

Fingerfoods

1) BBQ Chicken Wings

Fünf marinierte ausgebackene Barbecue Chicken Wings 4,50

2) Onion Rings

Fünf ausgebackene Zwiebelringe im knusprigen Bierteigmantel 4,20

3) Coconut Chicken Filets

Drei ausgebackene Hähnchenfilet-Streifen im Kokosnuss-Mantel 4,50

4) Shrimps im Teigmantel

Vier ausgebackene Shrimps im knusprigen Teigmantel 4,50

5) Tortilla Cheese-Sticks

Drei ausgebackene Tortilla-Sticks gefüllt mit Feta-Käse und Gouda 4,50

6) Chicken Nuggets

Fünf ausgebackene Hähnchen-Nuggets im Teigmantel 4,00

7) Calamari-Ringe

Fünf ausgebackene Tintenfischringe im Teigmantel 4,00

8) Nachos

Knusprige Mais-Chips mit 2 Dips nach Wahl 4,00

9) Nachos Chili Cheese

Knusprige Mais-Chips mit Käse überbackener Chili Con Carne 5,90

DIPS

Sour Creme, Sweet Chili, Salsa, BBQ Soße, Honig-Senf, Mango-Curry 0,80

Ketchup oder Mayonnaise 0,50

Starter-Snacks

21) Tortilla Cheese Sticks

Hausgemachte ausgebackene Tortilla-Röllchen gefüllt mit Gouda- und Feta-Käse sowie Petersilie an Coleslaw-Salat 6,50

22) BBQ Chicken-Wings

Hausgemachte frische marinierte komplette Hähnchenflügeln vom Grill, zu denen wir Coleslaw-Salat und 1 Dip nach Wunsch reichen 7,50

23) Chili Con Carne

Äußerst pikanter Rinderhackfleisch-Eintopf mit hausgemachten scharfen Bohnen, dazu reichen wir Scheiben vom Baguette-Brot 6,00

24) Black Tiger Garnelen-Pfännchen

Meeresfrüchte-Genuss aus dem Ofen in heißem Knoblauch-Chili-Öl, dazu reichen wir Scheiben vom Baguette-Brot 11,90

25) Gebackener Schafskäse

Ofengebackener feiner griechischer Schafs- und Ziegenkäse mit roten Zwiebeln, Paprikastreifen und Oliven beträufelt mit Olivenöl, dazu Scheiben vom Baguette-Brot 6,90

Salate

31) **Gourmet-Salat**

Großer gemischter Salat mit Paprika-Mix-Streifen, Oliven, frischer Tomate, Karotte und Gurke getoppt von gerösteten Sonnenblumen-Kernen. Dressing nach Wahl

7,90

32)... mit gebratenen Black-Tiger Garnelen

15,90

33)... mit ofengebackenem Ziegenkäse im Honig-Sesam-Mantel

11,50

34)... mit in Sweet-Chili-Soße marinierten gegrillten Hähnchenfilets

12,80

35) **Caesar Salad**

International bekannter amerikanischer Salat mit Caesar-Dressing, gerösteten Croutons, gebratenen Hähnchenbruststreifen und getoppt von frisch gehobeltem Grana Padano

8,90

36) **Italian Salad**

Der bunt gemischte italienische Salat wartet mit knackig-frischen, Salaten, roten Zwiebeln, frischen Tomaten, Ei, Oliven, Puten-Bacon und Thunfisch auf

8,90

37) **Fortyfive-Salat**

Gewürfelte feste Fleischtomaten, frische Salatgurke, rote Zwiebeln, Spitzpaprika und nicht zuletzt Feta-Käse angemacht mit Essig-Zitronen-Öl

7,90

Kids Burger Menü

Kids Burger werden mit 125g frischem Rinderhackfleisch Patty, Tomatenmarmelade, Fleischtomate, Salat, Gewürzgurken, Rote Zwiebelringe, Radieschensprossen und Mayonnaise zubereitet.

