

FRANKFURTER BOTSCHAFT

Menu



M E N U I

Glen Douglas Lachs | Alge | Miso-Hollandaise | Gomashio
Glen Douglas salmon | seaweed | miso hollandaise | gomaisho

20

Topinamburschaumsüppchen | geräucherte Entenbrust | Leindotter Öl
Jerusalem artichoke soup | smoked duck breast | camelina oil

16

Geflämmte Jakobsmuschel | Krustentierschaum | Erbsencreme & Crunch
Flamed scallop | crustacean foam | pea cream & crunch

22

Filet und Backe vom Weiderind | Kartoffel-Selleriecreme
Bohnenkerne | Birne | Perlzwiebel
Filet and cheek beef | potato-celery cream | bean seeds | pear | pearl onion

40

Karamellisierte weiße Schokolade | Pflaume | Karibik Rum | Kaffee
Caramelized white chocolate | Plum | Caribbean rum | Coffee

16

4-Gang Menü **92**

5-Gang Menü **105**

Weinbegleitung **42 / 49**

M E N U II

Geräuchertes Hokkaido Kürbistartar | Gersten-Crunch | Wildkräuter
Smoked Hokkaido Pumpkin Tartare | Barley Crunch | Wild Herbs

16

Cremesüppchen von Roter Beete | Kartoffel-Röstzwiebelpraline
Cream of beetroot soup | roasted potato onion praline

15

Steinpilzravioli | Cashewrahm | Edelpilze | Weintrauben | Rosenkohl
Porcini ravioli | cashew cream | mushrooms | grapes | Brussels sprouts

19

Bio-Tofu im Senfmantel | Kartoffel | Sauerkraut | Gulaschsaft
Organic mustard-coated tofu | potato | sauerkraut | goulash jus

29

Mozartkugel in verschiedenen Texturen
Mozart Ball in different textures

16

4-Gang Menü **76**

5-Gang Menü **89**

Weinbegleitung **42 / 49**