

OFFENE WEINE / OPEN WINES

WEISS/WHITE

Grauburgunder Rings	0,1	8
	0,2	14
Riesling, Alte Reben, Van Volxem	0,1	9
	0,2	16
Lugana, Monte Zovo Terralbe Le Civaie	0,1	8
	0,2	14

ROT/RED

Cuvee, Heideboden, Claus Preisinger	0,1	9
	0,2	16
Pinot Noir, Phillip Kuhn	0,1	8
	0,2	14
Tinto Uno, Can Axartell	0,1	8
	0,2	14

FRANKFURTER BOTSCHAFT

Menu

M E N U I

Sashimi Tuna | Sesam | Imprägnierte Wassermelone | Petersilie

Sashimi Tuna | Sesame | Impregnated Watermelon | Parsley

24

Gebackenes Bio Ei | Kartoffel | Beurre-Blanc | Belper Knolle

Baked organic egg | Potato | Beurre-Blanc | Belper tuber

18

Rücken und Rippe vom Weiderind | Feige | Sellerie | Grüner Pfeffer

Back and rib of pasture beef | Fig | Celery | Green pepper

42

Crème Brûlée vom Ziegenquark und Rosmarin | Weißer Pfirsich mit Lavendel

Goat's curd and rosemary crème brûlée | White peach with lavender

16

3-Gang Menü **79**

4-Gang Menü **90**

Weinbegleitung **37 | 45**

M E N U II

Geeiste Rösttomatensuppe | Artischocke | schwarzer Knoblauch | Kaper

Iced roasted tomato soup | artichoke | black garlic | caper

18

Bio-Spitzpaprika | Mandel-Jalapeño-Creme | junger Mangold | Gemüsejus

Organic pointed peppers | almond jalapeño cream | young chard | vegetable jus

19

Crunchy Tofu | Wilder Brokkoli | Shi Take Pilz

Crispy Tofu | Wild Broccoli | Shi Take Mushroom

30

Kokosnuss | Bitterschokolade | Mango

Coconut | Dark Chocolate | Mango

17

3-Gang Menü **62**

4-Gang Menü **76**

Weinbegleitung **37 | 45**