38) Hamburger mit Pommes frites

7,50

39) Chesseburger mit Pommes frites

8,00

40) Hähnchen Schnitzel Burger mit Pommes frites

7,50

MAIN BOWLS

Die Main-Bowls im Fortyfive-Diner zeichnen sich durch Frische, Reichhaltigkeit und wunderbaren Genuss aus. Ganz gleich, ob man Fleischliebhaber, Gemüse-Junkie oder Veganer ist ... - bei diesem neuen Food-Trend kommt jeder auf seine kulinarischen Kosten. Unsere Bowls sorgen für leckere Sch(l) üssel-Momente!

41) **Fortyfive-Bowl** Unsere Salat-Bowl für Genießer mit 4 leckeren Salaten. Freuen Sie sich auf hausgemachten Couscous-Salat mit feinen frischen Gemüswürfeln und frischer Minze. Dazu herzhafter Süßkartoffel-Salat mit Kichererbsen, süß-sauren getrockneten Cranberries und Beluga-Linsen abgeschmeckt mit der maghrebinischen Gewürz-mischung Ras el Hanout, außerdem mit Petersilie und Curry. Für Augen wie Gaumen der Rote Bete Salat verfeinert mit Apfel. Zu-sätzlichen Kick verleiht der Fortyfive-Bowl der pikante Mexican Salad mit Mais und Paprika-Mix. Zusammen mit dem reichhaltigen geschmorten frischen Markt-Gemüse einfach eine besondere Köstlichkeit, zu der wir aufgebackene Baguette-Scheiben reichen 15,90

Warme Gemüse-Bowl Frischer Gemüse-Genuss erwartet Sie in Form von gebratenen Paprika-Mix-, Zucchini-, Aubergine- und Champignon-Scheiben verfeinert mit Basilikum, Babyspinat, Honig und Walnüssen.

- 42) Gemüse-Bowl getoppt von einer gebackenen Scheibe Ziegenkäse im Sesammantel 15,50
- 43) Gemüse-Bowl mit in Sweet-Chili-Soße marinierten gegrillten Hähnchenfilets 15,50
- 44) Gemüse-Bowl mit gegrillten Rumpsteak-Streifen 18,50

HOME-MADE FLUFFY

Eine Spezialität des Hauses. Sie erwartet fluffiges Weizenbrot als Pizzaboden Aw, wobei Grundbeläge hausgemachte pikante Pizza-Soße und ein aus Gouda G- und Cheddar-Käse G bestehendes Duo sind. Genießen Sie folgende Kreationen:

51) Fluffy Dough ,Cheese'

Sie können lächeln, doch es keine Kamera versteckt. Die grundlegende Variante mit Gouda- und Cheddar-Käse 7,90

52) Fluffy Dough ,Salami

Sie werden es erraten haben: Salami vom Geflügel ist hier der Star, Jalapeños und frische Champignons bilden das Ensemble 8,90

53) Fluffy Dough ,Marmaris

Zu Sucuk, der orientalischen Knoblauchwurst, gesellen sich rote süße Paprika-Streifen und frische Zwiebeln 8,90

54) Fluffy Dough ,Italiano'

Die klassische Margherita-Variante. Belegt mit frischen Tomatenscheiben. Mozzarella-Käse und frisches Basilikum, damit die italienischen Nationalfarben erhalten bleiben 10,90

55) Fluffy Dough ,El Tonno'

Thunfisch steht im Mittelpunkt, frische rote Zwiebeln und milde Peperoni kommen aber auch zur Geltung 11,90

56) Fluffy Dough ,Texas'

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit würziger Barbecue-Soße, rote süße Paprika-Streifen, Mais, frische rote Zwiebeln, Geflügel-Salami und Jalapeños ergeben unvergleichlichen Geschmack 11,90

57) Fluffy Dough ,Hawaii'

Für die untergehende Sonne stehen Ananaswürfel und der leckere Puten-Bacon, das Land repräsentieren und frische Champignons 12,50

WRAPS

Wraps sind einfach das Beste, wenn's unkompliziert sein soll. Denn die köstlich bunt und frisch gewickelten Tortillas schmecken vielseitig und sind lecker.

