

OFFENE WEINE / OPEN WINES

WEISS/WHITE

Grauburgunder, Rings	0,1	8
<i>Pfalz, Freinsheim</i>	0,2	14
Riesling, „Schiefer“, Van Volxem	0,1	8
<i>Mosel, Deutschland</i>	0,2	14
Chardonnay S „Burg Layen“	0,1	9
<i>Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Nahe</i>	0,2	16

ROT/RED

Blackprint, Markus Schneider	0,1	9
<i>Pfalz, Deutschland</i>	0,2	16
Pinot Noir, Phillip Kuhn	0,1	8
<i>Pfalz, Deutschland</i>	0,2	14
„Tinto Uno“, Can Axartell	0,1	8
<i>Vi de la Terra de Mallorca, Spanien</i>	0,2	14

FRANKFURTER BOTSCHAFT

Menu



M E N U I

Bachsaibling | Rote Beete | grüner Apfel

Brook trout | beetroot | green apple

24

Andengold | Bergkäse | Tiroler Speck | Engelshaar

Andean gold | mountain cheese | Tyrolean bacon | angel hair

20

Zweierlei vom Weidekalb

Risotto mit schwarzem Trüffel | junger grüner Spargel

Two kinds of pasture-fed veal

Risotto with black truffle | young green asparagus

44

Crème Brûlée von Rooibos Tee | Birne | Mohn

Crème brûlée of rooibos tea | pear | poppy seeds

18

4-Gang Menü **98**

Weinbegleitung **45**



M E N U II

Austernpilze „Teriyaki Style“ | Wilder Blumenkohl | Limone | Chili | Koriander

Teriyaki style oyster mushrooms | wild Cauliflower | Lime | Chili | Coriander

19

Bärlauchschaumsüppchen | Kartoffel | Röstzwiebel

Wild garlic foam soup | potato | fried onion

18

„Fagotti mediterran“ | geröstete Tomate | Pinienkerne | junger Blattspinat

"Mediterranean fagotti" | roasted tomato | pine nuts | young spinach leaves

34

Rhabarber | Pistazie | Vanille

Rhubarb | Pistachio | Vanilla

18

4-Gang Menü **79**

Weinbegleitung **45**