

PRICKELNDE CHAMPAGNER – LAUNE

Lanson Black Label brut

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

Lanson Rosé Label Brut Rosé

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

UNSERE CLASSICS „NEW STYLE“

SUPER FOOD 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



Wiener Kalbsschnitzel
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat 27,00 Euro

JOHANNISBERGER KALBSPAILLARD mit Zitronen-Kapern-Sauce
- verfeinert mit Schloss Johannisberger Gelblack - dazu feine Nudeln 27,00 Euro

Trinke den Wein, mit dem Du kochst:

2017 Schloss Johannisberger Riesling Glas 0,2l 12,00 Euro
Gelblack Trocken VDP.GUTSWEIN, Domäne Schloss Johannisberg, Rheingau Flasche 0,75l 43,50 Euro

UNSERE HALBE BAUERNENTE mit Majoranjus

Spitzkohl und Brezenknödelterrine 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

CHRISTOPHER BURGER & SEBASTIAN DODT
 Sous Chefs

MARIUSZ PILCH
 Chef Pâtissier

SUPPEN

Erbsen-Minz-Süppchen mit Kaminwurz'n	9,00 Euro
Minestrone Classico	9,00 Euro

VORSPEISEN

DAS BESTE AUS NORD ITALIEN... Mozzarella von Borgoluce „Agazan“ Olivenöl, Olivetti Tomaten und Wildkräutersalat	17,00 Euro
MATJES BURGER IM BRIOCHE Tatar, konfierte Tomaten, Zwiebeln und Limonen Crème	16,00 Euro
dazu empfehlen wir: Otto von Schrot und Korn – Bismarck crafted Korn im Eichenfass gereift	2 cl 6,00 Euro
VITELLO TONNATO „HAIK STYLE“ mit spicy Tuna und ligurischen Kapern	18,00 Euro

TRÜFFEL UND VEGETARISCHES

Trüffeltagliolini mit Sauce von weißen Alba Trüffeln und gehobelten Sommertrüffeln	24,00 Euro
Kleine Portion Trüffeltagliolini	19,00 Euro
Chitarrine Aglio e Olio e Peperoncino mit geröstetem Pulpo und Pecorino Nerone	17,00 Euro

FISCH

FÜR 2 PERSONEN: Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste mit Kräuter-Oliven-Öl, Sommergemüse und Artischocken Risotto	pro Person 33,00 Euro
Kabeljau Loin im Kokos-Limetten-Fond mit Soja Pak Choi und Udon Nudeln	29,00 Euro
Jambalaya von Gambas, Pulpo, Reis, Paprika englischem Sellerie und Cajun Limette	25,00 Euro

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

HAUPTGERICHTE

Irische Lammkoteletts mit Lavendeljus
Kefen und Cipollini-Kartoffelstampf 28,00 Euro

SURF & TURF von Kalb und Obsiblu Garnele 29,00 Euro
mit grünem Spargel und Krustentier-Aquarello-Risotto

„**300**“ – unser Rumpsteak vom Anchorena Beef (ca. 300 g Rohgewicht) 29,00 Euro
mit Bull's Eye Barbecue Sauce, Süßkartoffelgratin und Coleslaw

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 26,00 Euro
Filet mit ca. 200 g Rohgewicht 36,00 Euro

CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS BEEF FÜR 2 PERSONEN pro Person 39,00 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

Zwetschgen Crumble mit Vanilleeis 9,50 Euro

MOJITO-LIMETTEN TRAUM 11,50 Euro
Limetten-Joghurt-Mousse, Mojito Süppchen, Minzgelee, Mojito Eis

PICADO – Schokoladenwürfel mit Haselnussmilchcrème 11,80 Euro
und Aprikosenkompott gefüllt

Crème brûlée von der Bourbon Vanille 11,90 Euro
serviert mit Fontanellas Eisquintett

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Zitronengras Espuma
Mango-Passionsfrucht-Ragout und Mangosorbet 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 Lambertus im Kurhaus 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!

www.kuffler.de