

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	0,1	9
<i>Weingut Rings, Pfalz, 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

FRANKFURTER BOTSCHAFT

MENU I

Geräucherte Entenbrust
Topinambur | Quitte | Pfifferlinge

smoked duck breast

Jerusalem artichoke | quince | chanterelles

22

Heilbutt | Gurke
Beurre blanc | Heringskaviar

halibut | cucumber

beurre blanc | herring caviar

24

Alpen Färse | Vanille - Möhre
Baumkuchen | Nussbutter

Alp heifer | vanilla carrot

Baumkuchen | nut butter

40

Crème Brûlée von Honig & Ziegenquark
Zitrone | Frankfurter Kräuter

honey & goat curd Crème brûlée

lemon | "Frankfurt herbs"

20

4-Gang Menü **99**

Weinbegleitung **59**

FRANKFURTER BOTSCHAFT

MENU II

Gemüsetartar
Mango | Wildkräuter

vegetable tartare

mango | wild herbs

19

Karamellierte Zwiebel
Kartoffel | Mandel

caramelized onion

potato | almond

20

Hokkaido Kürbis | Nadelpilze
Fermentierter Pfeffer | Eberesche

Hokkaido pumpkin | Enoki mushrooms

fermented pepper | Mountain ash berries

34

Pflaume | Kokos | Shiso
"by Huy"

plum | coconut | shiso

"by Huy"

20

4-Gang Menü **83**

Weinbegleitung **59**