

FRANKFURTER BOTSCHAFT

*Menu*

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## M E N U I

Tartar vom Weidekalb  
lila Kartoffel | Parmesan | fermentierter Knoblauch  
*tartare of pasture-fed veal*  
*purple potato | parmesan | fermented garlic*

**24**

Heilbutt | Gurke  
Beurre blanc | Heringskaviar  
*halibut | cucumber*  
*beurre blanc | herring caviar*

**25**

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn  
Nussbutter | Erbse | Kräuterseitlinge  
*duet of black-feathered chicken*  
*brown butter | pea | oyster mushroom*

**39**

Crème brûlée von Honig & Rosmarin  
Pflaumensorbet | Karibik-Rum  
*crème brûlée of honey & rosemary*  
*sherbet of plums | caribbean rum*

**19**

4-Gang-Menü / 4 courses **99**

Weinbegleitung / wine pairing **64**

oder / or

Champagnerbegleitung / champagne pairing **89**

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## M E N U II

Gemüsetartar  
Mango | Wildkräuter  
*vegetable tartare*  
*mango | wild herbs*

**19**

Kerbelwurzel  
Kartoffel | schwarzer Trüffel  
*chervil root*  
*potato | black truffle*

**22**

Hokkaidokürbis | Nadelpilze  
fermentierter Pfeffer | Eberesche  
*hokkaido pumpkin | enoki mushroom*  
*fermented pepper | rowan berry*

**34**

Pistazie | Mandel | Haselnuss  
"unsere Mozartkugel in Texturen"  
*pistachio | almond | hazelnut*  
*"Mozart ball in textures"*

**20**

4-Gang-Menü / 4 courses **83**

Weinbegleitung / wine pairing **64**

oder / or

Champagnerbegleitung / champagne pairing **89**