

BISTRO KARTE



MARGARETE

A decorative border on the left side of the page, consisting of a repeating pattern of teal chevrons pointing downwards, set against a white background.

EINE GUTE ZEIT

In der Margarete dreht sich alles um leckere Speisen und Getränke.

Wir kümmern uns um gute Produkte – und vor allem um die richtigen Rezepte. Dabei legen wir Wert auf einen sinnvollen Einkauf. Milch, Kaffee, Eier, Kartoffeln: Viele unserer Produzenten kennen wir. Ihre Erzeugnisse schmecken uns so gut, dass wir sie mit Ihnen teilen möchten.

Margaretes Kartoffelsuppe ist ein gutes Beispiel dafür: Die Kartoffeln kommen vom Wetterauer Bauern Bernd Rück. Die Suppe braucht neben gutem Gemüse, Salz, Muskat, einem Schluck Sahne und Zeit nichts weiter.

Begeisterung für die Produkte und deren wertschätzende Verarbeitung, das macht uns aus. Und das schmecken Sie. Für eine gute Zeit während und nach Ihrem Besuch.

BISTRO

MARGARETES FRÜHSTÜCK

Montag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr

MARGARETES BRUNCH

An Sonn- und Feiertagen von 10 bis 14:30 Uhr

Sonn- und feiertags gibt es Margaretes Brunch!

Frische Waffeln, Eier live zubereitet nach Wunsch, warme Gerichte und alles, was das Frühstücksherz begehrt.

Mit Brühkaffee und einem Glas Orangensaft
pro Person **22,50 EURO**

Kinder bis zwölf Jahre **1,50 EURO** pro Lebensjahr

BISTRO

STRAMME MARGARETE

Butter-geröstetes Bauernbrot mit Salat,
Gurke und Tomate, italienischer Salami,
Bergkäse und zwei Spiegeleiern drauf
– vegetarisch: mit doppelt Käse –

9,50 EURO

BREAKFAST AT TEL AVIV

Zwei Spiegeleier, kleine Portion
Hummus und Pommes Frites

9,50 EURO

4 PANCAKES

Pancakes mit Ahornsirup

6,80 EURO

HAUSGEMACHTES MÜSLI

mit Joghurt **4,50 EURO**

mit frischem Obstsalat **6,50 EURO**

2 SPIEGELEIER

Eier aus der Wetterau mit Bauernbrot,
Butter und Schnittlauch

4,40 EURO

+ Tomate, Zwiebeln und Speck

6,50 EURO

+ 2 Eier = + 2 Euro

MARGARETES BISTRO-GERICHTE

Täglich von 12 bis 14:30 Uhr und von 18 bis 22 Uhr

Margaretes Tapas und die Suppen gibt es
durchgehend ab 12 Uhr.

MARGARETES STAMMESSEN

Täglich wechselnd, auf der Tafel angeschrieben.
Montag bis Freitag von 12 bis 14:30 Uhr und solange
der Vorrat reicht. Schnell auf den Tisch!

BISTRO

FRANKFURT INTERNATIONAL MARGARETES TAPAS

Linsensalat
Frankfurter Grüne Soße
Handkäs
mit Margaretes Spelzbrot
und Salzbutter

16,50 EURO

FALAFEL ODER FRIKADELLE

mit Bulgur und Grillgemüse
Tahinisaucce

12,80 EURO

PANKO-KALBSSCHNITZEL

mit knusprigem Kartoffelstampf,
Jus und kleinem Salat

23,50 EURO

MARGARETES FENCHELBRATWÜRSTE

(ohne Zusatzstoffe)
mit knusprigem Kartoffelstampf,
Jus und kleinem Salat

16,50 EURO

GRÜNE SOSSE

mit eingewecktem Ei und
Bürgermeisterstück

16,50 EURO

CALAMARES UND FRITTEN MIT REMOULADE

mit Salat und Zitrone

15,50 EURO

CAESAR SALAD

Maishuhn Suprême und Jus
auf Romanasalat mit Parmesan,
Caesar-Dressing und Croûtons

16,50 EURO

MARGARETES KARTOFFELSUPPE

mit Gremolata und lila Kartoffelchips

8,50 EURO

KAROTTEN-KOKOS-SUPPE MIT GALGANT

und frischen Kräutern

8,50 EURO

ZARTBITTERE SCHOKOLADENTARTE

mit Kompott

8,50 EURO

MARACUJA-GRIESSFLAMMERIE

mit Salzkaramell

8,50 EURO

EXTRAS DAZU

- Kleiner Salat
- Pommes Frites
- Süßkartoffelpommes
- Trüffelmayo

Extras können zu allen Gerichten
dazu bestellt werden.

