

# DIE 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 Team Margarete

# APERITIF

## **Cuvée David brut nature**

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

## **Margaretes Sprizz**

Schaumwein, hausgemachter Rosmarinsirup, rosa Pampelmuse  
**7,50 Euro**  
**alkoholfrei mit Tonic 5,50 Euro**

## **Portwein Tonic**

mit frischer Zitrone  
**7,80 Euro**

## **Frankfurt 7 Gin Tonic**

Gin mit den Frankfurter Sieben Kräutern, Tonic  
**7,80 Euro**

## **Traube und Gurke**

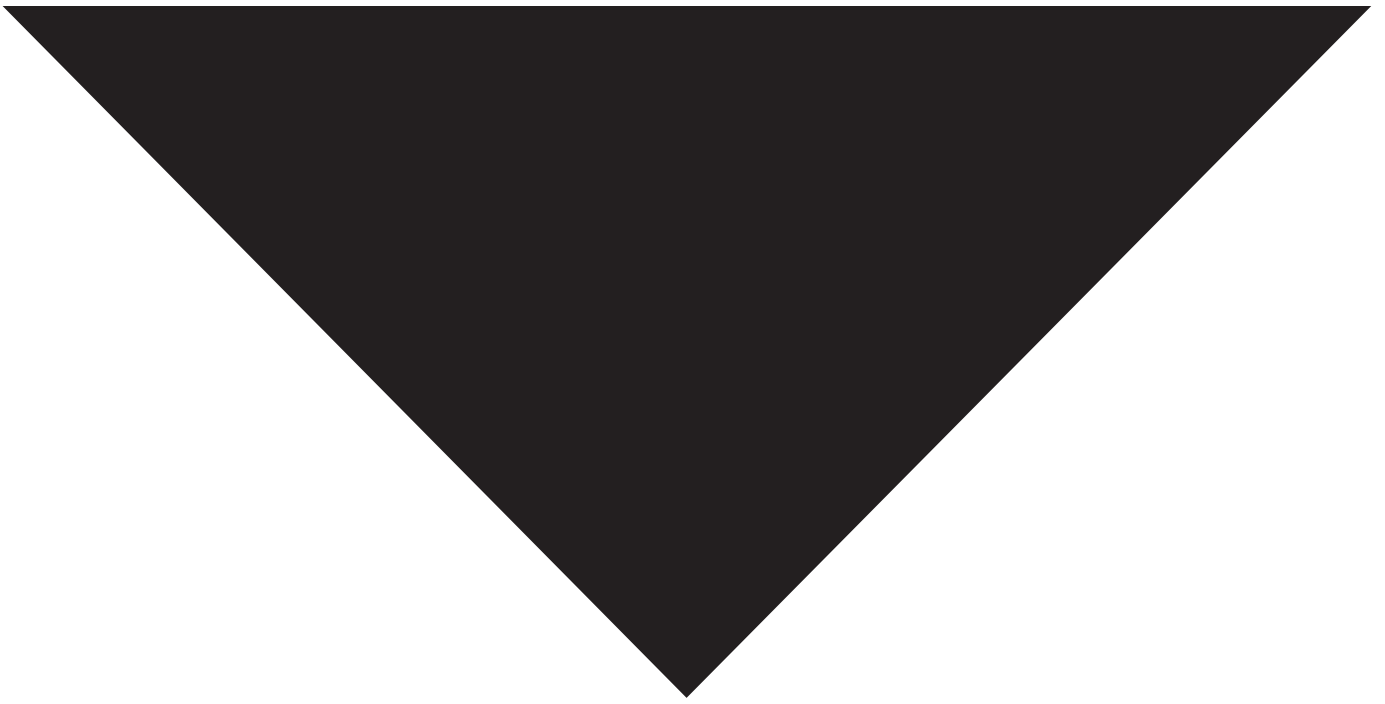
Traubensaft vom Winzer, Wasser, frische Gurke  
– alkoholfrei –  
**4,80 Euro**

## **Siegfried Wonderleaf Tonic**

„Gin“ mit Apfel und Tonic  
– alkoholfrei –  
**6,80 Euro**

Lust auf etwas anderes? Fragen Sie uns gerne.

