

## **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

## **CLASSICS „NEW STYLE“**

### **UNSERE SALATE MIT HEIMISCHEM SUPERFOOD**

Saisonale Blattsalate | Wildkräuter | unser Spezialdressing mit Frankfurter Kräutern  
geröstete Sonnenblumenkernen | Leinsamen | Johannisbeeren | getrocknete Himbeeren  
Avocado | Rote Rüben | Tomaten | Kresse | geröstetes Sonnenknacker Vollkornbrot | Rosmarinbutter  
wahlweise serviert mit:

- ⊗ Rinderfiletstreifen | Sauce Tartare 24,50 Euro
- ⊗ Würfel von der französischen Maishähnchenbrust | Sweet Chili Sauce 17,00 Euro
- ⊗ Gambas vom Grill | Limonen Crème fraîche 22,00 Euro
- ⊗ Yuzu Lachssteak 19,00 Euro



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

Carpaccio vom Fassona Piemontese Rind (ca. 100 g) mit dem speziellen Biss 19,50 Euro  
Trüffelcrème | Rucola | Parmigiano Reggiano

Angemachtes Steak Tatar vom Argentinischen La Granja Rind  
geröstetes Schweizer Krustenbrot  
mit 100 g 17,00 Euro  
mit 140 g 22,00 Euro



Wiener Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat 27,00 Euro

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

### **Trinke den Wein, mit dem Du kochst:**

2018 Schloss Johannisberger Riesling Glas 0,2 l | 12,00 Euro  
Gelblack Trocken VDP.GUTSWEIN, Domäne Schloss Johannisberg, Rheingau Flasche 0,75 l | 43,50 Euro

**UNSERE HALBE BAUERNENTE** | Majoranjus | Spitzkohl | 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**

Gazpacho Andaluz | Argentinische Wildgamba 9,00 Euro  
Tomatencrèmesuppe | Borgoluce Mozzarella  8,00 Euro

## **VORSPEISEN**

Ganze lauwarme französische Landartischcke  16,00 Euro  
Limonen-Cocktail-Sauce | Sauce Andaluz | Austern-Chili-Sauce  
Gegrillte, marinierte Ochsenherztomate | Borgoluce Mozzarella  17,00 Euro  
Wildkräuter | Tramezzini  
Pulpo Carpaccio | Brotsalat | Mizkan Dressing 17,00 Euro

## **2-4-6 À LA CHEF**

pro Person 21,00 Euro

Vorspeisen Variation aus unserem Portfolio  
von Fisch, Fleisch und vegetarisch – lassen Sie sich überraschen

## **PASTA, TRÜFFELZEIT, VEGGIE**

Trüffeltaglierine | Sauce von weißen Alba Trüffeln | gehobelte Trüffeln  24,00 Euro  
Normale Portion Trüffeltaglierine 19,00 Euro  
Kleine Portion Trüffeltaglierine  
Amalfi Zitronen Risotto |  16,00 Euro  
gebratener deutscher Spargel | Kretisches Olivenöl  
Strozzapreti | Artischocke | Pfifferlingsrahm  18,00 Euro

## **FISCH**

Thai High – in Panko gebackener Rotbarsch | Japanische Mayonnaise 21,00 Euro  
Tom Kha Curry | Sesam | Koriander | Udon Nudeln  
Jambalaya von Gamba & Pulpo | Paprika | englischer Sellerie 27,00 Euro  
Cajun Spices | Limette | Paella Reis

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

## **HAUPTGERICHTE**

Spanferkelfilet   Dijon Senf Dip   lauwarmer Kartoffel-Pfifferlings-Salat	26,00 Euro
Französisches Kalbskotelette   Sauce Foyot Pinienspinat   mediterraner Kartoffelstampf	29,00 Euro
Neuseeländischer Lammrückenstrang   Café de Paris Butter Poweraden   Edamame Couscous	29,00 Euro
<b>„300“</b> – Argentinisches Quickfood Rumpsteak (ca. 300 g Rohgewicht) Bull's Eye Barbecue Sauce   Süßkartoffel Fries   Coleslaw	29,00 Euro

<b>UNSER BLACK ANGUS RINDERFILET</b>   Kräuterbutter oder Pfeffer-Cassis-Rahm gebratenes buntes Gemüse   Kartoffel-Parmesan-Gratin	
Filet mit ca. 120 g Rohgewicht - Ladies Cut	26,00 Euro
Filet mit ca. 200 g Rohgewicht	36,00 Euro

<b>CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS BEEF FÜR 2 PERSONEN</b> pro Person 39,00 Euro (ca. 500 g Rohgewicht vom Mittelstück)   Sauce Béarnaise   Pfefferrahmsauce   Gemüse   Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln oder Kartoffel-Parmesan-Gratin	
--	--

## **KÄSE**

Ausgesuchte Internationaler Käse aus den Pariser Markthallen Feigensenf   Trauben	14,50 Euro
--	------------

## **DESSERT**

<b>PROMISE HIMBEERE</b>	10,50 Euro
Knuspriger Windbeutel   Valrhona Opalys-Vanille-Ganache   Himbeercreme   Himbeereis	
Crème brûlée à la Vanille   Quarkcreme   Limetten Eis   Erdbeergelee	10,90 Euro
<b>OMAS ERDBEERTELLER</b>	12,50 Euro
Frische Erdbeeren   Orangenzucker   Fruchtmark   flüssige Sahne   Vanilleeis	
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern   Zitronengras Espuma Mango-Drachenfrucht-Johannisbeer-Salat   Aprikosensorbet	12,80 Euro

<b>UNSERE FEINE TARTE</b>   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:**

#### **\* bagutta**

im RheinMain CongressCenter  
Friedrich-Ebert-Allee 1, 65185 Wiesbaden  
☎ 0611 / 1729 179

**\* 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](http://www.kuffler.de)**