

DAS MENÜ IM AUGUST

KRUSTENTIERESSENZ

Mango-Chiliperlen, Carpaccio vom marinierten Kohlrabi
und auf Holzkohle gegrillte Wildgarnelen

LEICHT GESCHMOLZENER ZIEGENKÄSE

Sommerliche Portweinfeige und Birnen-Pfeffer-Relish
dazu eingelegter Frühlingslauch und Tapioka-Crunch

ZARTER BAUCH VOM IBERICO

oder

FRISCHE BURRATA

oder

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

... jeweils an und auf
Mais-Cachapa, bunten Tomaten und Avocadosalsa
cremige Aji Amarillo und frischer Koriander

GEEISTE DUNLKE WHISKEYMOUSSE

Marinierte Stachelbeeren,
geflammte Safran-Meringue und Bete-Cracker

Fragen Sie uns gerne nach einer vegetarischen Variante des Menüs!

Drei Gänge (Vor- und Hauptspeise, Dessert) für 45 Euro.

Drei Gänge (Zwischengang, Hauptspeise, Dessert/
Vorspeise, Zwischengang, Hauptspeise) für 50 Euro.

Vier Gänge für 56 Euro.

VORSPIEL

Tapasplatte für 2 – 6 Personen:

FRANKFURTER NEUE KÜCHE!

... nur das Beste aus Frankfurt: Handkäs mit Musik, Frankfurter Grüne Soße mit zwei halben Eiern, Kichererbsensalat mit Kräutern, Hummus, eingelegte Oliven, Linsensalat mit Feta, Salzbutter und Brot

30 Euro

Margaretes Kartoffelsuppe

... aus Wetterauer Kartoffeln mit Apfel
Schwarzbrotchip und Schnittlauch

8,80 Euro

Margaretes Rindertatar mit Leche de Tigre

mit Miso-Mayonnaise, Kartoffelchips und Rettichkresse
dazu Spelzbrot

16 Euro

Unsere Frankfurter Grüne Soße

mit vier halben Eiern, Gartenkresse
und Wetterauer Kartoffeln von Bernd Rück, in der Pelle geschwenkt

11,50 Euro

... warum unsere Grüne Soße so gut schmeckt? Wir verwenden nur die besten Zutaten, knackfrische Kräuter und keine Mayonnaise!

HAUPTSACHEN!

Gebratener Ziegenkäse und Marillen-Pfefferröster
17,50 Euro

Gebratenes Maishuhn*
19,50 Euro

Falafel mit Limetten-Sesamsoße
17,50 Euro

Gebratener Lachs
24,50 Euro

Rosa gegrilltes Entrecôte
24,50 Euro

Gegrillte Offenbacher Pilze
19 Euro

... wahlweise auf und an:

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

oder an

Leichtem Dinkelreis und geschwenkter Artischocke
Datteltomatensalsa, Limetten-Korianderdipp und frischem Kräutersalat

oder

Breite Fritten
Pommes Frites, Chimichurri-Mayonnaise, saisonales Gemüse

* 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

Süßkartoffelküchlein
in hausgemachtem Orangen-Kombucha getränkt
mit Ingwer-Zitronen-Kombucha-Sorbet und eingelegtem Ingwer
8,50 Euro

Earl-Grey-Crème brûlée
Bergamotte-Meringue und Bergamotte-Perlen
Olivenemulsion
9 Euro

Geflammte Schokoladentarte
mit wechselndem Sorbet
9,50 Euro

Zweierlei Sorbet
mit Brennesselpapier und schwarzer Walnuss
6 Euro