4,50 EURO PRO EXTRA

Liebe Freunde, liebe Gäste, eine Komponente bei einem Gericht wegzulassen ist kein Problem – geben Sie einfach Bescheid! „Stattdessen“ hingegen ist schwer in den Ablauf zu integrieren und daher nur in Ausnahmefällen möglich. Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn es auch ohne klappt.

MARGARETES BISTRO-GRILL

Täglich von 12 bis 14:30 Uhr und von 18 bis 22 Uhr

BISTRO

MAISHUHN SUPRÊME

24 EURO

GRILLHÜFTE VOM RIND

26 EURO

**LEICHT GEBEIZTES
ISLAND-LACHSFILET**

28 EURO

MÜHLHEIMER PILZE

18 EURO

SESAM-ZIEGENKÄSE

18 EURO

... jeweils mit Gewürz-Drillingen, Gemüse
und Chimichurri

KINDERSACHEN

BISTRO

KINDERSCHNITZEL VOM KALB

mit Kartoffelbrei

10 EURO

BRATWURST

(ohne Zusatzstoffe)

mit Kartoffelbrei

7,50 EURO

KINDERPOMMES MIT KETCHUP

4,50 EURO

MARACUJA-GRIESSFLAMMERIE

mit Toffee

6 EURO

ZUM MITNEHMEN

MARGARETES SPELZBROT

100% Bio-Urdinkel

Kurze Wege und beste Qualität:

Wir kennen den Acker und den Bäcker.
Der Urdinkel kommt vom Biohof May in
der Röhn. Aus dessen Mehl backen die

Fleckenbühler unser Spelzbrot. Für
einen runden Geschmack arbeiten wir mit
einem Sauerteig-Anteil.

5,80 EURO

MARGARETES FENCHELBRATWURST

Zwei vakuumierte Fenchelbratwürste
ohne Zusatzstoffe

Auf der Suche nach einer Bratwurst ohne
Zusatzstoffe haben wir kurzerhand
unser eigenes Rezept entwickelt. Majoran,
Macis, Cayenne und Fenchelsaat geben
den Geschmack. Sollten Sie probieren!

5,50 EURO

BISTRO

IHRE FEIER

Sie haben etwas zu feiern? Sprechen Sie uns an!
Ob Hochzeitsempfang, Firmenevent, Geburtstagsfeier
oder großes Catering: Gemeinsam mit Ihnen
gestalten wir Ihr unvergessliches Event.

GUTSCHEINE

Verschenken Sie Freude! Margaretes Gutscheine gibt
es von 10 bis 250 Euro vor Ort oder online zu kaufen.
www.margarete-restaurant.de

MARGARETES GETRÄNKE

BISTRO

SCHORLEN

Apfel, Maracuja, Johannisbeere,
Rhabarber

0,2l **2,40 EURO**

0,4l **4,40 EURO**

TRAUBENSAFT

direkt vom Weingut, rot oder weiß

0,2l **3,50 EURO**

0,4l **4,90 EURO**

TRAUBE UND GURKE

Traubensaft, Gurke, Wasser
und frische Minze

0,3l **4,80 EURO**

FRITZ

fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei,
fritz-limo orange oder zitrone

0,2l **2,70 EURO**

WASSER

medium oder still

0,25l **2,60 EURO**

0,75l **6,80 EURO**

OFFENE WEINE

RIESLING

Angenehm spritzig mit
ausgewogenem Süß-Säure-Spiel
0,2l **5,50 EURO**
1l **27 EURO**

WEISSBURGUNDER

Saftig, fruchtig und eine sehr
ausgewogene Säure
0,2l **5,80 EURO**
1l **28 EURO**

GRAUBURGUNDER

Cremig, trocken und eine sehr
eingebundene Säure
0,2l **6,80 EURO**
0,75l **25 EURO**

ROSÉ

Kräftig und spritzig in einem
0,2l **6,10 EURO**
0,75l **23 EURO**

MERLOT ROCHE AUDRAN

Ein biodynamischer Wein von der Rhône,
kräftig, tief und ohne Holz ausgebaut
0,2l **7,50 EURO**
0,75l **28 EURO**

ÄPPLER

von regionalen Streuobstwiesen
– pur oder gespritzt –
0,25l **2,50 EURO**
0,5l **4,40 EURO**

