

BISTROKARTE



MARGARETE

VORSPEISEN

Margaretes Kartoffelsuppe
mit Schwarzbrotchips und Schnittlauch
8,80 Euro

Tapas Nr.1
Hummus mit Olivenöl und Essigbaumgewürz
eingelegte Oliven und Brot
10,50 Euro

Tapas Nr.2
Handkäse mit Musik
Frankfurter Grüne Soße mit zwei halben Eiern und Gartenkresse
Salzbutter und Brot
10,50 Euro

KLEINIGKEITEN

Frankfurter Grüne Soße

mit vier halben Eiern, Gartenkresse
und Wetterauer Kartoffeln von Bernd Rück, in der Schale geschwenkt
11,50 Euro

Frankfurter Grüne Soße mit rosa, kalt aufgeschnittenem Braten

dazu Meerrettich, Maldon Sea Salt, Gartenkresse
und Wetterauer Kartoffeln von Bernd Rück, in der Schale geschwenkt
15,50 Euro

Zwei Fenchelbratwürste

mit Meerrettich und Senf
Salzbutter und Spelzbrot
9,50 Euro

Stramme Margarete

geröstetes Bauernbrot mit Salat, Gurke und Tomate
italienische Salami, Bergkäse und zwei Spiegeleier
– vegetarisch: mit doppelt Käse –
11,50 Euro

Großer Salat ohne etwas drauf

– vegan –
12 Euro

HAUPTSACHEN

Großer Gartensalat

aus der Permakultur von Johannes Sehl
mit gehobeltem Gemüse, hausgemachtem Kimchi
Saatencrumble und marinierten Shiitake-Pilzen

oder

Leichter Dinkelreis mit Datteltomaten-Salsa

und gegrillter Artischocke, Raita, hausgemachtem Kimchi und
frischem Kräutersalat

Wahlweise mit

Konfiertem Artischockenboden und Datteltomaten

– wahlweise vegan –

17,50 Euro

Gebratenem Ziegenkäse und Marillen-Pfefferröster

17,50 Euro

Gebratenem Maishuhn*

18,50 Euro

Falafel mit Limetten-Sesamsoße

– wahlweise vegan –

17,50 Euro

Gebratenem Lachs

22,50 Euro

Rosa gegrilltem Entrecôte

22,50 Euro

Gegrillten Mühlheimer Pilze

von der Edelpilzzucht Kroll

– vegan auf Nachfrage möglich –

19 Euro

* Unser Hühnchen wird erst gegrillt und dann langsam bei 65 Grad für eine Stunde
sous vide gegart, damit es schön saftig bleibt. Dadurch kann eine Sehne am Knochen
noch etwas rosa sein, das Huhn ist aber trotzdem durchgegart.

GRILLKARTE UND GRILLMENÜ

ERSTER GANG ZUR WAHL

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

Margaretes Kartoffelsuppe
mit lila Kartoffelchips 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 Fruchtbrot und Cassis

