

## Tapas zum Teilen

### Divers / Käse / Schinken

- Brot €2,50
- Aioli (Knoblauchmayonnaise) €3,50
- Brot/Olivensaft/Fleur de Sel €4,00
- Brot mit Aioli €6,00
- Dunkle oder grüne Oliven aus Chalkidiki €6,50/5,50
- Oliven Mix aus Chalkidiki €6,00
- Ofenkartoffeln mit Sardellendip und frittierten Kapern €6,50
- Israelische Medjoul Datteln im Speckmantel €6,50
- 4 frz. Käsesorten aus der Fromagerie Tourette in Strasbourg €12,50

### Vegetarisch

- Mediterraner Kartoffelstampf mit Tomate und Feta €6,50
- Gemischte Blattsalate  
mit Parmesandressing oder Tomatendressing €7,50
- Gratiniertes Ziegenkäse getrockneter Feige,  
weißem Portwein und Thymian €8,50
- Paprika-Auberginen-Ragout  
mit Koriander und Pinienkerne €8,50
- Ofengeröstete rote Beete mit Fetacreme, Walnuss, Dill €9,50
- Gerösteter Blumenkohl  
auf Haselnuss-Hummus und Petersilienpesto €9,50
- Geschmolzener Raclette-Käse mit  
Kürbis, Birne, Apfel, Quitte, Brot, Senfsaat und Majoran €10,50
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan €10,50
- Gegrillte Zucchini  
mit eingelegten Kirschtomaten und Petersilienpesto €10,50

### Meer

- Gegrillte Kalamaretti mit Aioli €9,50
- Gegrillte Navajas (Schwertmuscheln) mit Petersilienpesto €10,50
- Gegrillter Pulpo mit Zitrone und Olivenöl €13,50
- Miesmuscheln in pikantem Tomatensugo  
oder in Chorizo-Portweinsud mit Koriander €19,50

### Fleisch

- Spieß vom Freilandhuhn (label rouge) mit Minzjoghurt €12,00
- Vitello Tonnato  
(rosa gebratenes Kalbsfleisch, Thunfischcreme und Kapern) €16,00
- Gebratener Rücken vom Ibericoschwein (solo) €19,50

### Austern

- 3 Austern „Gillardeau - Spécial de Claires“ oder einzeln  
(Gillardeaus werden insgesamt ca. vier Jahre lang kultiviert. Aus Bourcefranc,  
Marenne-Ile d' Oléron, Charente-Maritime, Frankreich. Sehr vollfleischige  
Auster mit einer guten Balance aus feiner Mineralität und Süße)  
natur mit Zitrone, mit Vinaigrette, mit Gurke und Gin €15,00/5,50
- 6 Austern €27,00
- 12 Austern €50,00

### Vorspeisen

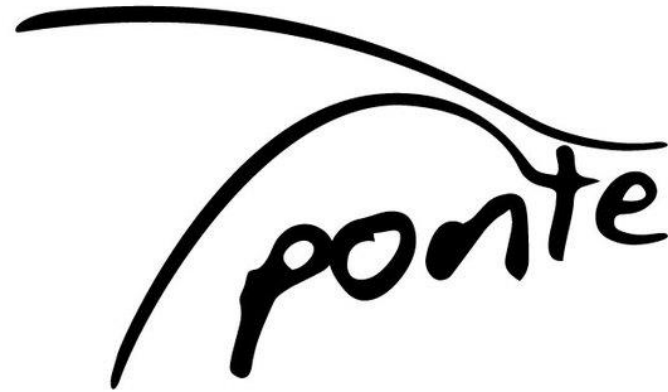
- Ofengeröstete Erdartischchocke (Topinambur)  
mit Hummus und Walnuss €8,50
- Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen  
(mit gegrillter Garnele) €9,50/(16,50)
- Frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit Büffelmozzarella und Sardelle  
mit einem Salatbouquet €10,50
- Nach bretonischer Art gratinierte Jakobsmuschel (handgetaucht)  
mit Calvados und Crème fraîche €12,00
- Pulpocarpaccio mit Sellerie und Rucola €16,00
- Fischsuppe mit Garnele, Kalmar, Muschel, Wolfsbarsch €16,50
- Vongole Veraci (Teppichmuschel) portugiesischer Art  
mit Knoblauch und Koriander €18,00

## Hauptgänge

- Risotto mit frischen Waldpilzen €20,00
- Gegrillter Pulpo auf Fava mit confierten Zwiebeln und Kapern €24,50
- Cataplana (portugiesischer Kupferschmortopf) mit Garnele, Kalmar, Muschel, Steinbutt €27,50
- Auf der Haut gebratenes Filet vom Steinbutt mit zweierlei Frankfurter Kohlrabi, Spinat, Butternut und Steinbuttschaum €35,00
- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn (label rouge) mit Kartoffelcreme und gebratenen Waldpilzen €24,50
- Gebratener Rücken vom Ibericoschwein mit Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Pflaume €29,50
- Gebratenes Kalbsbries mit gebratenen Waldpilzen und Gnocchi €30,00

## Dessert

- Griechischer Joghurt mit Quitte, Honig und Mandel €7,50
- Weiße Schokoladencreme mit Rooibos und Pflaumen €7,50
- Tarte au Citron mit Vanille-Mascarponeschaum €7,50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtespuma €9,50
- Pistazieneis aus gerösteten Pistazien (*hausgemacht*) €10,00
- Vanille-Eis (*hausgemacht*) mit Aceto Balsamico Tradizionale €10,00



***Restaurant Ponte***  
***Am Weingarten 5***  
***60487 Frankfurt***  
***Tel. 069-24704041***

Mittagstisch (Mo. - Fr.: 12.00-14.30 Uhr)

Abends (Mo. - Sa.: 18.00-24.00 Uhr)