

# VORSPIEL

## **Margaretes Kartoffelsuppe**

... aus Wetterauer Kartoffeln mit Apfel  
Schwarzbrotchip und Schnittlauch  
**8,80 Euro**

## **Tapas #1**

Hummus mit Olivenöl und Essigbaumgewürz  
eingelegte Oliven und Brot  
**10,50 Euro**

## **Tapas #2**

Handkäse mit Musik  
Frankfurter Grüne Soße mit zwei halben Eiern und Gartenkresse  
Salzbutter und Brot  
**10,50 Euro**

## **Tapas #3**

Linsensalat mit Feta, Kichererbsensalat mit Kräutern  
Salzbutter und Brot  
**10,50 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!

## **Zwei Fenchelbratwürste**

ohne Zusatzstoffe nach MARGARETE-Rezept!  
Mit Meerrettich und Senf, Salzbutter und Spelzbrot  
**9,50 Euro**

## **Stramme Margarete**

Geröstetes Bauernbrot mit Salat, Gurke und Tomate, italienische Salmi, Bergkäse und zwei Spiegeleier  
– vegetarisch: mit doppelt Käse –  
**14,50 Euro**

# HAUPTSACHEN!

## **Margaretes Stammessen (auf der Tafel)**

Immer lecker, immer anders. Solange der Vorrat reicht!

**9,50 Euro**

---

## **Gebratener Ziegenkäse und Marillen-Pfefferröster**

**17,50 Euro**

## **Gebrautes 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**