61) **Pulled Chicken Wrap**

Zarte Hähnchenbrust mit würzig-rauchiger Barbecue-Soße per Hand zum angesagten Pulled Chicken gezupft im leckeren Wrap mit knackig-frischen Paprikasteifen und marktfrischem Salat

8,50

62) **Veggie Wrap**

Frische Auberginen, Zucchini, Zwiebeln und Champignons sind in Knoblauchbutter geschwenkt und zubereitet worden, bevor sie zusammen mit Feta-Käse-Würfeln und Baby-Spinat die Füllung des Fortyfive-Wraps darstellen. Knoblauch-Joghurt-Dip rundet den Wrap-Genuss ab

8,50

63) **Crispy Chicken Wrap**

Den Namen hat dieser Wrap von unseren zart gebratenen Hähnchenfilets in der hausgemachten Knusperpanade, die hier die Stars sind. Knackig-frische Paprikastreifen, marktfrischer Salat und rauchig-scharfe Chipotle-Soße aus geräucherten Jalapeños runden das Geschmackserlebnis ab

8,90

64) **Philly Cheesesteak Wrap**

Wie man es in Philadelphia, der größten Stadt Pennsylvanias, USA, am liebsten mag: Zart geschmortes Rindfleisch überbacken mit würzigem Cheddar-Käse gepaart mit marktfrischem Salat, knackig-frischen Paprikastreifen, Jalapeños und frischen roten Zwiebeln. Perfekte Kombination in einem einzigen Fortyfive-Diner Wrap

11,50

BAKED POTATOES

Baked Potatoes stellen im Fourtyfive-Diner ein vollwertiges vegetarisches Hauptgericht dar. Die leckere tolle Knolle stammt aus der Region, eigentlich gleich um die Ecke, vom Roßdorfer Bauer. Für unsere Fourtyfive Baked Potatoes-Hauptgerichte verwenden wir mehlig kochende Kartoffeln, die, sind sie denn gar, in der Mitte aufgeschnitten werden, ohne sie zu durchtrennen. Mit einer Gabel wird das Kartoffelinnere gelockert, mit Butter & geriebenem Gouda-Käse vermischt, gefüllt mit Couscous-Salat und mit der von Ihnen gewünschten hausgemachten Füllung sowie mit einem Dip nach Wahl serviert.

71) **Klassisch**

Klassisch bedeutet in diesem Fall mit angemachtem Rotkraut, feinem Coleslaw-Salat, Mais, Oliven, Cornichons und Karotten 7,90

71) **Frischer Blattspinat**

Frischer Blattspinat raffiniert verfeinert mit Gewürzen sowie mit einem Knoblauchhauch aufwartend gibt sich zusammen mit frischen roten Zwiebeln die Ehre 11,90

73) **Grüne Stangenbohnen**

In Tomaten-Oregano-Soße geschmorte marktfrische Grüne Stangenbohnen mit Zwiebeln stehen hier im Zentrum des Interesses 12,90

74) **Okraschoten**

Die kalorienarmen Okraschoten, geschmacklich an Bohnen erinnernd, werden in Tomaten-Knoblauch-Soße geschmort und mit frischen roten Zwiebeln sowie Kirchtomaten aufgepeppt 13,90

75) **Veggie-Potpourri**

Bunt, marktfrisch und lecker sind die gebratenen in Knoblauchöl geschwenkten Auberginen-, Zucchini- und Champignon-Würfel verfeinert mit Babyspinat und knackig-frischem Paprika-Mix 13,90

DIPS ZUR WAHL

Gurken-Knoblauch-Joghurt-Dip | Sour Creme | Naturjoghurt

HOME-MADE BURGER

Einzigartig in der Region sind unsere täglich frisch zubereiteten HOME-MADE BURGER. Für unsere Patties verwenden wir nur Fleisch aus dem Nacken- und Rippen-Bereich, um Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis bereiten zu können. Die backfrischen eigens für uns kreierten genial leckeren SESAM-BURGER-BUNS, liefert uns die Hanauer Traditions-Bäckerei Händschke.

