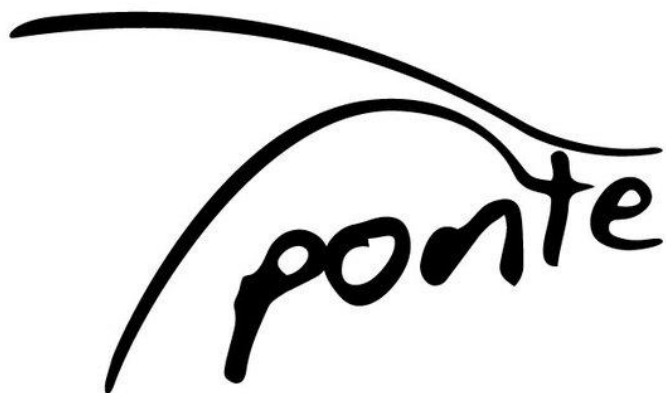




_Ponte
_Am Weingarten 5
_60487 Frankfurt
_Tel. 069-24704041

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

_Abends (Mo. - Sa.: 18.00-22.30 Uhr; Sonntags: 17:00-21:00)

Tapas zum Teilen

Divers / Käse / Schinken

- Brot	2,50
- Aioli (Knoblauchmayonnaise)	3,50
- Brot mit Aioli	6,00
- Gemischte Oliven aus Chalkidiki	6,00
- Israelische Medjoul Datteln im Speckmantel	6,50
- Ofenkartoffeln mit Sardellendip	6,50
- Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Sardelle gefüllt, mit kleinem Salatbouquet	10,50
- Vier Käse aus Frankreich	12,50
- Gemischte Platte mit Iberico Schinken 12 Monate (Paleta de Jamon Iberica, Queso Manchego und Oliven	22,50

Austern

- 3 Austern Juizette mit einem Glas Crémant 0,1l	14,50
- Juizette – La Réveuse No.3 Fines de Claire 1 Stk.	3,50/3 Stk. 9,00
- Holländische Flachauster 1 Stk.	4,00/3 Stk 11,00
- Utah Beach Special No. 3 1 Stk	5,00/3Stk 14,00
- Gillardeau - Spécial de Claires (Gillardeaus werden insgesamt ca. vier Jahre lang kultiviert. Aus Bourcefranc, Marenne-Ile d' Oléron, Charente-Maritime, Frankreich.) natur mit Zitrone	1Stk. €5,50 3Stk. €15,00
	6 Austern €27,00
	12 Austern €50,00

Vegetarisch

- Gemischte Blattsalate mit Parmesandressing <u>oder</u> Tomatendressing	7,50
- Ofengeröstete rote Beete mit Fetacreme, Walnuss, Dill	9,50
- Burrata mit gegrilltem Pfirsich Tomate, Frühlingszwiebel und Pistazie	10,50
- Mediterraner Kartoffelstampf mit Tomate und Feta	6,50
- Zucchini pommes mit Aioli	7,50
- Fava (Püree aus gelber Erbse), confierten Zwiebeln, Kapern	8,50
- Pimientos de Padrón (span. Bratpaprika) mit Minzjoghurt	8,50

- Gratinierter Ziegenkäse getrockneter Feige,
weißem Portwein und Thymian 9,50
- Gerösteter Blumenkohl
auf Hummus, Petersilienpesto und Haselnuss 9,50
- Okra gebraten mit Tomate und Koriander (leicht pikant) 9,50
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan 10,50
- Gebratene Waldpilze (Steinpilz, Hexenröhrling, Butterpilz) 15,50
- Gebratene Steinpilze 18,50

Meer

- Hausgebeizter schottischer Lachs (label rouge) auf Spinatvinaigrette,
mariniertem Fenchel und Crème fraîche 14,50
- Mariniertes Tatar vom schottischen Lachs(label rouge) 12,50
- Ceviche Seychelloise mit Red Snapper, Kokos und Limette 14,50
- Gegrillte Kalamaretti mit Aioli 10,50
- Frittierte Calamares mit Aioli 10,50
- Gegrillte Navajas (Schwertmuscheln) mit Petersilienpesto 12,50
- Nach bretonischer Art gratinierte Jakobsmuschel (label rouge und
handgetaucht) mit Calvados und Crème fraîche 14,50
- Gambas al ajillo (Wildfanggarnele mit Knoblauch und Sherry)
3 Stück 9,50 6 Stück 16,00
- Gegrillter Pulpo mit Zitrone und Olivenöl 13,50
- Vongole Veraci (Teppichmuschel) portugiesischer Art
mit Knoblauch und Koriander 18,00
- Föhrer Miesmuscheln „Jumbo“ in Weißweinsud
oder in pikantem Tomatensugo 19,50

Fleisch

- Vitello Tonnato
(rosa gebratenes Kalbsfleisch, Thunfischcreme und Kapern) 19,00
- Spieße vom frz. Freilandhuhn mit Minzjoghurt 14,00
- Secreto („geheimes“ Filet) vom Ibericoschwein (solo) 19,50

Hauptgänge →

Hauptgänge

- Gebratene Waldpilze (Steinpilz, Hexenröhrling, Butterpilz)
auf Kartoffelcreme 24,50
- Spaghetti Quadrato ai frutti di mare
(mit Garnele, Kalmar, Muschel, Pulpo und Red Snapper) 24,50
- Gegrillter Pulpo und Wildfanggarnele auf Fava
mit confierten Zwiebeln und Kapern 27,50
- Cataplana (portugiesischer Kupferschmortopf)
mit Garnele, Muschel und Red Snapper 29,50
- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn
mit gebratenen Steinpilzen und Kartoffelcreme 26,50
- Gebratenes Secreto („geheimes“ Filet) vom Iberico Schwein
mit Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Brombeere 29,50

Dessert

- Griechischer Joghurt mit Brombeere und Mandelsplittern 7,50
- Weiße Schokoladencreme
mit Rooibos und Orange 7,50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Passionsfruchtespuma 9,50
- Pistazieneis aus gerösteten Pistazien (*hausgemacht*) 10,00