

SEPTEMBER-MENÜ

MILDES RÖSTKNOBLAUCHSÜPPCHEN
Beschwipste Miesmuschel, mariniertes Fenchel
& frischer Kerbel

Unsere vegane Alternative:

MILDES RÖSTKNOBLAUCHSÜPPCHEN
Beschwipster Jakobseitling, mariniertes Fenchel
& frischer Kerbel

**SASHIMI VOM GEBRÜHTEN BARRAMUNDI
AUS HEINBURG**
Honig-Misosauce, frischer Kren & gehobelte Radieschen

ZARTER BAUCH VOM IBERICO

oder

FRISCHE BURRATA

oder

GEBRATENES FILET VOM ROTEN SCHNAPPER

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

GEEISTE DUNLKE WHISKEYMOUSSE
Marinierter Apfel,
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. Perfekt zum Teilen!

FRANKFURTER NEUE KÜCHE

Handkäs' mit Musik, Grüne Soße mit zwei halben Eiern, Kichererbsensalat, Hummus, Linsensalat mit Feta, eingelegte Oliven, Salzbutterm, Brot

30 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
Salzbutterm und Brot

10,50 Euro

Tapas #3

Linsensalat mit Feta, Kichererbsensalat mit Kräutern
Salzbutterm und Brot

10,50 Euro

Margaretes Rindertatar mit Leche de Tigre

mit Miso-Mayonnaise, Kartoffelchips und Rettichkresse
dazu Spelzbrot

16 Euro

Unsere Klassiker

Unsere Frankfurter Grüne Soße

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

11,50 Euro

Zwei Fenchelbratwürste

ohne Zusatzstoffe nach MARGARETE-Rezept!
Mit Meerrettich und Senf, Salzbutterm und Spelzbrot

9,50 Euro

Stramme Margarete

Geröstetes Bauernbrot mit Salat, Gurke und Tomate, italienische Salami, Bergkäse und zwei Spiegeleier
– vegetarisch: mit doppelt Käse –

12,50 Euro

HAUPTSACHEN!

Margaretes Stammessen (auf der Tafel und nur mittags)

Immer lecker, immer anders. Solange der Vorrat reicht!

9,50 Euro

Gebratener Ziegenkäse und Marillen-Pfefferröster

17,50 Euro

Rinderfilet

von der Holstein-Färse

38 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:

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

Gemüse vom Permakulturweg

dazu knusprige Fritten und Lucianos Chimichurri-Majo. Das Gemüse
wir für uns gezogen und mit Liebe zubereitet. Keine Angst, man kann
die ganze Knolle essen.

NACHSPIEL

Süßkartoffelkuchlein

in hausgemachtem Orangen-Kombucha getränkt
mit Ingwer-Zitrone-Kombucha-Sorbet

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