

# BISTROKARTE & MITTAGSKARTE

Cremesuppe von Frankfurter Kräutern  
Geröstete Pinienkerne | Petersilienöl  
*frankfurter herbage cream soup*  
*roasted pine nuts | parsley oil*  
€ 12

Salatbowl | Geröstete Nüsse  
*salad bowl | roasted nuts*  
€ 13

zusätzlich mit Ziegenkäse  
*with goat cheese*  
€ 16

\*\*\*\*\*

Bärlauch Gnocchi | Babyspinat | Kirschtomate  
*wild garlic gnocchi | baby spinach | cherry tomatoes*  
€ 21

Doradenfilet | Sepia Taglioni | Ratatouille  
*sea bream fillet | cuttlefish tagliatelle | ratatouille*  
€ 31

Rinderfiletgeschnetzeltes | Getrüffeltes Kartoffelpüree | Jus  
*sliced beef tenderloin | truffled potato puree | jus*  
€ 33

Tagliolini | Frühlingstrüffel (vegan)  
*tagliolini | spring truffles (vegan)*

Zwischengang  
*intermediate course*  
€ 19

Hauptgang  
*main course*  
€ 25

\*\*\*\*\*

Rhabarber Mousse | Erdbeer-Grüner Spargelragout | Crumble (vegan)  
*rhubarb mousse | strawberry-green asparagus ragout | crumble (vegan)*  
€ 12

Tagessorbet  
*sorbet of the day*  
€ 5