

BOTSCHAFT CLASSICS

Sommerlicher Blattsalat mit Kirschtomaten,
Wassermelone, karamellisierten Oliven, geriebener Fetakäse

*Green Salad with Cherry Tomatoes, Watermelon,
caramelized Olives, grated Feta Cheese*

15

Frankfurter Grüne Soße, Bio-Ei, Ur-Kartoffel, Schnittlauch-Öl

Green Herb Sauce, Organic Egg, Origin Potato, Chive Oil

14/19

Tagliolini, Pfifferlingrahm, Estragonschaum

Tagliolini Pasta, Chanterelle Cream, Tarragon Foam

24

WAHLWEISE / OPTIONALLY

Mit gebratenen Rinderfiletstreifen

With grilled Stripes of Beef Fillet

34

Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurkensalat, Wildpreiselbeeren

Veal Escalope, Potato Cucumber Salad, Cranberries

30

FRANKFURTER BOTSCHAFT

Menu



M E N U I

Tatar vom Kalb, Salz-Zitrone, schwarzer Knoblauch, Kapern, Rucola
Veal Tartare, salted Lemon, black Garlic, Capers, Arugula

19

Steinbutt, Beluga Linse, Kaffee, Liebstöckel
Turbot, Beluga Lentils, Coffee, Lovage

22

Label Rouge Perlhuhn-Brust und Keule,
Mais, Brombeere, Kräuterseitling, Steinpilz-Hollandaise
*Breast and Leg of Guineafowl, Corn, Blackberry,
King Trumpet Mushroom, Porcini Mushroom Sauce*

36

Weinbergpfirsich, Ziegenquark, Honig, Rosmarin
Vineyard Peach, Goat Curd, Honey, Rosemary

15

4-Gang Menü **85**

3-Gang Menü **70**

Weinbegleitung **29 / 38**

M E N U II

Hokkaido Kürbis, Süppchen, Tartelette, Wildkräuter, Kernöleis
Hokkaido Pumpkin, Soup, Tartelette, Wild Herbs, Pumpkin Core Oil Ice Cream

16

Gebackene Bio Süßkartoffel,
Chili, Koriander, Kaffir Limonenblatt-Schaum, Miso
*Baked Organic Sweet Potato,
Chili, Coriander, Kaffir Lime Leaf Foam, Miso*

15

Knuspriger Tofu, Pilze, junger Blattspinat, Gemüsejus
Crunchy Tofu, Mushrooms, Leaf Spinach, Vegetable Jus

26

Bitterschokolade, Schwarzkirsche, Erdnuss
Dark Chocolate, Wild Cherry, Peanut

15

3-Gang Menü **52**

4-Gang Menü **65**

Weinbegleitung **29 / 38**