

DIE RESTAURANT KARTE



MARGARETE

EINE GUTE ZEIT

Herzlich willkommen im Restaurant Margarete!

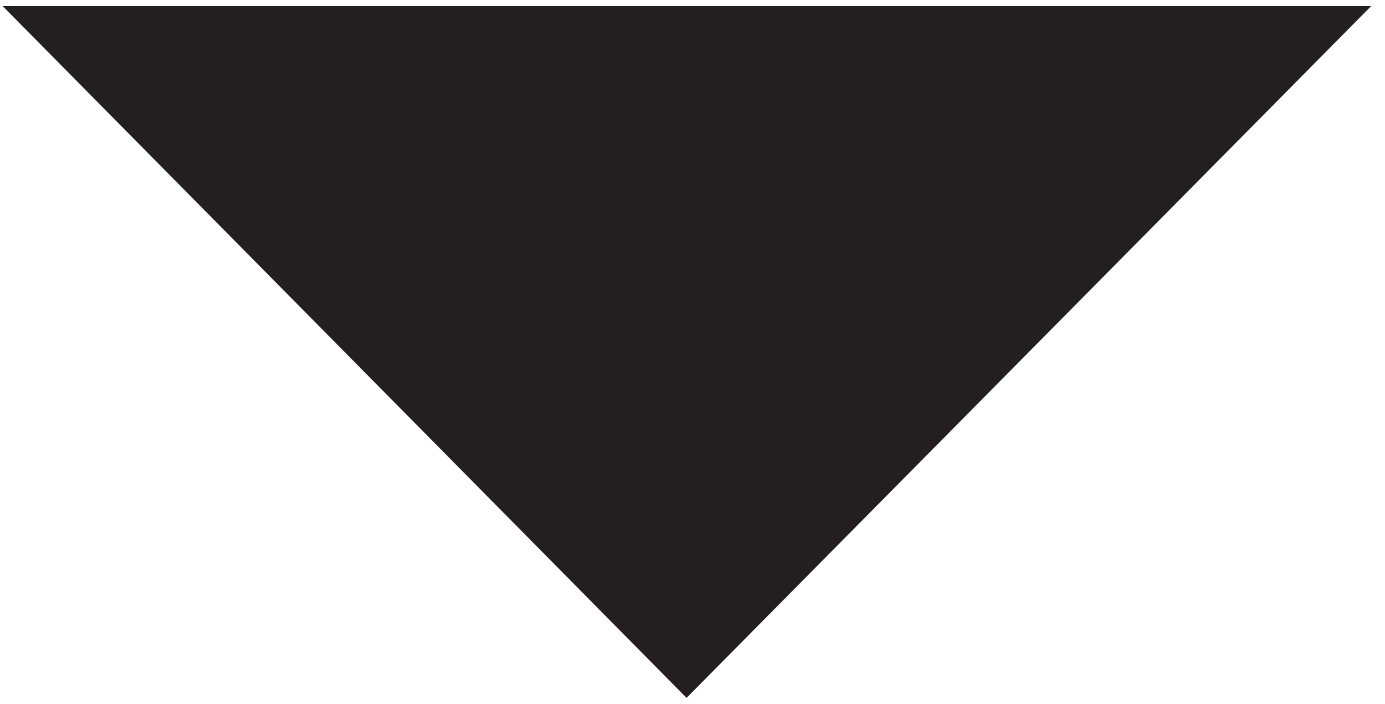
Schön, dass Sie da sind. Wir laden Sie ein zu geschmacklichen
Neuentdeckungen und lange Bewährtem.

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

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



APERITIF

APERITIF

Steiner Riesling Sekt

– Pfalz –

10 cl **5,50 Euro**

Montresor Rosé royal spumante

100 % Pinot noir. Extra trocken.

10 cl **5,90 Euro**

Margarete Sprizz

Schaumwein, hausgemachtes Rosmarinsirup, rosa Pampelmuse

7,50 Euro, alkoholfrei mit Tonic 5,50 Euro

Port Tonic

White Port, Tonic water, Zitrone

6,50 Euro

Coldwater

Wodka, Gurkensirup, frische Gurke und Soda

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

Siegfried Wonderleaf Tonic

„Gin“ mit Apfel und Tonic

– alkoholfrei –

6,80 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!

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



DAS MENÜ

ÜBER DAS MENÜ

Das Nordmeer, Berge und Fjorde. Klar und unverschnörkelt, erdig und frisch. Norwegen ist Ehrengastland der diesjährigen Buchmesse und so auch Ideengeber unseres Herbstmenüs. Es gibt Fisch aus der Familie der Fett- und Dickfische, Lachs und Matjes, die mögen das kalte Wasser. Und Kabeljau. Der ist zwar nicht fett, schwimmt aber auch gerne da oben. Dazu kombinieren wir Extraktreiches wie Wurzeln und Beeren. Wegen der Kühle brauchen die Pflanzen länger zum Wachsen: Mehr Zeit, einen vollen Geschmack auszubilden. Einige Zutaten sind fermentiert oder gebeizt. Methoden, die im Norden wichtig sind. Die Sommer sind kurz, die Erträge müssen den Winter überdauern.

3 Gänge für 45 Euro

Vorspeise, Hauptgang nach Wahl, Dessert

3 Gänge für 50 Euro

Zwischengang, Hauptgang nach Wahl, Dessert

4 Gänge für 58 Euro

Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang nach Wahl, Dessert

Alle Gerichte sind auch einzeln zu haben. Gerne servieren wir Ihnen das Menü in einer veganen Variante.

