

# 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

## **Traube und Gurke**

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

## **Siegfried Wonderleaf Tonic**

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

## **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**

## **Wilhelm Sprizz**

Apfelsaft | Vodka | dunkler Vermuth | Sekt  
**8,50 Euro**

## **Portwein Tonic**

mit frischer Zitrone  
**7,80 Euro**

## **Frankfurt 7 Gin Tonic**

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

## **Waldbeer Negroni**

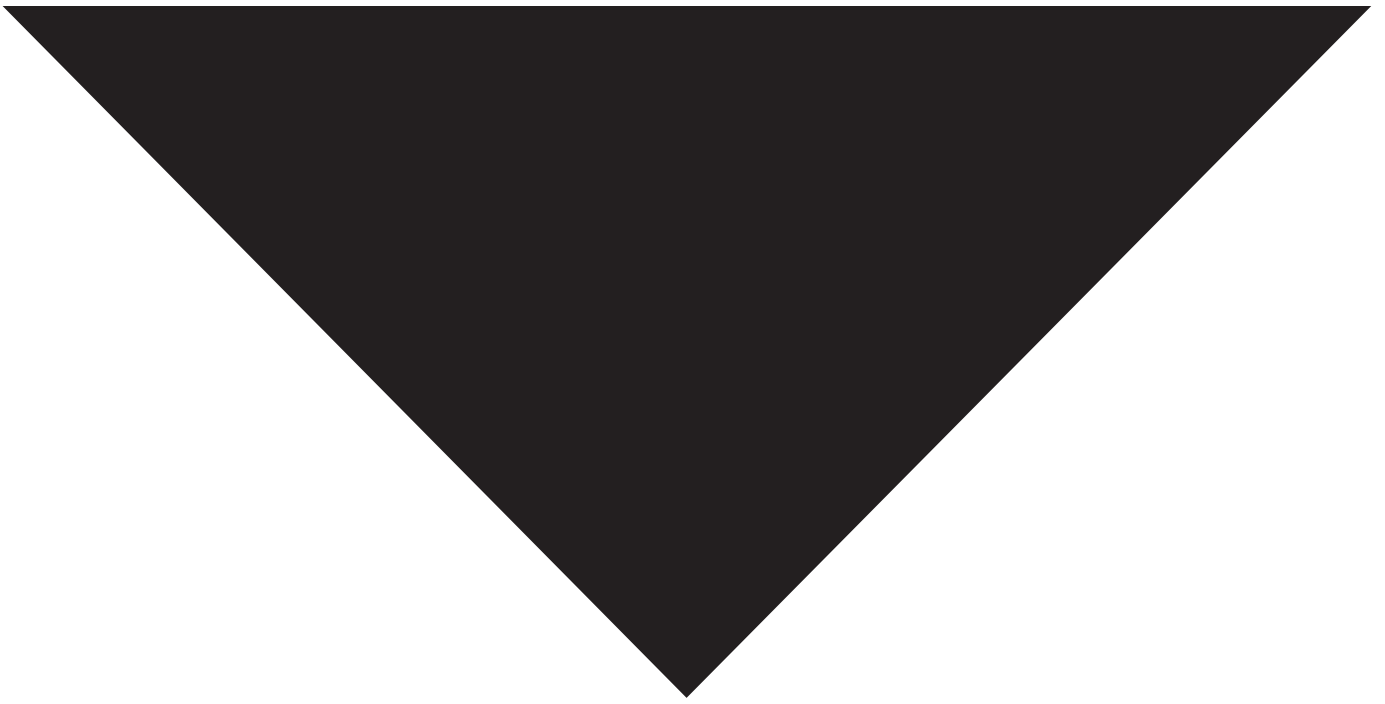
Waldbeeren Gin | Campari | Sweet Vermouth  
**8,50 Euro**

## **Gimlet**

Gin Mare | Limettensaft | hausgemachter Zuckersirup  
**8,50 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 und weiter vorne in der Karte.

**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**

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





# MENÜ

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wahl zusammen.  
Alle Gerichte sind auch einzeln erhältlich.

# 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.

# VORSPEISE

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

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

**Winterliche Geflügel-Portweinessenz**  
mit Safranfrittate und Schnittlauch  
**10,50 Euro**

**Essenz von Sommertomaten und Sherry**  
mit Safranfrittate und Schnittlauch  
**9,50 Euro**

# ZWISCHENGANG

**Rindercarpaccio**  
mit Grana Padano, Rucola und Pinienkernen,  
alter Balsamico und Olivenöl  
**16,80 Euro**

**Lackierter Maronenstrudel**  
mit wilden Preiselbeeren an Feldsalat mit Beerenvinaigrette  
**14,50 Euro**

**Hausgemachte Hirschkastore**  
mit karamellisierten Kakaosplittern an Feldsalat,  
Kartoffelvinaigrette  
**16 Euro**

# HAUPTSACHEN

## **Gebackene Praline von Shiitake und Fave**

### **Gewürzpflaumenjus**

gebackene Kürbispolenta und gegrillter knackiger Anis-Rosenkohl  
fruchtiges Tomatenmadras und gebräunte Mandelblättchen

**25 Euro**

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

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

**28 Euro**

## **Leicht geräucherter Winterkabeljau mit Lorbeerveloutée**

gebackene Kürbispolenta und gegrillter knackiger Anis-Rosenkohl  
fruchtiges Tomatenmadras und gebräunte Mandelblättchen

