

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**

MARGARETE Sprizz

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

Wilhelm Sprizz

Apfelsaft | Vodka | dunkler Wermut | 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

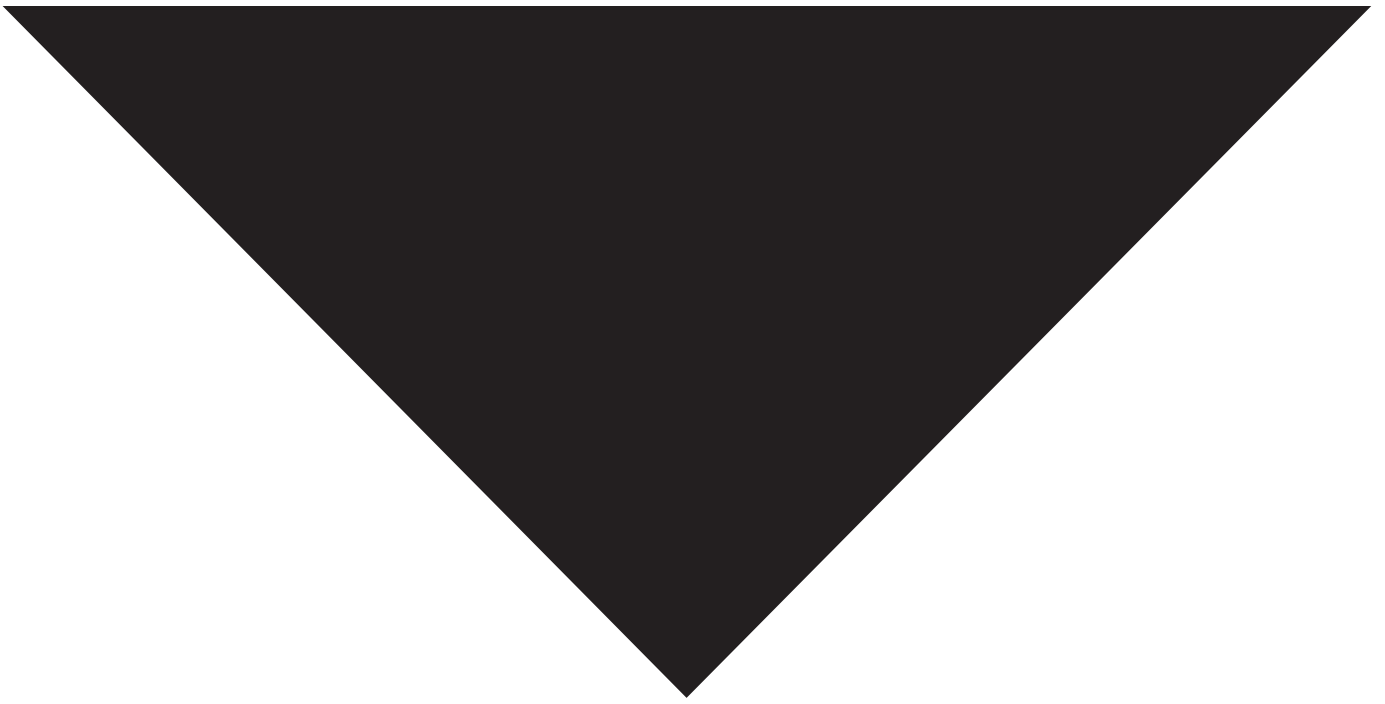
Waldbeeren Gin | Campari | Sweet Vermouth
8,50 Euro

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
blaue Chips und Kalamataoliven, gehobelte Radieschen
Karotten und Zucchinispiralen

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.

Auf diesem Wege können wir am besten dafür sorgen,
dass Sie uns satt und zufrieden wieder verlassen.

Eine Liste der in den Gerichten enthaltenen
Allergene liegt auf Nachfrage für Sie bereit.

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Kartoffelsuppe mit Apfel und Majoran
mit Öl vom weißen Trüffel und Grünkohlchips
8,80 Euro

Tatar vom Rind
mit Kartoffelchips, Gartenkresse und Misomayo
16 Euro

Tatar vom Färöer Organic Lachs
mit Sakegurke und Wasabicreme
14 Euro

Salat aus gehobeltem Gemüse
mit Salat der Saison, hausgemachtem Kimchi und Saatencrumble
blaue Chips und Kalamataoliven, gehobelte Radieschen
Karotten und Zucchini spiralen
9,50 Euro

Snapper und Dashi
mit gepopptem Wildreis und Senfkaviar
wildem Brokkoli und Hijiki-Shiitake
auch vegan möglich, mit Lotuswurzel
17,50 Euro

HAUPTSACHEN

Margaretes Caesar Salat mit Pollo Loco*
mit Crispy Papadam, Grana Padano, Demi Glace
und frischem Schnittlauch
*knuspriges Huhn
21 Euro

Knuspriger Esskastanienstudel
auf Alblinsenpüree, mit Pinkblumenkohl und knackiger Sonnenblume
Sommertomatenperlen und Kerbel-Cashewcreme
auch vegan möglich
25 Euro

Gegrilltes Rumpsteak von der deutschen Färse
Drillinge Fritter – gedrückt gebacken, mit Apfel-Paprikachutney
Petersilien-Kapernsalat und Cole Slaw, dazu Rosmarinjus
29 Euro

Gebratener Sieben-Kräuter-Lachs
auf Alblinsenrisotto, Chorizo-Flocken, Feldsalat und Pernodschaum
29 Euro

**Gegrilltes Rinderfilet von der deutschen Färse
mit drei argentinischen Wildgarnelen**
Chimichurri, Muskat-Blattspinat und glasierter Petersilienwurzel
39 Euro

NACHSPIEL

Tarte aus Cru-Virunga-Schokolade
mit Beete-Sorbet, Cracker und Baiser
11 Euro

Zweierlei hausgemachte Sorbets
mit schwarzer Walnuss, Brennesselpapier
und Tahina Granola
7,50 Euro

Melanies Apfel-Berberitzen-Crumble
mit Safran-Tonka-Eis und Limetten-Portulak
10 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 | Eiweiss

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 **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

