



Eat, Celebrate, Enjoy, Follow Us

FRANKFURTER BOTSCHAFT

WESTHAFENPLATZ 6-8

60327 FRANKFURT

FRANKFURTER BOTSCHAFT

Menu

FRANKFURTER BOTSCHAFT

CLASSIC MENU

Tartar vom Weidekalb | Wiesenkräuter |
schwarzer Knoblauch | Belper Knolle
Pasture-fed veal tartare
meadow herbs | black garlic | „Belper Knolle“ Cheese

25

Skrei | Artischocke | Fenchel
Molke
cod | artichoke
fennel | whey

25

Rosa gebratener Rücken vom Weiderind
Nussbutterjus | Süßkartoffelcreme
wilder Brokkoli
pink roasted pasture-raised beef loin
nut butter jus | sweet potato cream | wild broccoli

40

oder

Dorade | Safranschaum | Süßkartoffelcreme |
wilder Brokkoli
Sea bream | saffron foam | sweet potato cream | wild broccoli

38

„Crema Catalana“ mit Zimt und Orangenschale
Aprikosensorbet
„Crema Catalana“ with cinnamon and orange zest
apricot sorbet

19

4-Gang-Menü / 4 courses 99

FRANKFURTER BOTSCHAFT

VEGAN MENU

Wildkräutersalat | Himbeervinaigrette
Radieschen | gebratene Edelpilze
Wild herb salad | raspberry vinaigrette | radish
sautéed mushrooms

18

Fregola Sarda | Cashew-Schaum | grüner Spargel
schwarzer Knoblauch | Kresse
Fregola Sarda | Cashew foam | green asparagus |
black garlic | cress

22

Crunchy Tofu | Gemüsejus Süßkartoffelcreme
wilder Brokkoli
Crunchy tofu | vegetable jus | sweet potato cream
wild broccoli

32

Unsere Mozartkugel in Texturen
„Mozartkugel“ in textures

19

4-Gang-Menü / 4 courses 82

ALLE PREISE SIND IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER
GERNE BERÜCKSICHTIGEN WIR HINWEISE AUF ALLERGIEN UND/ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN