

DIE RESTAURANT KARTE



MARGARETE

EINE GUTE ZEIT

Herzlich willkommen im Restaurant Margarete!

Schön, dass Sie da sind. Wir laden Sie ein zu geschmacklichen
Neuentdeckungen und lange Bewährtem.

Die Küche ist unser Herzstück: Hier entwickeln wir unsere Gerichte
aus Klassikern und Neuheiten liebevoll fort. Dabei achten wir
auf das Gute, sei es einfach oder außergewöhnlich. Viele Zutaten
bekommen wir aus der Region und von Produzenten,
deren Erzeugnisse wir schätzen. Und das schmecken Sie.

Guten Appetit!

Ihre Margarete



APERITIF

RESTAURANT

**„Namensgeberin des
Restaurants ist die Wiener
Architektin Margarete
Schütte-Lihotzky. [...]“**

APERITIF

Steiner Riesling Sekt

– Pfalz –

10 cl **5,50 Euro**

Blanc de Noirs von der Sektmanufaktur Flik

100% Spätburgunder aus Rheinhessen

10 cl **8,50 Euro**

Montresor Rosé royal spumante

100 % Pinot noir. Extra trocken.

10 cl **5,90 Euro**

Luminoso – unser frisches Radler

FXXXFXXXXR HELLES, Holunder, frische Limette, Minze und Eis

4,80 Euro

Port Tonic

White Port, Tonic water, Zitrone

6,50 Euro

Falso Negroni – ein sanfter Bitter

Wermut, Campari, Prosecco und Angostura, Orangenzeste

7,80 Euro

Italicus

Bergamotte, Spumante und Zitrone

6,80 Euro

Frankfurt 7 Gin Tonic

Gin mit den Frankfurter Sieben Kräutern, Tonic

7,80 Euro

Traube und Gurke

Traubensaft vom Winzer, Wasser, frische Gurke

– alkoholfrei –

4,80 Euro

Weine und weitere Getränke finden Sie im Anschluss an die Speisekarte. Und wenn Sie sich etwas wünschen, das Sie nicht auf der Karte finden – fragen Sie uns gern!

APERITIF

**„[...] Sie entwarf Mitte der
1920er Jahre den Urtyp der
,Frankfurter Küche‘, die heute
als Vorbild der modernen
Einbauküche gilt.“**



DAS MENÜ

MENÜPREISE

3 Gänge mit begleitenden Weinen für 55 Euro

Vorspeise, Hauptgang nach Wahl, Edel Weiss original Beans-Dessert,
zwei begleitende Weine je 0,1 l

3 Gänge ohne Weinbegleitung für 45 Euro

4 Gänge mit begleitenden Weinen für 66 Euro

Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang nach Wahl, Edel Weiss original
Beans-Dessert, drei begleitende Weine je 0,1 l

4 Gänge ohne Weinbegleitung für 54 Euro

5 Gänge mit begleitenden Weinen für 77 Euro

Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang nach Wahl, Edel Weiss original
Beans-Dessert, Dreierlei Käse, vier begleitende Weine je 0,1 l

5 Gänge ohne Weinbegleitung für 63 Euro

MENÜWEINE

Auf das Menü haben wir folgende Weine abstimmt:

Riesling Deidesheim

Jonas und Philip Seckinger 2018 Pfalz
zur Essenz

19° M.T.

Mehrmonatige Gärung plus Battonage 17 Monate im Barrique.
Weinserien 2014 Rheinhessen
zum Spargel

Klaret

Bordeaux Cuvée aus Rheinhessen, der anders als der klassische Rosé
noch 48 Stunden auf der Maische steht.