**30 Euro**

# HAUPTSACHEN

**Gegrilltes Rinderfilet mit drei argentinischen Wildgarnelen**  
Chimichurri, Muskat-Blattspinat und glasierter Petersilienwurzel  
**38 Euro**

**Gegrilltes Roastbeef von der deutschen Färs**  
Drillinge Fritter – gedrückt gebacken, mit Apfel-Paprikachutney,  
Petersilien-Kapernsalat und Cole Slaw  
**30 Euro**

**Rosa gebratene Entenbrust mit Bitteroangenjus**  
gebackene Kürbispolenta und gegrillter knackiger Anis-Rosenkohl  
fruchtiges Tomatenmadras und gebräunte Mandelblättchen  
**28 Euro**

**Caesar Salat mit Pollo Loco**  
mit Crispy Papadam, Grana Padano, Demiglace  
und frischem Schnittlauch  
**21 Euro**

**Brust und Keule von der Lüneburger Gans**  
mit Cassisrotkohl, glasierten Maronen und Gnocchis in  
Nussbutterbröseln mit Schnittlauch  
**48 Euro**

# NACHSPIEL

**Tarte aus Cru-Virunga-Schokolade**  
mit Earl Grey Eis und Bergamotten-Perlen  
**9,80 Euro**

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

**Cremiges Vanilleparfait mit einem Hauch Vulkansalz**  
dazu Nougat-Estragon-Maccaron  
und eingeweckte Himbeeren  
**13,50 Euro**

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



# GETRÄNKE



# KALT & ALKOHOLFREI

## Schorlen

Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber

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

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

## Roter, weißer Traubensaft

direkt vom Weingut

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

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

## Traube und Gurke

Traubensaft | Gurke | Wasser | 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, 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 | Ginger Ale  
**9,50 Euro**

## **Moscow Mule**

Wodka | Limette | Gurke | scharfe Ingwerlimonade  
– auch alkoholfrei –  
**9,50 Euro**

## **Dark 'n' Stormy**

Dunkler Rum | Limette | scharfe Ingwerlimonade  
**9,50 Euro**

## **Margarete Dry**

Gin | Grapefruitsaft | Angostura | hausgemachter Rosmarinsirup  
**8,50 Euro**

## **Gin Basil**

Gin | Zitronensaft | Limettensaft | Basilikum | Soda  
**9,50 Euro**

## **Ferdinand's Tini**

Gin | Martini Dry  
**10 Euro**

## **Old Fashioned**

Bourbon Whiskey | hausgemachter Zuckersirup | Angostura  
**9 Euro**

# GIN

## **Gin meets Thomas Henry Tonic**

### **Gin Sieben Tonic**

echter Frankfurter Dry Gin, mit Apfel serviert  
**10 Euro**

### **Ferdinand's Tonic**

Riesling-infundierter Gin von der Saar  
**12 Euro**

### **Gin Mare Tonic**

Gin wie ein katalanischer Garten, mit Rosmarin serviert  
**10 Euro**

### **Tanqueray Tonic**

**10 Euro**

### **Hendricks Tonic**

Gin mit dezentem Wacholder  
**12 Euro**

### **Monkey 47 Tonic**

würzig frischer Gin aus dem Schwarzwald  
**12 Euro**

# SOURS

### **Whiskey Sour**

**9 Euro**

### **Brandy Sour**

**9 Euro**

### **Pisco Sour**

**9 Euro**

### **Ramazotti Sour**

**9 Euro**

Alle mit:

Zitronensaft | Limettensaft | Zuckersirup | Eiweis

# SINGLE MALT WHISKEY

**Ardbeg**  
10 years  
**10,50 Euro**

**Gleinmorangie**  
10 years  
**9,50 Euro**

**Springbank**  
10 years  
**10,50 Euro**

**The Arran**  
10 years  
**9,50 Euro**

**Caol Ila**  
12 years  
**10,50 Euro**

**Aberlour**  
12 years  
**11 Euro**

**Glenfiddich**  
12 years  
**8,50 Euro**

**Glenlivet**  
18 years  
**16,90 Euro**

# BOURBON WHISKEY

**Bulleit**  
**6,50 Euro**

**Basil Hayden's**  
**10,50 Euro**

**Jack Daniel's**  
**6,40 Euro**

**Preise auf dieser Seite für ausgeschenkte 4cl,  
wenn nicht anders angegeben.**

# RUM

**Brugal**  
Superior  
**4,50 Euro**

**Barcelo**  
Imperial  
**7,50 Euro**

**Pyrat**  
XO Reserve  
**8,90 Euro**

**Zacapa**  
23 solera Gran Reserva  
**13,90 Euro**

# COGNAC

**Remy Martin**  
VSOP  
**7,90 Euro**

**Frapin**  
VSOP  
**9,50 Euro**

**Frapin**  
Château Fontinot XO  
**15,80 Euro**

**Preise auf dieser Seite für ausgeschenkte 4cl,  
wenn nicht anders angegeben.**

# 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**

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei möglich.  
Verfügbare Milchvariationen: Kuh und Hafer  
Der Kaffee ist aus fairem Handel, geröstet von Hoppenworth und Ploch.  
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



