

# VORSPEISEN

## **Tapasplatte. Perfekt zum Teilen!**

### **FRANKFURTER NEUE KÜCHE**

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

**10,50 Euro**

### **Tapas #3**

Linsensalat mit Feta, Kichererbsensalat mit Kräutern  
Salzbutter und Brot

**10,50 Euro**

## **Carpacchio vom Rind mit gehobelten Steinpilzchampignons**

Leche de Tigre-Forellenkaviar-Dressing  
Rucola und Parmesan

**16 Euro**

## **Kleiner Gartensalat**

mit gehobeltem Gemüse, hausgemachtem Kimchi, Saatencrumble und  
marinierten Shiitake-Pilzen aus der Edelpilzzucht Kroll

**8,50 Euro**

## **Unsere Klassiker**

### **Unsere Frankfurter Grüne Soße**

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

**13,50 Euro**

### **Zwei Fenchelbratwürste**

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

**9,50 Euro**

# HAUPTSACHEN!

**Margaretes Stammessen (auf der Tafel und nur mittags)**

Immer lecker, immer anders. Solange der Vorrat reicht!

**9,50 Euro**

---

## VOM GRILL:

**Gebratener Ziegenkäse und Marillen-Pfefferröster**

**17,50 Euro**

**Rinderfilet**

von der Holstein-Färse

**38 Euro**

**Falafel mit Limetten-Sesamsoße**

**17,50 Euro**

**Gebratener Ji-Hao-Lachs**

**24,50 Euro**

**Rosa gegrilltes Entrecôte**

**24,50 Euro**

... wahlweise auf und an:

**Gartensalat**

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

oder an

**Gemüse vom Permakulturhof**

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

# NACHSPIEL

## **Earl-Grey-Crème brûlée**

Bergamotte-Meringue und Bergamotte-Perlen  
Olivenemulsion

**8,50 Euro**

## **Geflammte Schokoladentarte**

mit wechselndem Sorbet

**9,50 Euro**

## **Zweierlei Sorbet**

mit Brennesselpapier und schwarzer Walnuss

**6 Euro**