81) **Fortyfive-Hamburger**

Saftig gegrillter 200g frischer Rinderhackfleisch-Patty mit knackig-frischem Salat, festen Fleischtomaten-Scheiben, roten Zwiebelringen und Gewürzgurken-Scheiben, hausgemachter süßer Tomaten-Marmelade und Röstzwiebel-Mayonnaise sowie frischen Radieschen-Sprossen

9,90

82) **Fortyfive-Cheeseburger**

Saftig gegrillter 200g frischer Rinderhackfleisch-Patty überbacken von Cheddar-Käse sowie garniert mit frischen Radieschen-Sprossen, mit knackig-frischem Salat, festen Fleischtomaten-Scheiben, roten Zwiebelringen & Gewürzgurken-Scheiben, hausgemachter süßer Tomaten-Marmelade und Röstzwiebel-Mayonnaise

10,90

83) **Fortyfive Chili-Cheeseburger**

Wie der normale Cheeseburger, aber mit Jalapeños & rauchig-würziger BBQ-Soße anstatt der Tomaten-Marmelade, mit Röstzwiebel-Mayonnaise

11,30

84) **Fortyfive Deluxe BBQ-Burger**

Saftig gegrillter 200g frischer Rinderhackfleisch-Patty getoppt von getrocknetem würzigem Pastrami-Rinderschinken garniert mit frischen Radieschen-Sprossen. Mit knackig-frischem Salat, festen Fleischtomaten-Scheiben, roten Zwiebelringen und Gewürzgurken-Scheiben, rauchiger BBQ-Soße sowie Röstzwiebel-Knoblauch-Mayonnaise

12,90

85) **Fourtyfive Swiss de Luxe-Burger**

Saftig gegrillter 200g frischer Rinderhackfleisch-Patty überbacken mit Original Schweizer Raclette-Käse (würziges Aroma, ohne Konservierungsstoffe und von Natur aus gluten- sowie lactosefrei) getoppt von gegrilltem Puten-Bacon und garniert mit Radieschen-Sprossen. Mit knackig-frischem Salat, festen Fleischtomaten-Scheiben, roten Zwiebelringen und Gewürzgurken-Scheiben und cremiger Sauce Remoulade

13,20

86) **Fourtyfive The Italian Stallion-Burger**

Saftig gegrillter 200g frischer Rinderhackfleisch-Patty überbacken von original italienischem Wasserbüffel-Mozzarella garniert mit Radieschen-Sprossen. Knackig-frischer nussiger Rucola-Salat, geraspelter Grana Padano Käse, feste Fleisch-tomaten-Scheiben, rote Zwiebelringe, Gewürzgurken-Scheiben sowie hausgemachte Basilikum-Pesto-Knoblauch-Soße

13,90

89) **Fourtyfive Crispy Chicken Burger** 8,90

Saftig gebratener hausgemachter von knuspriger Panade umhüllter Hähnchenschenkel-Patty getoppt von Sweet Chili-Soße. Mit festen Fleischtomaten-Scheiben, roten Zwiebelringen und Gewürzgurken-Scheiben, hausgemachter süßer Tomaten- Marmelade und Röstzwiebel-Mayonnaise

8,90

80) **UPGRADE**

Anstatt eines 200g Rinderhackfleisch-Patty lieber einen Hamburger mit 200g Kalbshack-Patty zum Aufpreis von je 2,00

TOPPINGS

94) Fourtyfive-Burger getoppt von einem Spiegelei	1,00
95) Fourtyfive-Burger getoppt von zwei Onions-Rings	2,00
96) Fourtyfive-Burger überbacken mit würzigem Cheddar-Käse	1,00
97) Fourtyfive-Burger überbacken mit würzigem Raclette-Käse	2,00
98) Fourtyfive-Burger getoppt von 1 Scheibe getrocknetem würzigen Pastrami-Rinderschinken	1,50
99) Fourtyfive-Burger getoppt von 1 gebratenen Scheibe Puten-Bacon	1,50

HOME-MADE GOURMET-BURGER

Einzigartig in der Region sind die täglich frisch zubereiteten ebenso exklusiven wie kulinarischen **FOURTYFIVE HOME-MADE GOURMET-BURGER**. Für unsere Kalbshackfleisch-Patties verwenden wir ausschließlich Fleisch aus dem Rippen- Bereich, um Ihnen ein besonderes und saftiges Geschmacks-Erlebnis bereiten zu können. Die backfrischen eigens für uns kreierten genial fluffig-leckeren und handwerklich gefertigten **SESAM-BURGER-BANS** liefert uns die Hanauer Traditions-Bäckerei Händschke. Die **Fourtyfive Home-Made Gourmet-Burger** werden immer mit knusprigen frisch ausgebackenen Chips-Kartoffeln und Sour cream serviert.

