

PRICKELNDE CHAMPAGNER – LAUNE

Lanson Black Label brut

Glas 0,1 l 10,50 Euro
Flasche 0,75 l 69,00 Euro

Lanson Rosé Label Brut Rosé

Glas 0,1 l 14,00 Euro
Flasche 0,75 l 98,00 Euro

UNSERE CLASSICS „NEW STYLE“

SUPER FOOD VITAL SALATE

Saisonale Blattsalate und Wildkräuter mit unserem Spezialdressing
und gepopptes von Quinoa, Reis und Amaranth

wahlweise serviert mit:

- | | |
|--|------------|
| * Scheiben vom Argentinischen Roastbeef mit Avocado und pikantem Mango Dip | 21,50 Euro |
| * Würfeln von der französischen Maishähnchenbrust | 17,00 Euro |
| * Gambas vom Grill und Limonen Crème fraîche | 22,00 Euro |



Tatar vom rohen und hausgebeizten Norwegischen Lachs mit Kartoffelrösti und Limonen Crème fraîche	18,00 Euro
Kleine Portion	15,00 Euro

Carpaccio vom Fassona Piemontese Rind (ca. 100 g) mit Olivenöl, ligurischen Kapern und gegrillten italienischen Mini Artischocken	19,50 Euro
--	------------

ANGEMACHTES STEAK TATAR VOM ARGENTINISCHEN LA GRANJA RIND

mit geröstetem Schweizer Krustenbrot	
mit 100 g	19,50 Euro
mit 140 g	25,00 Euro



Großmutter's geschmorte Rinderroulade mit Speck und Gurken gefüllt serviert mit Apfelrotkohl und Kräuterspätzle	25,00 Euro
--	------------

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	27,00 Euro
---	------------

UNSERE HALBE BAUERNENTE mit Majoranjus

Blaukraut und Brezenknödeltterrine	29,50 Euro
für 2 Personen tranchieren wir für Sie eine ganze Ente am Tisch	pro Person à 29,50 Euro

**Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.**

OLIVER HAIK
Chef de Cuisine

TIM GLÜCKLICH & CHRISTOPHER BURGER
Sous Chefs

MARIUSZ PILCH
Chef Pâtissier

SUPPEN

Bärlauchcrèmesüppchen mit pochiertem Bio Ei	8,00 Euro
Tomatenkraftbrühe mit Spinatflädle	8,00 Euro

VORSPEISEN

Das Beste aus Nord Italien...

Mozzarella von Borgoluce, „Agazan“ Olivenöl, Olivetti Tomaten und Wildkräutersalat	17,00 Euro
Südtiroler Brotsalat mit gerösteten Tramezzini gebackener Sardine und Taggiasca Oliven	19,50 Euro
Artischocken-Pulpo-Salat mit Tomaten Peperonata Yuzu Perlen auf Wildlachs Ceviche normale Portion	18,00 Euro
große Portion	22,00 Euro

TRÜFFEL UND VEGETARISCHES

Trüffeltaglierini mit Sauce von weißen Alba Trüffeln und gehobelten Sommertrüffeln Kleine Portion Trüffeltaglierini	24,00 Euro 19,00 Euro
Gefüllte Conchiglioni mit Artischocken, Tomaten, Rucola Pesto, Kapern und Mandre di Latte di Bufala	19,50 Euro

FISCH

Mittelmeer Dorade auf mediterranem Frühlingsgemüse Gnocchi und Olivenemulsion	26,00 Euro
Saltimbocca vom Seeteufel mit Limonen-Thymian-Schaum und Treviso Risotto	28,00 Euro

**Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 Euro
- wird ohne Bestellung gereicht -**

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Lammhaxe mit Bärlauch Jus Bohnen Cassoulet und Bärlauch Polenta	23,00 Euro
Milchkalbsleber von Peter's Farm mit Vanilleäpfeln glacierten Zuckerschoten und cremigem Kartoffelpüree	26,00 Euro
Striploin (ca. 300 g Rohgewicht) mit Pfeffer Rub gegrilltem grünen Spargel und Röstkartoffelstampf	36,00 Euro
UNSER BLACK ANGUS RINDERFILET mit Kräuterbutter oder Pfeffer-Cassis-Rahm gebratenem bunten Gemüse und Kartoffel-Parmesan-Gratin wahlweise serviert als Filet mit ca. 120 g Rohgewicht	28,00 Euro
Filet mit ca. 200 g Rohgewicht	39,00 Euro

CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS BEEF FÜR 2 PERSONEN pro Person 42,00 Euro
(ca. 500 g Rohgewicht vom Mittelstück) mit Sauce Béarnaise, Pfefferrahmsauce
und Gemüse begleitend dazu servieren wir Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln
oder Kartoffel-Parmesan-Gratin

KÄSE

Ausgesuchte Internationaler Käse vom Tölzer Kasladen mit Feigensenf und Trauben	14,50 Euro
--	------------

DESSERT

Mojito-Limetten Traum Limetten-Joghurt-Mousse, Mojito Süppchen, Minzgelee, Mojito Eis	11,50 Euro
Crème brûlée von der Bourbon Vanille serviert mit Fontanellas Eisquintett	11,90 Euro
Omas Erdbeerteller – Erdbeeren mit Orangenzucker flüssiger Sahne, Fruchtmarmelade und Vanilleeis	12,50 Euro
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Rhabarber Espuma marinierte Erdbeeren mit Orangenzucker und Erdbeersorbet	12,80 Euro

UNSERE FEINE TARTE mit Vanilleeis 7,90 Euro
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot.

**Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 Euro
- wird ohne Bestellung gereicht -**

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen
und die Gelegenheit wahrnehmen,
Sie zu unserem Brunch für die ganze Familie einzuladen.

Unser Brunch findet jeden Sonntag hier im Bistro statt.

Der Preis beträgt 42,00 Euro pro Person*.

Kinder ab 6 bis einschließlich 11 Jahre zahlen die Hälfte
Kinder unter 6 Jahren begleiten Sie kostenlos

Ihre Reservierung nehmen wir gerne unter der Rufnummer
0 611 / 53 62 00 oder 53 62 10 entgegen.

* An Feiertagen wie beispielsweise Ostern und Weihnachten sowie
an den Adventssonntagen behalten wir uns eine Preisänderung vor.

Unsere Restaurant Familie:

*** Schlossschänke
auf dem Johannisberg**
65366 Geisenheim-Johannisberg
☎ 06722 / 960 90

*** Restaurant Opéra**
in der Alten Oper Frankfurt
Opernplatz 1, 60313 Frankfurt / Main
☎ 069 / 1340 215

und im Frankfurter Flughafen ...

*** Käfer'S Bistro**
Shopping Avenue, Terminal 1 Ebene 2 B-Ost
60549 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 72 526

*** Tangente**
Terminal 1, Bereich B, Ebene 2
60549 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 24 951

im Transitbereich

*** Kuffler & Bucher**
Ebene 3, 60547 Frankfurt / Main
☎ 069 / 697 69 83

*** Goethe Bar**
Ebene 2, 60547 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 73 127

*** Deli Bros**
Ebene 2, 60547 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 27 289

*** Mini Bar**
Ebene 2, 60547 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 26 323

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!