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



# **MITTAGSKARTE**

**„[...] Sie entwarf Mitte der  
1920er Jahre den Urtyp der  
,Frankfurter Küche‘, die heute  
als Vorbild der modernen  
Einbauküche gilt.“**

# MITTAGSKARTE

**Margaretes Stammessen**  
auf der Tafel über der Theke  
**11 Euro**

**Veganes Wochengericht**  
Fragen Sie uns!  
**13 Euro**

**Margaretes großer Mittagssalat**  
mit Salat der Saison, hausgemachtem Kimchi und Saatencrumble, dazu  
Rauchpilze aus Offenbach von der Edelpilzzucht Kroll

**dazu, zur Auswahl vom Grill:**  
Maishuhn mit Gremolata  
Organic-Lachs mit Pernod-Schaum  
Rinderhüftsteak mit Jus  
Karamellisierter Ziegenkäse mit Marillen-Pfeffer-Röster  
**16,50 Euro**

**Kleiner Mittagssalat zum dazu stellen**  
gehobeltes Gemüse und Salat nach Saison  
**4,50 Euro**

**Mittags-Dessert**  
Fragen Sie uns!  
Auch zum Mitnehmen möglich, zuzüglich 1 Euro Pfand  
**5,50 Euro**

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





# DAS MENÜ

# ÜBER DAS MENÜ

**Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wahl zusammen.**

**3 Gänge für 43 Euro**

Vorspeise, Hauptgang, Dessert  
Ausnahme: Rinderfilet (+13 Euro)

