

# DIE RESTAURANT KARTE



MARGARETE

# EINE GUTE ZEIT

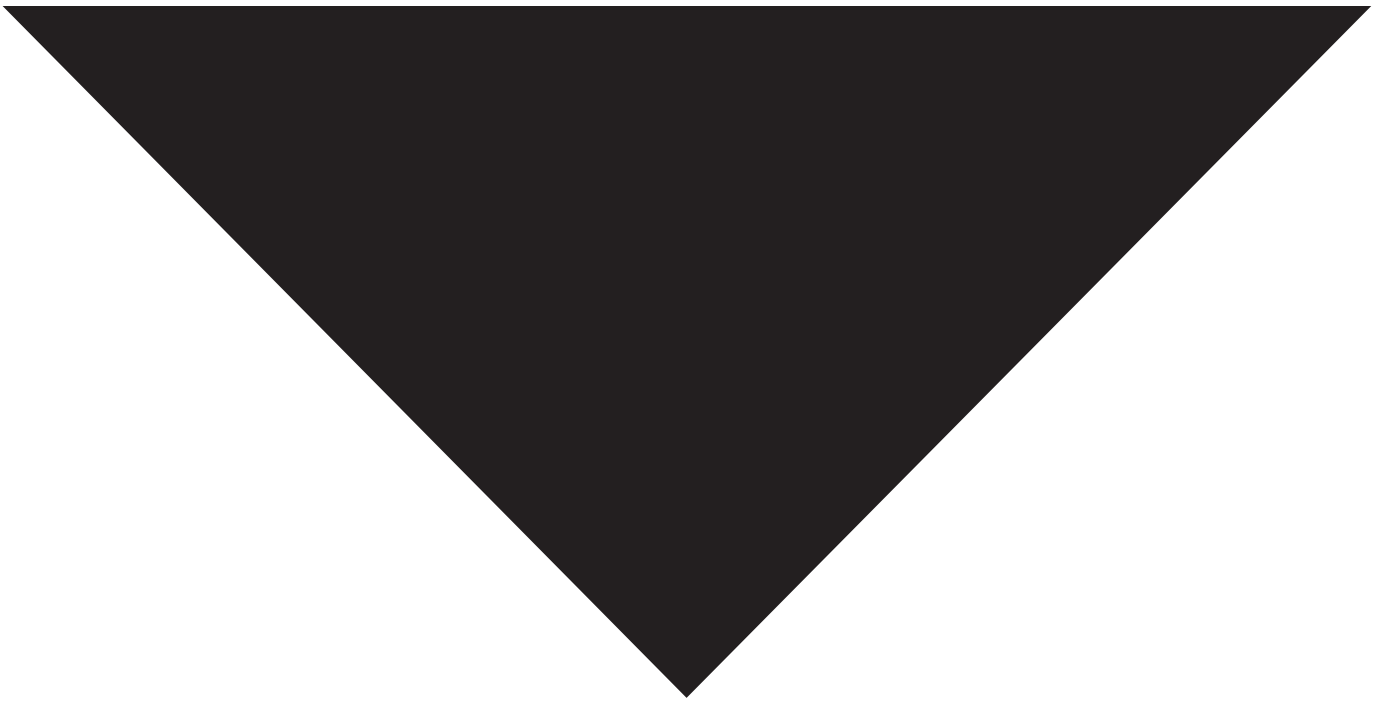
Herzlich willkommen im Restaurant Margarete!

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**

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

# APERITIF

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM MENÜ

**Belsazar Vermouth dry**  
aus Kreuzberg und dem Schwarzwald  
**7,80 Euro**

—

**Cuvée David brut nature**  
von der Sektmanufaktur Flik in Mainz  
Pinot Noir und Meunir. Klassische Flaschengärung.  
10 cl **8,50 Euro**

**Montresor Rosé royal spumante**  
100 % Pinot noir. Extra trocken.  
10 cl **5,90 Euro**

**Margaretes Sprizz**  
Schaumwein, hausgemachter Rosmarinsirup, rosa Pampelmuse  
**7,50 Euro**  
**alkoholfrei mit Tonic 5,50 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 Frühjahr kommt, Ostern steht vor der Tür! Wir zelebrieren die schönste aller Jahreszeiten mit einem Osterlamm im Hauptgang. Den Bärlauch im Senf, den wir zur geschmorten Lammstelze servieren, hat unser Küchenteam letzte Saison eigenhändig im Bad Vilbeler Wald gepflückt und verarbeitet.

Die traditionelle Phô zum Einstieg gibt Energie und wird von uns in die Region geholt. So verwenden wir statt Thai-Basilikum welchen aus der Meerenberger Permakultur von Johannes Sehl. Anstelle der üblicherweise verwendeten Chilisauce haben wir auf Basis von Lageräpfeln selbst eine produziert.

Lauch halten wir für ein völlig unterschätztes Gemüse. Zeit, das zu ändern: Das Weiße vom Lauch wird unter Sauerstoffentzug langsam gegart und bei Bestellung mit Holzkohle gegrillt. Dazu harmoniert der Ziegenkäse vom Bauernmarkt ganz hervorragend.

Im Hauptgang servieren wir neben dem Lamm Seeteufel, von Wollsau-Speck ummantelt. Der kommt vom Bauern Mann aus Groß-Zimmern, bei dem die ungarischen Mangalitzza-Wollschweine seit über dreißig Jahren in Freilandhaltung leben. Mittlerweile kommen die Ferkel auch auf dem Hof zur Welt. Die Wollschweine wachsen langsam und haben daher eine dickere Fettschicht – und die sorgt für noch mehr Geschmack.

Lassen Sie es sich schmecken!

## **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.



# MÄRZ & APRIL

## VORSPEISE

### **Margaretes Phô**

Klare Brühe von Rind und Geflügel mit Zimthuhn  
Merenberger Basilikum und Apfel-Chili-Emulsion

oder

### **Klare Röstgemüse-Brühe mit Jacobsseitling**

Merenberger Basilikum und Apfel-Chili-Emulsion  
(vegan)