501) **Fourtyfive Pulled Chicken Gourmet-Burger** 14,90

Absolut lecker: Zarte Hähnchenbrust per Hand zum angesag-ten Pulled Chicken gezupft erreicht Sie mit knackig-frischem Paprikastreifen und würzig-rauchiger Barbecue-Soße getoppt von frischen Radieschen-Sprossen. Coleslaw-Salat bildet die Grundlage dieses Geflügel Gourmet-Burgers. Dazu gibt's die knusprig-frischen ausgebackenen Chips-Kartoffeln und Sour Cream

502) **Fourtyfive Philly Cheesesteak Gourmet-Burger** 16,90

Zart geschmorte Rindfleischwürfel überbacken mit Jalapeños und würzigem Cheddar-Käse erwarten Sie in diesem Gourmet-Burger mit Baconnaisse und rauchiger Barbecue-Soße getoppt von Radieschen-Sprossen. Nicht vergessen wird knackig-frischer Salat, gebratene frische Champignon-Scheiben und gebratene Rote Zwiebelringe. Knusprig-frische ausgebackene Chips-Kartoffeln und Sour Cream vervollkommen den Genuss

503) **Fourtyfive Cheese Blues de Luxe Gourmet-Burger** 17,90

Freuen Sie sich auf einen saftig gegrillten hausgemachten 200g Kalbshackfleisch-Patty überbacken mit französischem Bleu de Auvergne Blauschimmel-Käse gekrönt von frischen Radieschen-Sprossen. Der Burger thront auf einem Bett aus knackig-frischem Salat mit gebratenen frischen Champignons, gebratenen frischen Roten Zwiebelringen, leicht süßlich mariniertem Karotten-Salat und nicht zuletzt Frischkäsecreme mit unserer hausgemachten Tomaten-Marmelade. Auch hier werden die knusprig-frischen ausgebackenen Chips-Kartoffeln und Sour Cream nicht vergessen.

504) **Fourtyfive Vitello Tonnato Gourmet-Burger** 18,90

Saftig gegrillter 200g hausgemachter **Kalbshackfleisch-Patty** auf marktfrischem nussigem Rucola getoppt von geraspeltem Grana Padano, gerösteten Walnüssen, würzigem Kapernapfel und frischen Radieschen-Sprossen ist neben **Thunfisch** mit hausgemachter **Thunfisch-Creme** der

Star dieses Fourtyfive Gourmet-Burgers, Frische gebratene Champignon-Scheiben und zwei ausgebackene teigummantelte Onion-Rings sind zur Abrundung des perfekten Geschmacks ebenfalls dabei. Zum Burger servieren wir knusprig-frische ausgebackene Chips-Kartoffeln und Sour Cream
18,90

505) **Fourtyfive Surf & Turf Louisiana Flusskrebs Gourmet-Burger** 18,90
Von frischen Radieschen-Sprossen getopppter **Louisiana Fluss-krebs**-Salat in Salat-Mayonnaise verfeinert mit frischem Apfel, Ananas, pikanter Sellerie, Mandarine und knackigen Mandeln bedeckt einen saftig gegrillten 200g schweren hausgemachten **Kalbshackfleisch-Patty**. Die Grundlage bildet marktfrischer nussiger Rucola bedeckt von hausgemachtem Mango-Chutney. Auch hier servieren wir knusprig-frische ausgebackene Chips-Kartoffeln und Sour Cream dazu

506) **Fourtyfive Le- Tatar Burger** 17,90
Rosa gegrillte 200g frische Rinderhack Patty belegt auf täglich frisch gebackenem Burgerbrötchen, gegrilltem Putenschinken, im Butter gebratenem flüssigem Spiegelei, Markt frischem Salat, Feste Fleischtomate, Rote Zwiebeln und Gurkenscheiben, würzige Kaperäpfel, cremigem Hausgemachtem Estragon- Mayonnaise und Honig-Senf Sauce graniiert mit Radieschen Sprossen dazu Kartoffelchips mit Sour cream