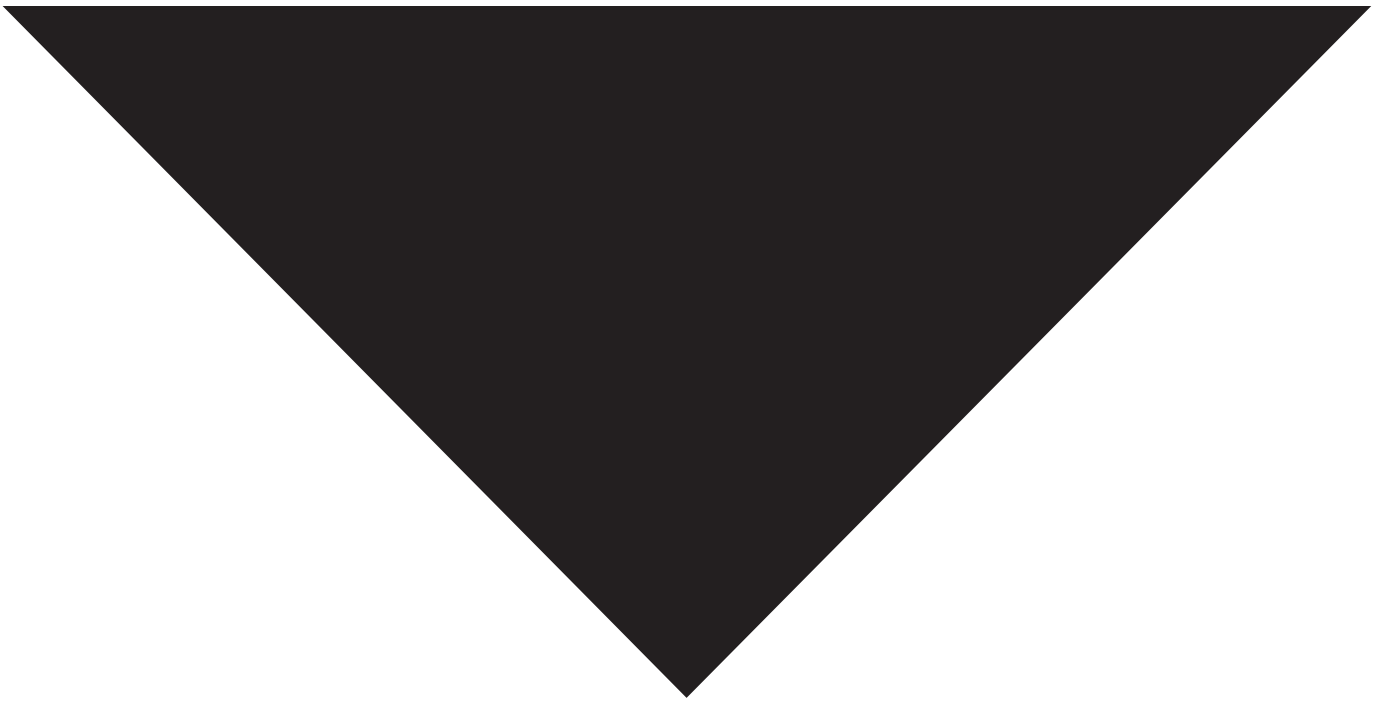
**3 Gänge für 48 Euro**

Zwischengang, Hauptgang, Dessert  
Ausnahme: Rinderfilet (+13 Euro)

**4 Gänge für 54 Euro**

Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert  
Ausnahme: Rinderfilet (+ 13 Euro)

Alle Gerichte sind auch einzeln zu haben.



**À LA CARTE**

# VORSPEISE

**Kartoffelsuppe mit Apfel und Majoran**  
mit Lila-Kartoffelchips und Petersiliengremolata  
**8,80 Euro**

**Essenz von Tomaten und Basilikum**  
mit Lila-Kartoffelmaultasche  
**9,50 Euro**

**Salat aus gehobeltem Gemüse**  
mit Salat der Saison, hausgemachtem Kimchi und Saatencrumble, dazu  
Rauchpilze aus Offenbach von der Edelpilzzucht Kroll  
**9,80 Euro**

# ZWISCHENGANG

**Handgeschöpfter Schafskäse**  
**vom Hofgut Kapellenhof aus der Wetterau**  
und milder gegrillter Lauch aus der Nussbutteremulsion mit  
süß-salzigen Sonnenblumenkernen,  
Sonnenblumenkresse und Safransegel  
**14,80 Euro**

**Ceviche vom Island-Saibling**  
mit Kochbanane, Micro-Koriander und Chili  
**16,80 Euro**

# HAUPTSACHEN

## **Caesar Salat mit Pollo Loco**

mit Crispy Papadam, Grana Padano, Demiglace  
und frischem Schnittlauch

**19 Euro**

## **Gegrilltes Hüftsteak von der deutschen Färse**

Drillinge Fritter - gedrückt gebacken, mit Apfel-Paprikachutney,  
Petersilien-Kapernsalat und Cole Slaw

**26 Euro**

## **Gebackene Beete**

mit Hijiki-Shiitakesalat und gebrannten Mandeln auf cremiger Polenta

**22,50 Euro**

## **Gebratener Sieben-Kräuter-Lachs**

auf Alblinsenrisotto, Chorizo-Flocken, Mizuan-Wildkräutern und  
Pernodschaum

**28 Euro**

## **Gegrilltes Rinderfilet mit drei argentinischen Wildgarnelen**

mit Chimichurri, Muskat-Blattspinat und glaciierter Petersilienwurzel

**38 Euro**

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

# NACHSPIEL

**Tarte aus Cru-Virunga-Schokolade**  
mit Rhabarber Sorbet und Fenchelcracker  
**9,80 Euro**

**Zweierlei Sorbet**  
mit schwarzer Walnuss, Brennesselpapier und Tahina Granola  
**10 Euro**

**Vanilleparfait mit frischen Erdbeeren**  
mit Thai-Basilikum, Estragon-Nougat Macaron,  
Kakaoerde und Vulkansalz  
**12 Euro**