DAS HERBSTMENÜ

VORSPEISE

Nordmeer Bouillon

mit Aquavit aromatisiert

dazu Sauce Rouille und geräucherter Kabeljau

– vegetarisch: Essenz von bunten Tomaten und Bronzefenchel –

ZWISCHENGANG

Matjestatar

mit Sumachschand, Schnittlauch und Pumpnickelerde
fermentierter Gurke und Senfperlen

– vegetarisch: Carpaccio vom fermentierten Gemüse –

HAUPTGANG ZUR WAHL

Gravlax

Graved Lachs, auf der Haut gebraten

oder

Entrecôte vom Holzkohlegrill

mit Gewürzbutter

oder

Butter-Whisky-Sellerie

mit gebrannten Mandeln und Chunky-Chat-Hollandaise

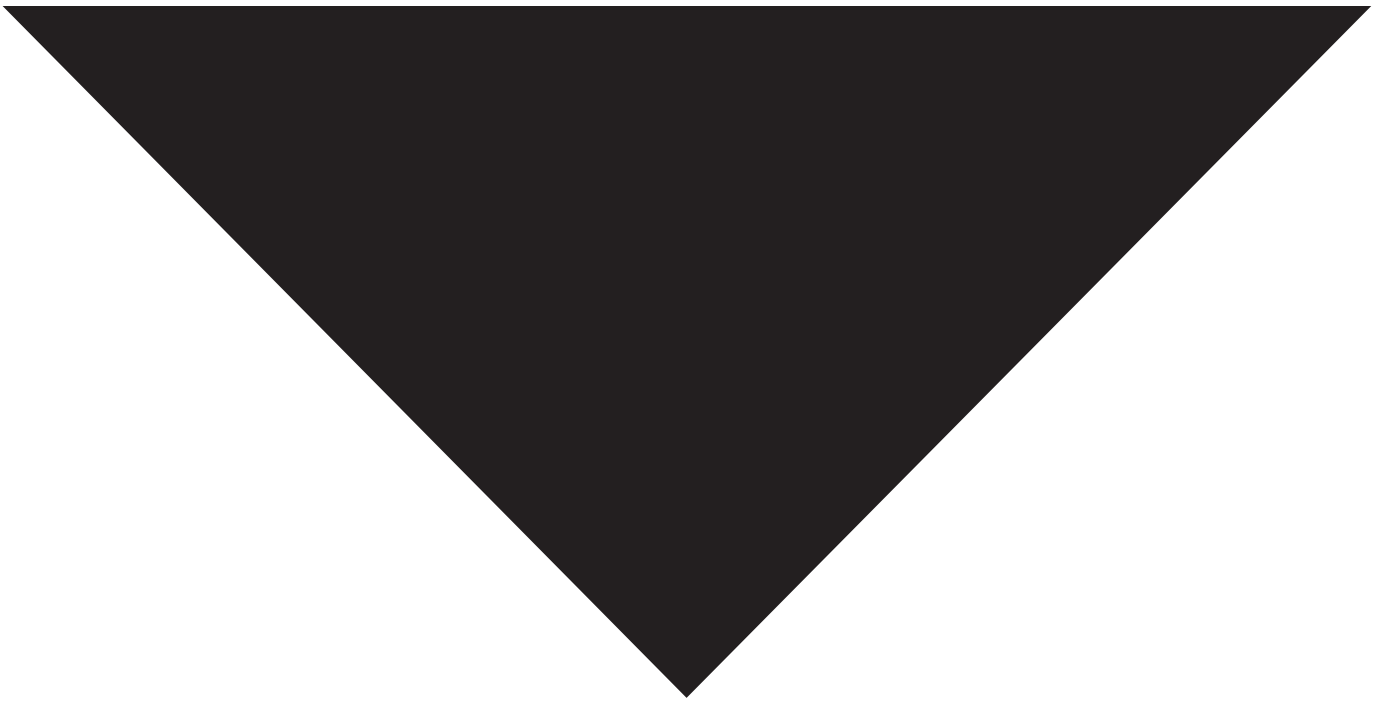
... jeweils an und auf Kimchi-Kohlrabi, Pastinake, Blaubeeren.
Auf Wunsch servieren wir dazu in Erde gekochte, neue Kartoffeln.

NACHSPIEL

Safran-Topfenküchlein

mit Piura-Porcelana-Schokolade, Beerencreme und Apfelsorbet

**„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.“**



**GRILLKARTE
UND
GRILLMENÜ**

GRILLKARTE UND GRILLMENÜ

ERSTER GANG ZUR WAHL

Tatar vom Rind
mit Wasabi-Mayonnaise
oder: Carpaccio vom fermentierten Gemüse

Margaretes Kartoffelsuppe
mit Schwarzbrotchips und Schnittlauch

HAUPTGANG ZUR WAHL

Rumpsteak
vom Schwarzbunten Rind
28 Euro

Rinderfilet
vom Schwarzbunten Rind
38 Euro

Gegrillte Mühlheimer Pilze
23 Euro

Kabeljau
gegrillt
28 Euro

Maishuhn Suprême
25 Euro

... jeweils serviert auf Ackergemüse und Margaretes Soffritto
und mit einer Beilage zur Wahl:

Breite Fritten
Gewürzdrillinge

Safran-Dinkel-Risotto
Schale Salat mit Schnickschnack

DESSERT ZUR WAHL

Geflammte Schokoladentarte
mit Zitronen-Pfeffer-Sorbet
und kandiertem Ingwer

Blauschimmelkäse
mit Früchtebrot und Cassis

MENÜPREISE

Hauptspeise mit Vorspeise, Beilage und Dessert
Preis der Hauptspeise + 20 Euro = 3 Gänge
Gerne können Sie die Gerichte auch einzeln bestellen.

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 Lebensmittel 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.