## ZWISCHENGANG

### **Das Weiße vom Lauch auf dem Kamado gegrillt**

Ziegenkäse, Sonnenblume, Dill-Öl und krosse Tapioka

## HAUPTGANG

### **Souffliertes Artischockenherz**

oder

### **Schellfisch-Loin mit Wollsauspeck**

gebraten

oder

### **Geschmorte Lammstelze**

mit Bärlauchblütensenf

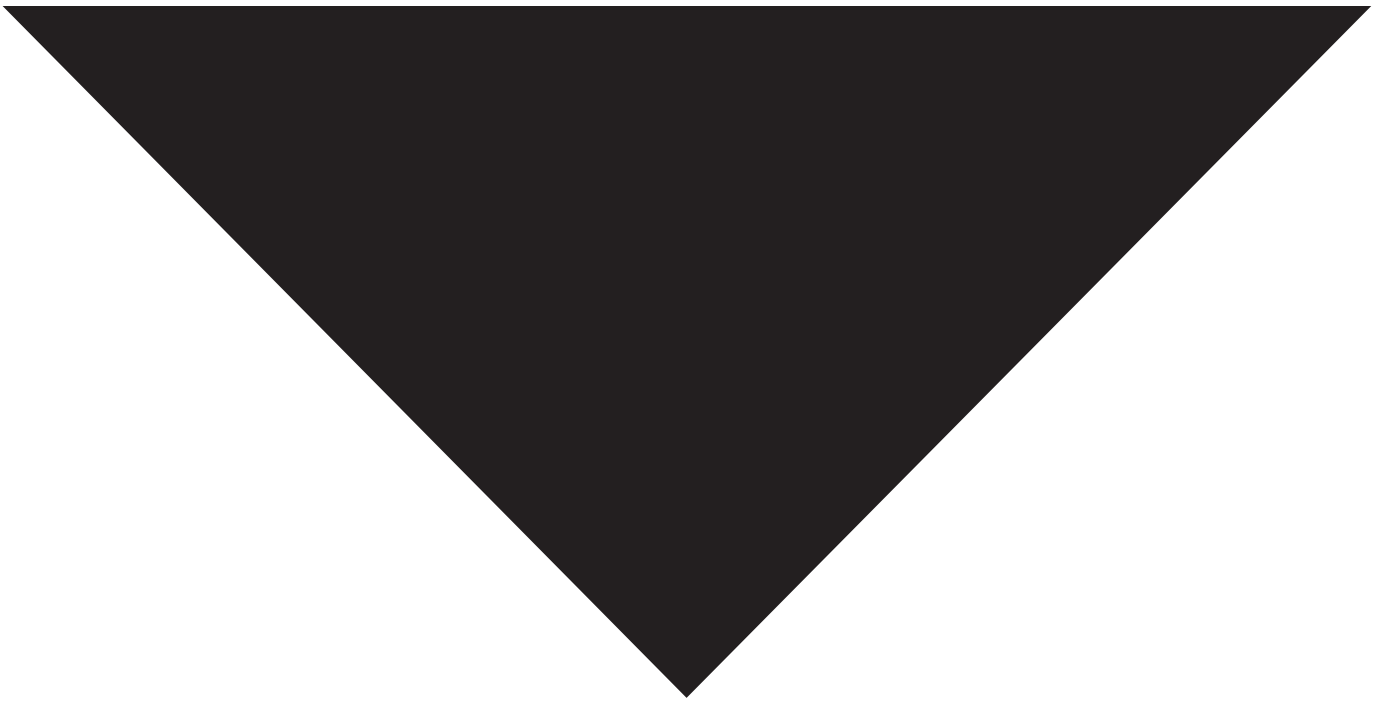
... jeweils mit gegrilltem Chicorée, Kartoffelmousseline,  
Orangensalat und Walnuss

## DESSERT

### **Apfel-Rahm-Eispraline und warmer Nougat**

Haselnuss, Schokocrumble und prickelnde Berberitze

**„Die Optimierung von  
Arbeitsabläufen und  
funktionales, klares Design  
bildeten gestalterische  
Größen in Konzeption und  
Umsetzung  
der Frankfurter Küche.“**



**GRILLKARTE  
UND  
GRILLMENÜ**

# GRILLKARTE UND GRILLMENÜ

## ERSTER GANG ZUR WAHL

**Tatar vom Rind** oder **Lachs**  
mit Margarettes Wasabi-Mayonnaise

**Margarettes Kartoffelsuppe**  
mit Schwarzbrotchips und  
Schnittlauch

**Gemischter Salat**  
mit Shiitake und hausgemachtem  
Kimchi

---

## HAUPTGANG ZUR WAHL

**Rosa Rumpsteak**  
vom Schwarzbunten Rind  
**28 Euro**

**Lachs**  
gegrillt  
**28 Euro**

**Gegrillte und geräucherte Shiitake und Kräuterseitlinge**  
**24 Euro**

**Glacierte Petersilienwurzel**  
mit Kombucha  
**23 Euro**

**Rosa Rinderfilet**  
vom Schwarzbunten Rind  
**38 Euro**

**Maishuhn Suprême**  
**25 Euro**

... jeweils serviert mit Apfel-Lauchgemüse und pikantem, cremigem Mais

**Extra Beilagen zur Wahl**  
**je 4,50 Euro**

**Gewürzdrillinge**

**Schale Salat**

**Pommes Frites**

---

## DESSERT ZUR WAHL

**Geflammte Schokoladentarte**  
mit Rote-Bete-Sorbet

**Käseteller**  
mit Apfelweingelee und  
gegrillter Feigen-Focaccia

## MENÜPREISE

**Hauptgang mit Vorspeise und Dessert:**

Preis der Hauptspeise + 20 Euro = 3 Gänge

Gerne können Sie die Gerichte auch einzeln bestellen.

**„Diese finden sich in  
Ansätzen auch in der  
Innenraumgestaltung  
Margaretes wieder.“**

# 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 auf Nachfrage für Sie bereit.

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