Peth Wetz 2018
zum Hauptgang

Riesling Mandelbrunnen

Peth Wetz 2018
zum Abschluss

DAS MENÜ IM MAI & JUNI

VORSPEISE

Frühlingsessenz
mit Ricotta-Bärlauch-Cannelloni

ZWISCHENGANG

Tatar vom Spargel
Onsen-Ei und Bottarga

HAUPTGANG

Islandbarsch 54°
Innen glasig, geröstet mit Sake, Miso und Butter

oder

Krosse Keule vom Perlhuhn

oder

Gebackener Haselnussspargel

... jeweils auf und mit Püree vom Cassoulet
Spinatsalat, Nameko-Pilzen und Estragon-Hollandaise

NACHSPIEL

Edel Weiss Original Beans
Mousse und Karamell von weißer Schokolade
Rhabarber, Fenchelleis und Fenchel-Knusperdisc

Dreierlei Käse
mit Pâte de fruit aus Quitten von Otilies Omas Baum
Sherry-Chili-Marmelade und Holzkohlebrioche

MENÜ

ÜBER DAS MENÜ

Geflügelessenz

Wir bereiten die Essenz auf Basis von Perlhühnern zu und verwerten dabei das ganze Huhn: Die Keulen finden sich im Menü, die Brust bei den À-la-Carte-Gerichten zusammen mit der Sepia. Aus der Karkasse kochen wir unsere Essenz. Dazu servieren wir hausgemachte Ricotta-Bärlauch-Cannelloni. Den Bärlauch haben unsere Köche und Azubis im Bad Vilbeler Wald gesammelt. Die erdige Rote-Bete-Kresse rundet den Gang ab. Eine vegetarische Variante ist selbstverständlich möglich.

Tatar vom Spargel mit Onsen-Ei und Bottarga

Den grünen Spargel grillen wir auf Holzkohle; das gibt eine dezente Feuernote. Gebeizt wie ein Schinken wird der weiße Spargel besonders würzig und kräftig. Beide werden zum Tatar aufgeschnitten und mit Schnittlauchöl abgeschmeckt. Das Onsen ist ein japanisches Dampfbad und Ort der Entspannung. Auch für Eier: Bei genau 64 Grad werden sie im Dampfbad etwa eine Stunde gegart, dadurch erhalten sie ihre zarte Konsistenz. Bottarga ist gesalzener Meeräschenrogen, den wir fein über das Ei hobeln.

Gebackener Haselnusspargel

Wir blanchieren den grünen Spargel, bevor er mit gerösteten Haselnüssen knusprig paniert und dann gebacken wird.

Islandbarsch 54°

Mit Miso und Sake mariniert und bei 54 Grad erst sanft gegart, dann unter dem Grill auf der Haut angeröstet.

Krosse Keule vom Perlhuhn

Die Perlhuhnkeule wird geschmort und dann gegrillt.

