

BOTSCHAFT CLASSICS

Caesar Salat, Parmesan, Sardellen-Dressing, Focaccia Croûtons
Caesar Salad, Parmesan Cheese, Anchovy Dressing, Focaccia Croûtons

15

WAHLWEISE/OPTIONALLY

Maispoularde oder Garnelen *Corn Poulard or Tiger Prawns*

20 / 24

Frankfurter Grüne Soße, Bio-Ei, Ur-Kartoffel, Schnittlauch-Öl
Green Herb Sauce, Organic Egg, Origin Potato, Chive Oil

14/19

Klassischer Spargel, Neue Kartoffeln, Zerlassene Butter oder Hollandaise
Classic Asparagus, New Potatoes, Melted Butter or Hollandaise

26

WAHLWEISE/OPTIONALLY

Wiener Schnitzel oder Lachsfilet *Veal Escalope or Salmon Fillet*

36

Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurkensalat, Wildpreiselbeeren
Veal Escalope, Potato Cucumber Salad, Cranberries

30

FRANKFURTER BOTSCHAFT

Menu

M E N U I

Glen Douglas Lachs, Seaweed Algen, Ponzu-Majo, Rettich
Glen Douglas Salmon, Seaweed, Ponzu Mayonnaise, Radish

18

Bärlauchschaumsuppe, Zitronenschaum, Kalbspraline
Wild Garlic Soup, Lemon Foam, Veal Praline

15

Loup de mer, Ur-Karotte, Bouillabaisse Hollandaise
Seabass, Origin Carrot, Bouillabaisse Hollandaise

19

Dreierlei vom Weiderind, Trüffel, Kartoffel, Grüner Spargel
Trio of Beef, Truffle, Potato, Green Asparagus

40

4-Gang Menü **89**

5-Gang Menü **96**

Weinbegleitung **38 / 44**

M E N U II

Geräucherte Karotte, Meerrettich, Pumpernickel, Gurke
Smoked Carrot, Horseradish, Pumpernickel, Cucumber

13

Spargel-Schaumsüppchen, Ravioli, Schnittlauchöl
Cream of Asparagus Soup, Ravioli, Chive Oil

15

Gebackene Bio-Süßkartoffel, Chili, Koriander, Miso
Baked Sweet Potato, Chili, Coriander, Miso

15

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

25

4-Gang Menü **59**

5-Gang Menü **73**

Weinbegleitung **38 / 44**