**WEITERE OFFENE WEINE AUF
ANFRAGE UND AUF
DER RESTAURANTKARTE!**

BIER

FXXXXFXXXXR HELLES

Wir lieben Bier und wollen, dass es
schmeckt. Daher haben wir eins gebraut:
Das Helle für Frankfurt von der
Frankfurter Brauunion. Nach dem Rezept
von Raffaela Schöbel und Simon Horn
und mit nichts als Wasser und dem
Besten aus Hopfen und Gerstenmalz.
0,33l **3,80 EURO**

HEFEWEIZEN

auch alkoholfrei
0,5l **4,80 EURO**

DRINKS

HORSE'S NECK

Bourbon Whiskey, Angostura
und Ginger Ale
9,50 EURO

PORT TONIC

Weißer, extra trockener Portwein
mit Tonic und Zitrone
0,2l **6,80 EURO**

MOSCOW MULE

Wodka, Limette, Gurke und
scharfe Ingwerlimonade
– auch alkoholfrei –
9,50 EURO

DARK 'N' STORMY

Dunkler Rum, Limette und
scharfe Ingwer-Limonade
9,50 EURO

GIN UND TONIC

HAUS-GIN

klassisch
5 cl **6 EURO**

GIN SIEBEN

47%
echter Frankfurter Dry Gin,
mit Apfel serviert
5 cl **8 EURO**

FERDINAND'S

Riesling-infundierter Gin
von der Saar
5 cl **8 EURO**

GIN MARE

Gin wie ein katalanischer Garten,
mit Rosmarin serviert
5 cl **8 EURO**

+ THOMAS HENRY

0,2l **2 EURO**

HEISSES

ESPRESSO

Röstfrisch, pur oder als Macchiato
einfach **2 EURO**
doppelt **3 EURO**

AMERICANO

Schwarzer Kaffee,
auf Wunsch mit Milch
2,70 EURO

CAPPUCCINO

3,50 EURO

INGWER LATTE

Hausgemachter Ingwer-Pfeffer-Sirup
mit geschäumter Milch
3,80 EURO

LATTE MACCHIATO

3,80 EURO

HEISSE SCHOKOLADE

3,80 EURO
mit Sahne + 40 Cent

Verfügbare Milchvariationen:
Kuh und Hafer

Unsere Kuhmilch kommt vom Weidenhof
in Wächtersbach und unser
Kaffee von der Stern-Rösterei
in Bockenheim.

