

OFFENE WEINE / OPEN WINES

WEISS/WHITE

Sauvignon Blanc "Kaitui"	0,1	8
<i>Markus Schneider, Pfalz, Deutschland</i>	0,2	14
Riesling „Kapellchen“	0,1	8
<i>Knipser, Pfalz, Deutschland</i>	0,2	14
Grauer Burgunder „Achkarren“	0,1	9
<i>St. Remigus, Baden, Deutschland</i>	0,2	16

ROT/RED

Vaqueyras Signature	0,1	9
<i>Amouriers, Rhone, Frankreich</i>	0,2	16
Spätburgunder „Achkarren“ Reserve	0,1	9
<i>St. Remigus, Baden, Deutschland</i>	0,2	16
Rioja Reserva	0,1	11
<i>Tempranillo, Graciano, Bodegas Ontañón, Spanien</i>	0,2	18

FRANKFURTER BOTSCHAFT

Menu



M E N U I

Label Rouge Lachs
Dashi | Yuzu

“Label Rogue” salmon | dashi | yuzu

25

Gebackenes Bio Ei | Blumenkohl | schwarzer Trüffel
Baked organic egg | cauliflower | black truffle

22

Wagyu Tafelspitz
Kalbsschwanz | Karotte | Nussbutter
*Wagyu boiled beef | veal tail
carrot | nut butter*

44

Weißer Kaffee Panna Cotta | Matcha | Aprikose
White coffee panna cotta | matcha | apricot

18

4-Gang Menü **99**

Weinbegleitung **45**



M E N U I I

Miso Süßkartoffel
Zucchini | Edamame | Nori

Miso sweet potato | zucchini | edamame | nori

18

Geeiste Essenz von Strauchtomaten | Pinienkern Nocken | Baby Basilikum
Iced Essence of vine tomatoes | pine nut dumplings | baby basil

20

Fregola Sarda | Kräutersaitlinge
fermentierter Knoblauch | Wildkräuter
*Fregola Sarda | king oyster mushrooms
fermented garlic | wild herbs*

32

„Milchreis & Kirsche“ in Texturen
Rice pudding & cherry in textures

19

4-Gang Menü **80**

Weinbegleitung **45**