

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

*Menu*

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## CHAMPAGNER

	0,1	0,75
<b>LAURENT PERRIER</b>		
<i>La Cuvée</i>	19	119
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		
<i>Cuvée Rosé</i>	26	175
<i>100% Pinot Noir, Montagne de Reims</i>		
<i>Blanc de blancs</i>		184
<i>Brut nature, 100% Chardonnay, Zero Dosage</i>		
<b>ALFRED GRATIEN</b>		
<i>Blanc de blancs</i>		140
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		
<i>Brut Rosé</i>		130
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		
<b>UNSERE EMPFEHLUNG</b>		
<i>Weinbegleitung / wine pairing</i>		59
<i>Champagnerbegleitung / champagne pairing</i>		89

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## ANNIVERSARY MENU

Gelbflossen-Thunfisch

Sake | Sesam | Seetang

*yellowfin tuna*

*sake / sesame / seaweed*

24

Gezupfte Lammstelze

Borettane Zwiebel | Kartoffel | Gremolata

*pulled lamb shank*

*borretane onion / potato / gremolata*

22

Loup de mer

Hummer Bisque | Safran | Paprika

*loup de mer*

*lobster bisque / saffron / bell pepper*

40

Zitrone in verschiedenen Texturen

Laurent Perrier

*lemon in different textures*

*Laurent Perrier*

20

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## CLASSIC MENU

Tartar vom Weidekalb  
lila Kartoffel | Parmesan | fermentierter Knoblauch  
*tartare of pasture-fed veal*  
*purple potato | parmesan | fermented garlic*

24

Heilbutt | Gurke  
Beurre blanc | Heringskaviar  
*halibut | cucumber*  
*beurre blanc | herring caviar*

25

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn  
Nussbutter | Erbse | Kräuterseitlinge  
*duet of black-feathered chicken*  
*brown butter | pea | oyster mushroom*

39

Crème brûlée von Honig & Rosmarin  
Pflaumensorbet | Karibik-Rum  
*crème brûlée of honey & rosemary*  
*sherbet of plums | caribbean rum*

19

4-Gang-Menü / 4 courses 99

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## VEGANE MENU

Süßkartoffel  
Wasabi | grüner Reis | Zitronengras

*sweet potato*

*wasabi | green rice | lemongrass*

19

Kerbelwurzel  
Kartoffel | schwarzer Trüffel

*chervil root*

*potato | black truffle*

22

Hokkaidokürbis | Nadelpilze  
fermentierter Pfeffer | Eberesche  
*hokkaido pumpkin | enoki mushroom*

*fermented pepper | rowan berry*

34

Pistazie | Mandel | Haselnuss  
"unsere Mozartkugel in Texturen"

*pistachio | almond | hazelnut*

*"our Mozart ball in textures"*

20

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## SCHATZKAMMER

( A U S Z U G A U S D E R W E I N K A R T E )

2021 Riesling „Hundertgulden » GG, Weingut Knewitz, Rheinhessen	0,75	90
2019 Riesling, St. Nikolaus, GG, Weingut Spreitzer, Rheingau	0,75	79
2019/2020 Riesling Erbach Siegelberg, GG, Weingut Jung, Rheingau	0,75	85
2019 „Pittermännchen“, Riesling GG, Weingut J. B. Schäfer, Nahe	0,75	85
2022 Riesling „Höllenspfad im Mühlenberg“ GG, Weingut Dönhoff, Nahe	0,75	129
2022 Riesling „Hermannshöhle » GG, Weingut Dönhoff, Nahe	0,75	149
2020 Riesling, Kiedrich Gräfenberg, EG, Weingut Robert Weil, Rheingau	0,75	139
2006 Mersault, Chardonnay, Château de Savigny Les Beaune	0,75	286
2014 Syrah „Reserve“, Weingut Rings, Pfalz	0,75	128
2011 Spätburgunder „Saumagen“, Weingut Rings, Pfalz	0,75	220
2012 Cuvée XR, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Weingut Knipser	0,75	189
2008 Wildenstein Spätburgunder „R“, Weingut Huber, Baden	0,75	489
2020 Tignanello I.G.T., Antonori, Toscana	0,75	290
2011 Sassicaia Bolgheri D.O.C, Tenuta San Guido, Toscana	0,75	690
2006 Château Montrose 2eme Gran Cru Classe, Bordeaux	0,75	199
1998 Château Montrose 2eme Gran Cru Classe, Bordeaux	0,75	299
2006 Château de Savigny Pinot Noir, 1 <sup>er</sup> Cru, Michael Pont, Burgund	0,75	286
2015 Gevrey Chambertin “Vieilles Vignes”, Humbert Frères, Burgund	0,75	239
2009 Château Haut-Bages Liberal 5 Grand Cru Classé, Bordeaux	0,75	179
2006 Château L’Evangile AOC, Pomerol	0,75	530

# FRANKFURTER BOTSCHAFT

## SIGNATURES BY TONI

<b>GENTLEMAN'S APEROL</b> <i>Aperol, Orangensaft, Hefeweizen</i>	13,5
<b>BOTSCHAFT SOUR</b> <i>Apfelsaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Apfelwein</i>	13,5
<b>GOLDEN HOUR</b> <i>Gin, Amaretto, Limettensaft, Maracujasaft, Zuckersirup</i>	14
<b>COSMOPOLITONI</b> <i>Wodka, Triple Sec, Limettensaft, Himbeerpüree</i>	15

## O B S T B R A N D

<b>EDELBRENNEREI ZIEGLER</b>	4cl
<i>ALTER APFEL</i>	18
<i>HASELNUSS</i>	18
<i>WILLIAMS</i>	18
<i>SAUERKIRSCH</i>	18
<i>WILDKIRSCH NO.1</i>	24
<i>WALDHIMBEERGEIST</i>	18
<i>ALTE ZWETSCHGE</i>	18
<i>MARILLE</i>	18
<i>SARTO TRESTERBRAND</i>	18
<i>ZIEGLER WALDKIRSCH NO.1 / LIKÖR</i>	13
<i>ZIEGLER WEINBERGPFIRSICH / LIKÖR</i>	13



*Eat, Celebrate, Enjoy, Follow Us*

*FRANKFURTER BOTSCHAFT*

*WESTHAFENPLATZ 6-8*

*60327 FRANKFURT*