507) **Fourtyfive From Dusk Till Burn Burger (250g)** 18,90
Doppel Cheeseburger je frisch gebackene Brötchen belegt mit 125g saftig gegrilltem Rinderhack-Petty überbacken mit Cheddar Käse, getrocknete Pastrami Rinderschinken in Butter gebratene Spiegelei und zweite Burger überbacken mit Blauschimmelkäse, gegrillte Putenbacon auf je Markt frischem Salat, feste Fleischtomate ,Rote Zwiebeln, Jalapenos und Gewürzgurkenscheiben mit BBQ Sauce und Röstzwiebel- Mayonnaise graniiert mit Radieschen Sprossen dazu Kartoffelchips mit Sour cream

508) **Fourtyfive Lachstatar Burger** 19,90
Saftig gegrillte 200g frisch zubereitete **Kalbshackfleisch** Petty belegt auf täglich frisch gebackenem Burgerbrötchen, Markt frischem Rucola Salat Frischkäsecreme, Hausgemachtem Orangen-Marmelade gegrillte Süße Rote Paprika, Gewürfelter **Lachs-Tatar** verfeinert mit Zwiebeln und Schnittlauch graniiert mit Radieschen Sprossen dazu Kartoffelchips mit Sour cream.

521) HÄHNCHEN-SCHNITZEL

Genießen Sie ein in der Pfanne goldbraun gebratenes paniertes Hähnchen-Schnitzel, zu dem Sie sich optional Beilagen oder eine Soße dazu bestellen können

7,90

526) KALBSSCHNITZEL

Original Wiener Kalbsschnitzel

Perfekter Schnitzelgenuss vom Kalb. Natürlich in der Pfanne zubereitet und mit fluffiger Panade aufwartend. Bitte ergänzen Sie Ihr Kalbsschnitzel optional durch die von Ihnen favorisierte/n Beilage/n oder Soßen

12,90

531) RUMPSTEAK

Wie im Mutterland der Steaks, den USA, üblich, grillen wir im Fourtyfive-Diner die Argentinischen Rumpsteaks (ca. 250g Frischgewicht) mit dem geschmackgebenden Fettrand

Argentinisches Rumpsteak

Bester Argentinischer Steak-Genuss erwartet Sie beim Fourtyfive-Diner. Gegrillt nach Ihren Wünschen und optional, ganz wie Sie es möchten, mit Beilagen oder Soße kombinierbar

19,90

Zusätzlich erwarten Sie bei uns im Restaurant wechselnde PRIME STEAK-SPEZIALITÄTEN auf der Steakkarte.

Beilagen

Kombinieren Sie Ihr Hauptgericht und andere Speisen aus dieser Fourtyfive-Diner Karte ganz nach Ihren Wünschen mit Beilage/n oder einer Soße nach Ihrer Wahl

541) Pommes frites Knusprige Portion Pommes frites	2,80
542) Süßkartoffel Pommes frites Mal was anderes: Leckere Portion Süßkartoffel Pommes frites	3,80
543) Steakhouse Fries Außen knusprig, innen zart: Ausgebackene Steakhouse-Fries	3,50
544) Chips-Kartoffeln Ausgebackener dünner Kartoffel-Genuss	2,80
545) Curly fries Portion gewickelter ausgebackener Kartoffelstreifen	2,80
546) Große Folienkartoffel Frischer Kartoffel-Genuss mit Sour Cream	4,80
547) Wedges Leicht pikant gewürzte ausgebackene Kartoffelspalten	2,80
551) Beilagen-Salat Knackig, frisch und nicht zuletzt auch bunt: Der angemachte Beilagen-Salat vom Fourtyfive-Diner	4,50
555) Portion Grillgemüse Knackig-frisches in der Pfanne zubereitetes Marktgemüse	4,20

Soßen

561) Feine Rahmsauce	2,50
562) Rassige Pfefferrahmsauce	2,50
563) Frische Champignons in Rahmsauce	3,00

Dessert

Warme Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern an Bourbon Vanilleeis mit Zuckerwatte und Vanillecrem
7,50

Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen
4,90

Weitere Dessert finden Sie auf unserem wöchentlich wechselnde Abendempfehlung