

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

*Menu*

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## CHAMPAGNER



	0,1	0,75
<b>LAURENT-PERRIER</b>		
<i>La Cuvée</i>	19	119
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		
<i>Cuvée Rosé</i>	26	175
<i>100% Pinot Noir, Montagne de Reims</i>		
<i>Blanc de blancs</i>		184
<i>Brut nature, 100% Chardonnay, Zero Dosage</i>		
<b>ALFRED GRATIEN</b>		
<i>Blanc de blancs</i>		140
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		
<i>Brut Rosé</i>		130
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		
<b>UNSERE EMPFEHLUNG</b>		
<i>Alkoholfreie Cocktailbegleitung / virgin cocktail pairing</i>		49
<i>Weinbegleitung / wine pairing</i>		59
<i>Champagnerbegleitung / champagne pairing</i>		89

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## V O R S P E I S E N

Gelbflossen-Thunfisch

Sake | Sesam | Seetang

*yellowfin tuna*

*sake | sesame | seaweed*

*24 Euro*

Tartar vom Weidekalb

lila Kartoffel | Parmesan | fermentierter Knoblauch

*tartare of pasture-fed veal*

*purple potato | parmesan | fermented garlic*

*25 Euro*

Süßkartoffel

Wasabi | grüner Reis | Zitronengras

*sweet potato*

*wasabi | green rice | lemongrass*

*19 Euro*

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## Z W I S C H E N G A N G

Gezupfte Lammstelze  
Borettane Zwiebel | Kartoffel | Gremolata  
*pulled lamb shank*  
*borretane onion | potato | gremolata*  
*22 Euro*

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

Fregola Sarda  
grüner Spargel | Mandel | Bärlauch | Trüffel  
*fregola sarda*  
*green asparagus | almond | wild garlic | truffle*  
*22 Euro*

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## H A U P T G A N G

Loup de mer

Hummer Bisque | Safran | Paprika

*loup de mer*

*lobster bisque | saffron | bell pepper*

*40 Euro*

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn

Nussbutter | Erbse | Kräuterseitlinge

*duet of black-feathered chicken*

*brown butter | pea | oyster mushroom*

*39 Euro*

Mais in Texturen

geräucherter Sellerie | junger Mangold | BBQ

*corn in textures*

*smoked celery | young chard | bbq*

*34 Euro*

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## D E S S E R T

Zitrone in verschiedenen Texturen

Laurent Perrier

*lemon in different textures*

*Laurent Perrier*

*20 Euro*

Crème brûlée von der Tonkabohne

Rhabarber & Basilikum

*crème brûlée of tonka bean*

*rhubarb & basil*

*19 Euro*

Valrhona Schokolade

Erdnuss | eingelegte Wildkirsche

*Valrhona chocolate | peanut | pickled wild cherry*

*20 Euro*

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## SCHATZKAMMER

( A U S Z U G A U S D E R W E I N K A R T E )

2021 Riesling „Hundertgulden » GG, Weingut Knewitz, Rheinhessen	0,75	90
2019 Riesling, St. Nikolaus, GG, Weingut Spreitzer, Rheingau	0,75	79
2019/2020 Riesling Erbach Siegelberg, GG, Weingut Jung, Rheingau	0,75	85
2019 „Pittermännchen“, Riesling GG, Weingut J. B. Schäfer, Nahe	0,75	85
2022 Riesling „Höllenspfad im Mühlenberg“ GG, Weingut Dönhoff, Nahe	0,75	129
2022 Riesling „Hermannshöhle » GG, Weingut Dönhoff, Nahe	0,75	149
2020 Riesling, Kiedrich Gräfenberg, EG, Weingut Robert Weil, Rheingau	0,75	139
2006 Mersault, Chardonnay, Château de Savigny Les Beaune	0,75	286
2014 Syrah „Reserve“, Weingut Rings, Pfalz	0,75	128
2011 Spätburgunder „Saumagen“, Weingut Rings, Pfalz	0,75	220
2012 Cuvée XR, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Weingut Knipser	0,75	189
2008 Wildenstein Spätburgunder „R“, Weingut Huber, Baden	0,75	489
2020 Tignanello I.G.T., Antinori, Toscana	0,75	290
2011 Sassicaia Bolgheri D.O.C, Tenuta San Guido, Toscana	0,75	690
2006 Château Montrose 2eme Gran Cru Classe, Bordeaux	0,75	199
1998 Château Montrose 2eme Gran Cru Classe, Bordeaux	0,75	299
2006 Château de Savigny Pinot Noir, 1 <sup>er</sup> Cru, Michael Pont, Burgund	0,75	286
2015 Gevrey Chambertin “Vieilles Vignes”, Humbert Frères, Burgund	0,75	239
2009 Château Haut-Bages Liberal 5 Grand Cru Classé, Bordeaux	0,75	179
2006 Château L’Evangile AOC, Pomerol	0,75	530

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## SIGNATURES BY TONI

GENTLEMAN'S APEROL	13,5
<i>Aperol, Orangensaft, Hefeweizen</i>	
BOTSCHAFT SOUR	13,5
<i>Apfelsaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Apfelwein</i>	
GOLDEN HOUR	14
<i>Gin, Amaretto, Limettensaft, Maracujasaft, Zuckersirup</i>	
COSMOPOLITONI	15
<i>Wodka, Triple Sec, Limettensaft, Himbeerpüree</i>	

## O B S T B R A N D

EDELBRENNEREI ZIEGLER	4cl
<i>ALTER APFEL</i>	18
<i>HASELNUSS</i>	18
<i>WILLIAMS</i>	18
<i>SAUERKIRSCH</i>	18
<i>WILDKIRSCH NO.1</i>	24
<i>WALDHIMBEERGEIST</i>	18
<i>ALTE ZWETSCHGE</i>	18
<i>MARILLE</i>	18
<i>SARTO TRESTERBRAND</i>	18
<i>ZIEGLER WALDKIRSCH NO.1 / LIKÖR</i>	13
<i>ZIEGLER WEINBERGPFIRSICH / LIKÖR</i>	13