

OFFENE WEINE / OPEN WINES

WEISS/WHITE

Grauburgunder, Rings	0,1	8
<i>Pfalz, Freinsheim</i>	0,2	14
Riesling, „Schiefer“, Van Volxem	0,1	8
<i>Mosel, Deutschland</i>	0,2	14
Chardonnay S „Burg Layen“	0,1	9
<i>Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Nahe</i>	0,2	16

ROT/RED

Cuvée, „Heideboden“, Claus Preisinger	0,1	9
<i>Burgenland, Österreich</i>	0,2	16
Pinot Noir, Phillip Kuhn	0,1	8
<i>Pfalz, Deutschland</i>	0,2	14
„Tinto Uno“, Can Axartell	0,1	8
<i>Vi de la Terra de Mallorca, Spanien</i>	0,2	14

FRANKFURTER BOTSCHAFT

Menu



M E N U I

Tataki vom Weidekalb | Rote Beete | Meerrettich | Radieschen

Veal tataki | beetroot | horseradish | daikon

23

Steinbutt | Felsen Oktopus | Safran | Wildkräuter

Turbot | rock octopus | saffron | wild herbs

27

Rinderfilet | Nusbutterjus | Kartoffel-Selleriecreme
Spitzkohl | knusprige Austernpilze

Fillet of beef | nut butter jus | potato and celery cream

Pointed cabbage | crispy oyster mushrooms

44

Pistazie | Rosmarin | Zwetsche | Karibik-Rum

Pistachio | rosemary | plum | Caribbean rum

16

3-Gang Menü **85**

4-Gang Menü **99**

Weinbegleitung **37 | 45**



M E N U II

Maronen-Kokosüppchen | Rosmarin | Walnuss | knuspriger Wirsing

Chestnut and coconut soup | rosemary | walnut | crispy savoy cabbage

16

Fagotti gefüllt mit Kartoffel & Trüffel

Blumenkohlschaum | Liebstöckel | Kresse

Fagotti filled with potato & truffle

Cauliflower foam | lovage | cress

22

Perlgraupen-Spinatstrudel | Vegi-Jus
Kartoffel-Selleriecreme | Spitzkohl | knusprige Austernpilze

Pearl barley spinach strudel | vegi jus

Potato and celery cream | pointed cabbage | crispy oyster mushrooms

30

Kirsche | Nougat | Bitterschokolade

Cherry | nougat | dark chocolate

16

3-Gang Menü **65**

4-Gang Menü **79**

Weinbegleitung **37 | 45**