Cassoulet

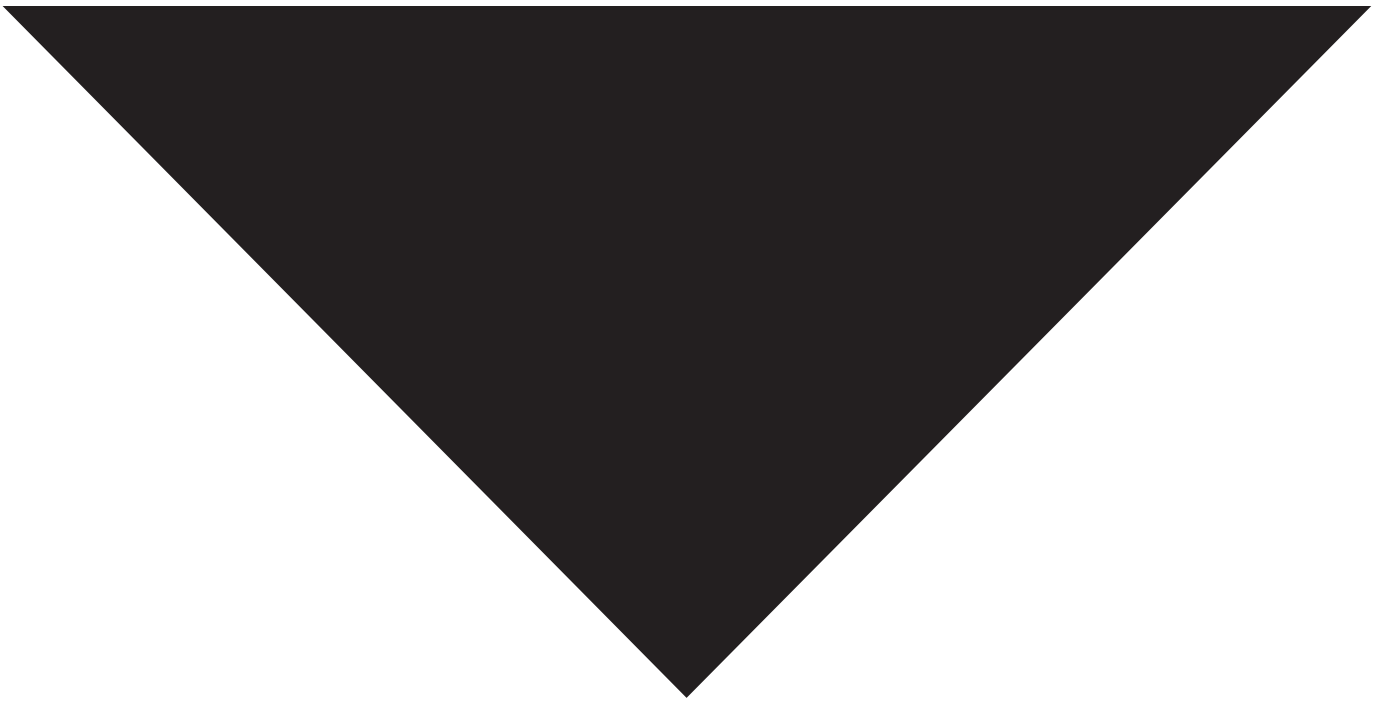
Cassoulet ist ein feiner Eintopf aus dem Languedoc aus weißen, milden Bohnen, Weißwein, Gewürzen und Gemüse. Wir machen daraus ein feines Püree. Dazu reichen wir Spinatsalat und Estragon-Hollandaise.

Die Nameko-Pilze, auch Goldkämpchen genannt, kommen von der Edelpilzzucht Kroll in Mühlheim und sind ein regionales Produkt.

Edel Weiss Original Beans

Edel Weiss ist der Name unserer neuen Schokolade, die von Original Beans nachhaltig hergestellt wird. Sie kommt aus dem Yuna Flusstal in der

Dominikanischen Republik. Aus der Schokolade machen wir mit Rhabarber ein Mousse. Dazu Eis aus Fenchelsaft, krosser Fenchel, ein knuspriger Teig mit karamelisiertem Fenchel und Rhabarberperlen.



À LA CARTE

VORSPEISEN

Ceviche vom Schwarzbunten Rind

mit cremigem Mais, Ají Amarillo, Shiso, Rettich

18 Euro

Tatar vom Spargel

mit Misoschaum-Golgappa

- vegan -

16 Euro

Buchweizenrisotto

mit konfierten Wildgarnelen und Kaffee-Krustentier-Schaum

Als Vorspeise mit drei Garnelen

18 Euro

Als Hauptgang mit sechs Garnelen

25 Euro

HAUPTSACHEN

Krosser Würfel von Offenbacher Shiitake-Pilzen

Salat vom fermentierten Gemüse, Süßkartoffel-Kokos-Creme
und Erbsensprossen

- vegan -

25 Euro

Perlhuhnbrust mit gebackener Sepia

auf Spargelsofrito und mit schwarzem Kartoffelpüree
und Zitronenschaum

32 Euro

À LA CARTE

**„Die Optimierung von
Arbeitsabläufen und
funktionales, klares Design
bildeten gestalterische
Größen in Konzeption und
Umsetzung
der Frankfurter Küche.
Diese finden sich in Ansätzen
auch in der
Innenraumgestaltung
Margaretes wieder.“**

