

# 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**

**Margaretes Rindertatar**  
mit Miso-Mayonnaise, Kartoffelchips und Rettichkresse  
dazu Spelzbrot  
**16 Euro**

**Margaretes Lachstatar**  
mit Wasabi-Mayonnaise, blauen Kartoffelchips und Gartenkresse  
dazu Spelzbrot  
**16 Euro**

# UNSERE KLASSIKER

## **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

**Gebratener Ziegenkäse und Marillen-Pfefferröster**  
17,50 Euro

**Gebratenes Maishuhn\***  
19,50 Euro

**Falafel mit Limetten-Sesamsoße**  
– vegan auf Nachfrage möglich –  
17,50 Euro

**Gebratener Lachs**  
24,50 Euro

**Rosa gegrilltes Entrecôte**  
24,50 Euro

**Gegrillte Offenbacher Pilze**  
von der Edelpilzzucht Kroll  
– vegan auf Nachfrage möglich –  
19 Euro

---

Wahlweise mit

**Großem Gartensalat**  
mit gehobeltem Gemüse, hausgemachtem Kimchi  
Saatencrumble und marinierten Shiitake-Pilzen

**oder**

**Leichtem Dinkelreis mit Apfelweinspitzkohl**  
und gegrillter Schwarzwurzel, Karottenchutney  
und frischem Kräutersalat

**oder**

**Steak Frites**  
Pommes Frites, Chimichurri-Mayonnaise, Kimchi und Meerrettich

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

# NACHSPIEL

## **Earl-Grey-Crème brûlée**

Bergamotte-Merengue und Bergamotte-Perlen  
Olivenemulsion

**9 Euro**

## **Geflammte Schokoladentarte**

mit Orangensorbet

**9,50 Euro**

## **Zweierlei Sorbet**

mit Brennesselpapier und schwarzer Walnuss

**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

## **Weißburgunder vom Weingut Leonhard**

Saftig, fruchtig und eine sehr ausgewogene Säure

0,2 l **5,80 Euro**

1 l **28 Euro**

## **Grauburgunder vom Weingut Leonhard**

Cremig, trocken und eine sehr eingebundene Säure

0,2 l **6,80 Euro**

0,75 l **25 Euro**

## **Réserve du Chochonnet Rosé**

Kräftig und spritzig in einem.

0,2 l **7,90 Euro**

0,75 l **28 Euro**

## **Merlot Roche Audran**

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

0,2 l **7,50 Euro**

0,75 l **27 Euro**

## **Äppler**

von regionalen Streuobstwiesen – pur oder gespritzt –

0,25 l **2,50 Euro**

0,5 l **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 Ingwerlimonade  
**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  
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. Der Kaffee ist aus fairem Handel. Südamerikanischem Arabica und Robusta aus Indien und Afrika.

# TEE

## **Frischer Ingwer- oder Minztee**

**3,50 Euro**

## **Samova-Tee**

Bio, fair, nachhaltig und verdammt lecker

Kännchen mit Keks

0,4 l **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.