MENÜPREISE

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

NACHSPIEL

Crème brûlée

mit Kaffee und Rosmarin aromatisiert
dazu gegrillter Apfel und Mandelstreusel

9 Euro

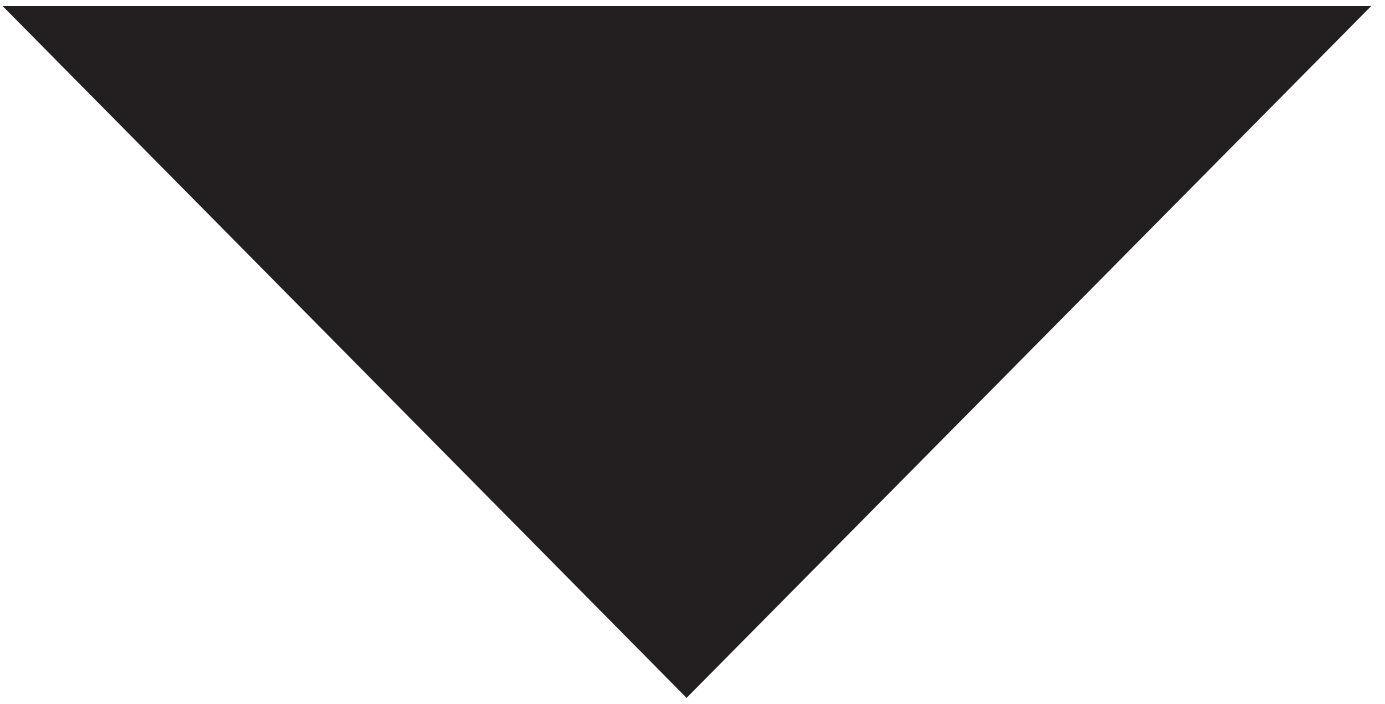
Geflammte Schokoladentarte

mit Zitronen-Pfeffer-Sorbet und kandiertem Ingwer

9,50 Euro

Zweierlei Sorbet

6 Euro



GETRÄNKE

KALT & ALKOHOLFREI

Schorlen

Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber

0,2 l **2,40 Euro**

0,5 l **4,90 Euro**

Roter Traubensaft

direkt vom Weingut

0,2 l **3,50 Euro**

0,5 l **5,50 Euro**

Traube und Gurke

Traubensaft, Gurke, Wasser und frische Minze

0,3 l **4,80 Euro**

Fritz

fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei

0,33 l **3,50 Euro**

Bio Zisch

Blutorange, Zitrone naturtrüb

0,33 l **3,50 Euro**

Wasser

medium oder still

0,25 l **2,60 Euro**

0,75 l **6,80 Euro**

Weitere Getränke finden Sie auf der Tafel.
Oder sprechen Sie uns gerne an.

OFFENE WEINE

Rivaner von Peth Wetz

Angenehm spritzig mit ausgewogenem Süß-Säure-Spiel

0,2l 7,50 Euro

0,75l 27 Euro

Weißburgunder vom Weingut Leonhardt

Saftig, fruchtig und eine sehr ausgewogene Säure

0,2l 5,80 Euro

1l 28 Euro

Grauburgunder vom Steffen Leonhardt

Cremig, trocken und eine sehr eingebundene Säure

0,2l 7,90 Euro

0,75l 28 Euro

Reserve du Cochnoet Rosé

Kräftig und spritzig in einem.

0,2l 7,90 Euro

0,75l 28 Euro

Merlot Roche Audran

Ein biodynamischer Wein von der Rhône, kräftig, tief und ohne Holz
ausgebaut

0,2l 7,50 Euro

0,75l 27 Euro

Äppler

von regionalen Streuobstwiesen – pur oder gespritzt –

0,25l 2,50 Euro

0,5l 4,40 Euro

Weitere offene Weine auf Anfrage.

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 Raffaella Schöbel und Simon Horn und mit nichts als
Wasser und dem Besten aus Hopfen und Gerstenmalz.

0,33 l **3,50 Euro**

Hefeweizen

auch alkoholfrei

0,5 l **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

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

Haus-Gin Tonic

klassisch

8 Euro

Gin Sieben Tonic

47%

echter Frankfurter Dry Gin, mit Apfel serviert

10 Euro

Ferdinand's Tonic

Riesling-infundierter Gin von der Saar

10 Euro

Gin Mare Tonic

Gin wie ein katalanischer Garten, mit Rosmarin serviert

10 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

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.

TEE

Frischer Ingwer- oder Minztee
3,50 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

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.