FRISCHER INGWER- ODER MINZTEE

3,50 EURO
mit frischer Zitrone und Orange
3,90 EURO

SAMOVA-TEE

Bio, fair, nachhaltig und verdammt lecker

KÄNNCHEN

mit Keks
0,4l **3,90 EURO**

HIGH DARJEELING

Bio-Darjeeling, leicht und herb

LAZY DAZE

Bio-Schwarztee Earl Grey, zitronig herb

ISTANBUL NIGHTS

Bio-Schwarztee mit orientalischen
Gewürzen, würzig frisch

ORANGE SAFARI

Bio-Rooibos mit Vanille und Orange
teeinfrei, erdig fruchtig

INNER LIGHTS

Bio-Grüntee mit Kräutern, zitronig würzig

TEAM-SPIRIT

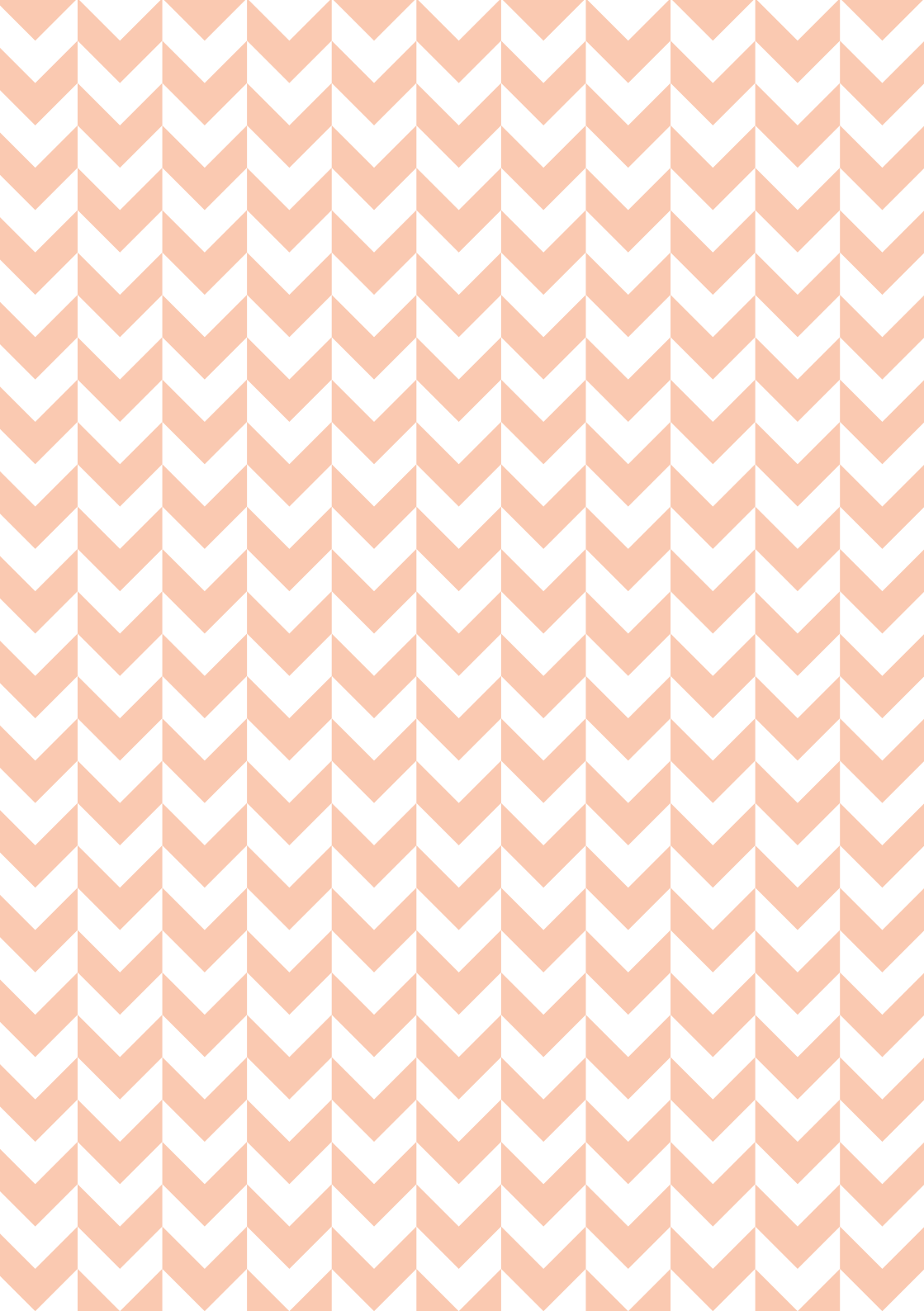
Kräuter-Grüntee, zitronig frisch

GIN SOUL

Bio-Kräutertee – teeinfrei, frisch herb

MAYBE BABY

Bio-Fruchttee – teeinfrei, fruchtig rot



ENGLISH MENU

BISTRO

GOOD TIMES

The name of the game is: food and drinks.

At Margarete we mind good products and we take care of the right recipes. We emphasize a sensible purchase: milk, coffee, eggs, potatoes – we know lots of our producers in person. We love the taste of their products and like to share that with you.

Margarete's potato soup is but one example: The potatoes are cultivated and delivered by farmer Bernd Rück from the Wetterau. This soup is based on high quality vegetables, salt, nutmeg, a bit of cream and time. That's it.

Our enthusiasm for products and their appreciative processing, that is Margarete. You will taste it and have a good time while with us and afterwards.

BISTRO



MARGARETE'S BREAKFAST

From Monday to Saturday 11:30 am to 2:30 pm

MARGARETE'S BRUNCH

Sunday from 10 am to 2:30 pm

Sunday brunch buffet with brewed coffee, breakfast tea and a glass of orange juice, roast, fresh waffles, cold and hot, sweet and salty dishes, live-cooked fresh eggs

per person **22.50 EURO**

Kids up to and including twelve years **1.50 EURO** per year

BISTRO

"STRAMME MARGARETE"

Butter-roasted farmhouse bread with salad, cucumber and tomato, razor-thin Italian salami, mountain cheese and two eggs sunny side up
– vegetarian: with double cheese –

9.50 EURO

BREAKFAST AT TEL AVIV

Two fried eggs, small portion of hummus and streak fries

9.50 EURO

4 PANCAKES

Pancakes with marble syrup and powdered sugar

6.80 EURO

HOMEMADE MÜSLI

with yoghurt **4.50 EURO**,
with fresh fruit salad **6.50 EURO**

2 FRIED EGGS

with farmhouse bread and butter, eggs from the Wetterau

4.40 EURO

+ chervil, tomatoes, onions, bacon

6.50 EURO

+ 2 fried eggs = + 2 Euro

MARGARETE'S BISTRO DISHES

Daily from noon to 2:30 pm and from 6 to 10 pm

Margarete's tapas and soups are available non-stop from noon on.