NACHSPIEL

Zweierlei Sorbet

mit schwarzer Walnuss und Brennesselpapier

6,50 Euro

Edel Weiss Original Beans

Mousse und Karamell von weißer Schokolade
Rhabarber, Fenchelleis und Fenchel-Knusperdisc

15 Euro

Maracuja-Grießflammerie

mit Salzkaramell

8,50 Euro

Drei Sorten Käse

mit Pâte de fruit aus Quitten von Otilies Omas Baum
Sherry-Chili-Marmelade und Holzkohlebrioche

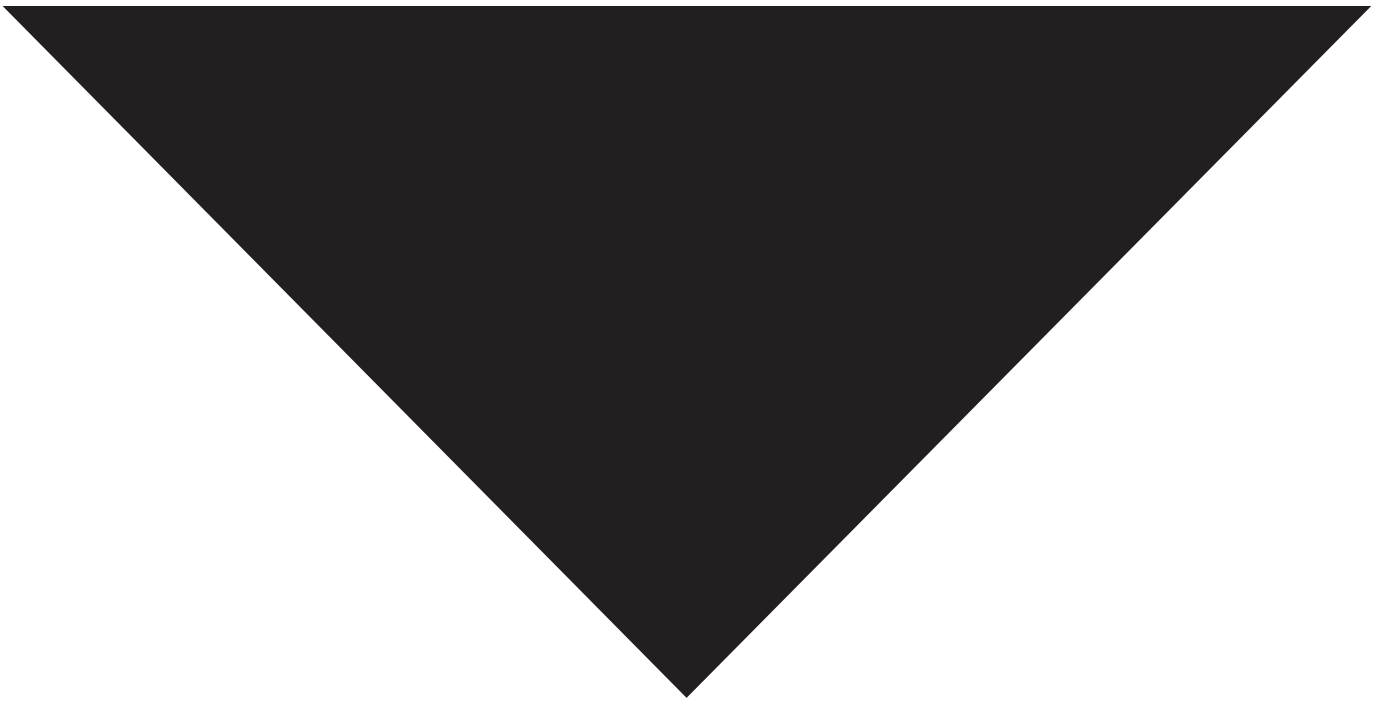
12 Euro

Margaretes Schokoladentarte

mit Kompott und Baiser

11 Euro

À LA CARTE



**SPARGEL-, GRILL-
UND SALATKARTE**

DAS GRILLMENÜ

Hauptspeise aus der Spargel-, Grill- und Salatkarte nach Wahl
mit Vorspeise und Dessert

