**

RAVIOLI, PECORINO, FIGS, LEMON BUTTER, WALNUTS **(D,I)**

15.90

### **TAGLIARINI** **veggie**

TAGLIARINI, TRÜFFELSAUCE, GRANA PADANO **(A,D,G)**  
(WAHLWEISE MIT RINDFLEISCH-STREIFEN)

TAGLIARINI, TRUFFLE SAUCE, GRANA PADANO **(A,D,G)**  
(OPTIONALLY WITH BEEF STRIPS)

17.90 | 24.90 (+ BEEF) **(A,D,G)**





## 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

### EASTSIDE SALAD(KLEIN) **veggie**

GEMISCHTER SALAT MIT BLATTSALATEN DER SAISON, ROHKOST, KERNE, GRISSINI, HAUSDRESSING  
**(D,F,G,H,I,K)**

MIXED SALAD WITH LEAF SALADS OF THE SEASON, RAW VEGETABLES, SEEDS, BREADSTICKS,  
HOUSE DRESSING **(D,F,G,H,I,K)**

6.40

### TRÜFFELPOMMES **veggie**

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

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

7.50





## DESSERTS

DER SÜSSE ZAHN|THE SWEET TOOTH

### SCHOKO BROWNIE **veggie**

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

CHOCOLATE BROWNIE, BERRY COMPOTE, VANILLA ICE CREAM **(A,D,I,K,H)**

9.50

### FRÜCHTEPLATTE **veggie**

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

SELECTION OF FRUITS, LEMON YOGURT, CRUMBLE **(D,I)**

9.50

### ANANAS-CARPACCIO **vegan**

FRISCHE ANANAS, LIMETTENMARINADE, KOKOSSCHAUM, SCHOKOLADENERDE

FRESH PINEAPPLE, LIME MARINADE, COCONUT FOAM , CHOCOLATE SOIL

9.50

### KÄSEPLATTE **veggie**

VARIATION VOM KÄSE, WALNÜSSE, TRAUBEN, FEIGENSENF, GRISSINI **(D,I,L,G)**

ASSORTMENT OF CHEESE, WALNUTS, GRAPES, FIG MUSTARD, BREADSTICKS **(D,I,L,G)**

13,50





## ALLERGENE INHALTE | INGREDIENTS

**A:** EIER | EGGS

**B:** FISCH | FISH

**C:** KREBSTIERE | CRUSTACEANS

**D:** MILCH | MILK

**E:** SELLERIE | CELERY

**F:** SESAM-SAMEN | SESAME SEEDS

**G:** SCHWEFELDIOXID, SULFITE | SULPHUR DIOXIDE,  
SULPHITES

**H:** ERDNÜSSE | PEANUTS

**I:** GLUTENHALTIGES GETREIDE | GLUTEN

**J:** LUPINE | LUPINE

**K:** SCHALENFRÜCHTE | NUTS

**L:** SENF | MUSTARD

**M:** SOJABOHNEN | SOYBEANS

**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](mailto:RESTAURANT@DELTAFRANKFURTOFFENBACH.COM)

+4969668150233