MARGARETE'S STAMMESSEN

Daily changing special written on the blackboard.

Mondays to Fridays noon to 2:30 pm, while stocks last. Quickly served!

BISTRO

FRANKFURT INTERNATIONAL MARGARETE'S TAPAS

Lentil salad
Frankfurt's Grüne Soße
Handkäs
with Margarete's spelt bread and salted
butter

16.50 EURO

FALAFEL OR MEAT BALLS

Bulgur and grilled vegetables
Tahini sauce

12.80 EURO

PANKO-SCHNITZEL OF THE VEAL

with crispy potato mash and jus
with a small salad

23.50 EURO

MARGARETE'S FENNEL-BRATWURST

(without additives)
with crispy potato mash and jus and a
small salad

16.50 EURO

GRÜNE SOSSE

with pickled egg and tri-tip steak

16.50 EURO

CALAMARI AND FRIES WITH RÉMOULADE

with salad and lemon

15.50 EURO

CAESAR SALAD

Corn fed chicken suprême and Jus
on Romaine lettuce with Parmesan,
Caesar-Dressing and croutons

16.50 EURO

MARGARETE'S POTATO SOUP

with Gremolata and purple potato crisps

8.50 EURO

CARROT-COCONUT-SOUP WITH GALANGAL

and fresh herbs

8.50 EURO

DARK CHOCOLATE-TARTE

with compote

8.50 EURO

PASSION FRUIT SEMOLINA FLUMMERY

with salted caramel

8.50 EURO

EXTRAS

- small salad
- French fries
- sweet potato fries
- truffle mayonnaise

Extras can be ordered
with every dish.

4.50 EURO EACH

MARGARETE'S BISTRO GRILL

Daily from noon to 2:30 pm and from 6 to 10 pm

BISTRO

CORN FED CHICKEN SUPRÊME

24 EURO

POINT STEAK (BEEF)

26 EURO

**SLIGHTLY PICKLED FILLET OF
SALMON FROM ICELAND**

28 EURO

**LOCAL MUSHROOMS FROM
MÜHLHEIM**

18 EURO

GOAT'S CHEESE WITH SESAME

18 EURO

... each along with young potatoes
vegetables and Chimichurri

CHILDREN'S AFFAIRS

BISTRO

CHILD'S SCHNITZEL OF VEAL

with mashed potatoes

10 EURO

BRATWURST

(without additives)
with mashed potatoes

7.50 EURO

CHILDREN'S FRIES WITH KETCHUP

4.50 EURO

PASSION FRUIT SEMOLINA FLUMMERY

with Toffee

6 EURO

TAKE IT WITH YOU

MARGARETE'S SPELT BREAD

100% organic ancient spelt
Short processes and best quality: We
know the field and the baker.

The ancient spelt is cultivated by the
organic farm May in the Rhoen. Its flour is
combinated with a share of sourdough for
you to enjoy a well-rounded taste.

5.80 EURO

MARGARETE'S FENNEL BRATWURST

Two fennel bratwürste without additives
in a vacuum bag.

Looking for a bratwurst without additives
we ended up creating our own recipe.

Marjoram, mace, cayenne and fennel seed
define the taste. Give it a try!

5,50 EURO

BISTRO

YOUR FEAST

You have a celebration coming? We shall be happy to have a chat
with you. Sparkling wine with your wedding guests, business
festivity, birthday party or a big catering event – let's plan and design
a memorable event together.

GIFT CARDS

Give joy as a present! Margarete's vouchers are available
from 10 to 250 Euro, at Margarete restaurant or online.
www.margarete-restaurant.de/en/

Bei Fragen zu unseren Gerichten sind
wir gerne für Sie da!

HINWEIS:

Tagesaktuelle Variationen der Speisekarte bleiben
vorbehalten, da alle Speisen täglich frisch zubereitet
werden.

PLEASE NOTE:

Variations of our menu are possible since we do prepare
all meals fresh, on a daily basis.

INSTAGRAM: MARGARETEFRANKFURT



