



FRANKFURTER BOTSCHAFT
Restaurant

Menu

OKTOBER 2026

FRANKFURTER BOTSCHAFT

WESTHAFENPLATZ 6–8

60327 FRANKFURT

FRANKFURTER BOTSCHAFT
Restaurant

CLASSIC MENU

Tartar vom Weidekalb
Dijon Senf | Wildkräuter | Belper Knolle
Pasture-raised veal tartare
Dijon mustard | wild herbs | Belper Knolle cheese
24

Kabeljau
Artischocke | Fenchel | Molke
Cod | artichoke | fennel | whey
25

Rosa gebratene Brust von der Challans Ente
Nussbutterjus | Edelpilz Risotto | wilder Brokkoli
Pink-roasted Challans duck breast
Brown butter jus | gourmet mushroom risotto | wild broccoli
40
oder / or

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
Beurre Blanc Schaum | Edelpilz Risotto | wilder Brokkoli
Skin-on pan-fried salmon fillet
Beurre blanc foam | gourmet mushroom risotto | wild broccoli
38

Weißer Kaffee Crème Brûlée | Pflaume
White coffee crème brûlée | plum
19

4-Gang-Menü / 4 courses 98 EUR

Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer
Gerne berücksichtigen wir Hinweise auf Allergien
und/oder Unverträglichkeiten

FRANKFURTER BOTSCHAFT
Restaurant

VEGETARIAN MENU

Herbstlicher Blattsalat
Thymian Vinaigrette | karamellisierte Ziegenfrischkäse
Feigen | Walnüsse
Autumn leaf salad
Thyme vinaigrette | caramelised fresh goat's cheese
Figs | walnuts
20

Spicy Kürbis-Kokossüppchen | Kernöl
Grünkohl-Kartoffelpraline | Kresse
Spicy pumpkin and coconut soup | seed oil
Kale and potato praline | cress
18

Crunchy Tofu | Gemüsejus
Edelpilz Risotto | wilder Brokkoli
Crunchy tofu | vegetable jus
Gourmet mushroom risotto | wild broccoli
30

Schokoladen Panna Cotta | Waldbeeren
Chocolate panna cotta | wild berries
19

4-Gang-Menü / 4 courses 79 EUR

All prices are in euros and include VAT
Please let us know about any allergies
and/or food intolerances