# 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.





# GETRÄNKE

# KALT & ALKOHOLFREI

## **Schorlen**

Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber

0,2 l **2,40 Euro**

0,5 l **4,90 Euro**

## **Roter Traubensaft**

direkt vom Weingut

0,2 l **3,50 Euro**

0,5 l **5,50 Euro**

## **Traube und Gurke**

Traubensaft, Gurke, Wasser und frische Minze

0,3 l **4,80 Euro**

## **Fritz**

fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei

0,33 l **3,50 Euro**

## **Bio Zisch**

Blutorange, Zitrone naturtrüb

0,33 l **3,50 Euro**

## **Wasser**

medium oder still

0,25 l **2,60 Euro**

0,75 l **6,80 Euro**

Weitere Getränke finden Sie auf der Tafel.  
Oder sprechen Sie uns gerne an.

# BIER

## **FXXXXFXXXXR HELLES**

Wir lieben Bier und wollen, dass es schmeckt. Daher haben wir eins  
gebraut: Das Helle für Frankfurt von der Frankfurter Brauunion. Nach  
dem Rezept von Raffaella Schöbel und Simon Horn und mit nichts als  
Wasser und dem Besten aus Hopfen und Gerstenmalz.

0,33 l **3,50 Euro**

## **FXXXXFXXXXR RADLER**

- alkoholfrei-

0,33 l **3,50 Euro**

## **Hefeweizen**

auch alkoholfrei

0,5 l **4,80 Euro**

# DRINKS

## **Horse's Neck**

Bourbon Whiskey, Angostura und Ginger Ale

**9,50 Euro**

## **Port Tonic**

Weißer, extra trockener Portwein mit Tonic und Zitrone

**6,80 Euro**

## **Moscow Mule**

Wodka, Limette, Gurke und scharfe Ingwerlimonade

– auch alkoholfrei –

**9,50 Euro**

## **Dark 'n' Stormy**

Dunkler Rum, Limette und scharfe Ingwerlimonade

**9,50 Euro**

## **Gin Sieben Tonic**

47%

echter Frankfurter Dry Gin, mit Apfel serviert

**10 Euro**

## **Ferdinand's Tonic**

Riesling-infundierter Gin von der Saar

**10 Euro**

## **Gin Mare Tonic**

Gin wie ein katalanischer Garten, mit Rosmarin serviert

**10 Euro**

## **Anderson's Special of the day**

Lassen Sie sich überraschen!

**9,50 Euro**

# HEISSES

## **Espresso**

Röstfrisch, pur oder als Macchiato einfach  
einfach **2 Euro**  
doppelt **3 Euro**

## **Americano**

Schwarzer Kaffee, auf Wunsch mit Milch  
**2,70 Euro**

## **Cappuccino**

**3,50 Euro**

## **Latte Macchiato**

**3,80 Euro**

## **Heiße Schokolade**

**3,80 Euro**

Verfügbare Milchvariationen: Kuh und Hafer  
Unsere Kuhmilch kommt vom Weidenhof in Wächtersbach und unser  
Kaffee von der Stern-Rösterei in Bockenheim.  
Der Kaffee ist aus fairem Handel.  
Südamerikanischem Arabica und Robusta aus Indien und Afrika.

# TEE

**Frischer Ingwer- oder Minztee**  
**3,50 Euro**

**Samova-Tee**  
Bio, fair, nachhaltig und verdammt lecker  
Kännchen mit Keks  
0,4l **3,90 Euro**

High Darjeeling  
Bio-Darjeeling, leicht und herb

Lazy Daze  
Bio-Schwarztee Earl Grey, zitronig herb

Istanbul Nights  
Bio-Schwarztee mit orientalischen Gewürzen, würzig frisch

Orange Safari  
Bio-Rooibos mit Vanille und Orange teeinfrei, erdig fruchtig

Inner Lights  
Bio-Grüntee mit Kräutern, zitronig würzig

Team-Spirit  
Kräuter-Grüntee, zitronig frisch

Gin Soul  
Bio-Kräutertee – teeinfrei, frisch herb

Maybe Baby  
Bio-Fruchttee – teeinfrei, fruchtig rot