Preis der Hauptspeise + 20 Euro = 3 Gänge

VORSPEISE ZUR WAHL

Margaretes kleiner Salat
mit Schnickschnack

Tatar vom Lachs
mit Dillpapier

Margaretes Kartoffelsuppe
Gremolata und Kartoffelchip

HAUPTSPEISE ZUR WAHL
aus der Spargel-, Grill- und Salatkarte

DESSERT ZUR WAHL

Maracuja-Grießflammerie
mit Salzkaramell

Drei Sorten Käse
mit Pâte de fruit aus Quitten von Otilies Omas Baum
Sherry-Chili-Marmelade und Holzkohlebröche

Margaretes Schokoladentarte
Kompott und Baiser

SPARGEL-, GRILL- UND SALATKARTE

HAUPTSACHEN

Rumpsteak
vom Schwarzbunten Rind
28 Euro

Rinderfilet
vom Schwarzbunten Rind
38 Euro

Island Lachs
leicht gebeizt
28 Euro

**Kalbsrippe am Knochen
mit Chimichurri**
Langsam gegart und dann für Sie gegrillt.
ca. 600 g 44 Euro / ca. 1.200 g 88 Euro

Maishuhn Suprême
25 Euro

Mühlheimer Pilze
gegrillt
23 Euro

... jeweils serviert mit **Gewürzdrillingen und Spargel**
oder mit **großem Salat** aus gehobeltem Gemüse, Salatblättern der
Saison und hausgemachtem Kimchi

DAZU

Sauce Hollandaise
oder
Parmesan und Olivenöl
oder
Nussbutter

À LA CARTE

FXXXFXXXR HELLES

EIN BIER FÜR FRANKFURT

Wir lieben Bier. Wir trinken und verkaufen es gerne, und wir wollen, dass es schmeckt. Da wir in Frankfurt kein Bier finden konnten, das uns überzeugt hat, haben wir die Sache selbst in die Hand genommen: Das FXXXXFXXXXR HELLE ist ein gutes und unkompliziertes Bier für jeden Anlass.

Wichtig ist uns der Mehrwert für unsere Stadt und die Region, für die Gastronomen, die es ausschenken und die Menschen, die ein gutes Bier in der Hand haben.

Gebraut nach unserem eigenen Rezept in der Familienbrauerei Rittmayer in Bayern, natürlich nach Deutschem Reinheitsgebot

Es werden nur hochwertige Zutaten verwendet:
Zwei Sorten Hopfen: Spalt (Hallertau) & Tettnang (Bodensee).
Malz aus Kulmbach in Franken.
Dazu Wasser. Wir verwenden keine Zusatzstoffe!

Das Helle aus Frankfurt ist ein handwerkliches Produkt, „alte Braukunst“. Wir haben uns bewusst gegen ein Craftbier entschieden.

Unsere Wege sind nachhaltig: Gebraut wird dort, wo auch abgefüllt wird. Das spart Wege und Ressourcen.

Unsere Kommunikationswege sind ebenso kurz: Wir sind in Frankfurt vor Ort und für alle Fragen und Taten offen.

Gude und Prost!
Raffaela Schöbel & Simon Horn

ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICH- KEITEN

Wenn Sie Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie, uns aktiv anzusprechen: Wir kochen frisch und können sonst nicht ausschließen, dass Spuren von Lebensmitteln in ein anderes Gericht überfliegen.

Eine Liste der in den Gerichten enthaltenen Allergene liegt ebenfalls auf Nachfrage für Sie bereit.

Auf diesem Wege können wir am besten dafür sorgen, dass Sie uns satt und zufrieden wieder verlassen.