

\_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)

## Tapas zum Teilen

- Tatar von der Urkarotte

-Pimientos de Padrón

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 Spec	€6,50	
- Ofenkartoffeln mit Sardellendip		€6,50
- Chorizo de Bellota Iberico		€9,50
- Zucchiniblüten mit Büffelmozarella	und Sardelle gefül	lt,
mit kleinem Salatbouquet		<b>€</b> 10 <b>,</b> 50
- Vier Käse aus Frankreich		<b>€12,5</b> 0
- Iberico Schinken 12 Monate (Paleta	de Jamon Iberica)	€15,00
- Gemischte Platte mit Iberico Schink	•	
Iberica), Chorizo Bellota Iberico, Q	ueso Manchego	<b>€22,5</b> 0
Austern - Juizette – La Rèveuse no. 3 - Gillardeau - Spécial de Claires (Gillardeaus werden insgesamt ca. vier Jah Marenne-Ile d' Oléron, Charente-Maritime natur mit Zitrone	_	s Bourcefranc, k. €15,00
	6 Austern 12 Austern	€27,00 €50,00
<u>Vegetarisch</u>	12 / MOWIII	0.50,00
<ul> <li>- Mediterraner Kartoffelstampf mit Tomate und Feta</li> <li>- Gemischte Blattsalate</li> </ul>		€6,50
mit Parmesandressing <u>oder</u> Tomatendressing		<b>€</b> 7,50
- Zucchinipommes mit Aioli		€7,50
Zacciminponimico initi mon		07,50

mit Walnuss, Pflaume und geräuchertem Scarmorza

- Fava (Püree aus gelber Erbse) mit confierten Zwiebeln und Kapern

- Paprika-Auberginen-Ragout mit Koriander

(span. Bratpaprika) mit Minzjoghurt

€8,50

€8,50

€8,50

€8,50

- Gratinierter Ziegenkäse getrockneter Feige, weißem Portwein und Thymian	€9,50		
- Gerösteter Blumenkohl		TT	
auf Hummus, Petersilienpesto und Haselnuss	€9,50	<u>Hauptgänge</u>	
- Ofengeröstete rote Beete mit Fetacreme, Walnuss, Dill	€9,50		
- Geschmolzener Raclette-Käse mit		- Gebratene Kräuterseitlinge und Pfifferlinge	
Kürbis, Birne, Apfel, Brot, Senfsaat und Majoran	<b>€</b> 10 <b>,</b> 50	auf Kartoffelcreme	<b>€21,5</b> 0
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan	<b>€</b> 10 <b>,</b> 50		
		- Gegrillter Pulpo und Wildfanggarnele auf Fava	
<u>Meer</u>		mit confierten Zwiebeln und Kapern	<b>€27,5</b> 0
- Gegrillte Kalamaretti mit Aioli	<b>€</b> 10 <b>,</b> 50		
- Frittierte Calamares mit Aioli	<b>€</b> 10 <b>,</b> 50	- Cataplana (portugiesischer Kupferschmortopf)	
- Gambas al ajillo		mit Garnele, Muschel und Seeteufel	<b>€29,5</b> 0
(Wildfanggarnele mit Knoblauch und Sherry)			
3 Stück	<b>€</b> 9,50	- Filet von der Goldmakrele (Mahi Mahi),	
6 Stück	€16,00	Wildfanggarnele, Tomate, Safran und Fenchel	<b>€32,</b> 00
- Marinierte Tatar vom schottischen Lachs (label rouge)	<b>€</b> 10 <b>,</b> 50		
- Gegrillter Pulpo mit Zitrone und Olivenöl	<b>€13,5</b> 0	- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn	
- Hausgebeizter schottischer Lachs (label rouge) auf Spins	atvinaigrette,	mit Pfifferlingen und Kartoffelcreme	€26,50
mariniertem Fenchel und Créme fraîche	<b>€14,5</b> 0		
- Nach bretonischer Art gratinierte Jakobsmuschel (label	rouge und	- Gebratener Rücken vom Iberico Schwein mit	
handgetaucht) mit Calvados und Créme fraîche	€14,50	Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Brombeere	<b>€29,5</b> 0
- Plätzchen vom bretonischen Hummer			
mit geflämmten Lachs und Estragon	<b>€14,5</b> 0		
- Vongole Veraci (Teppichmuschel) portugiesischer Art			
mit Knoblauch und Koriander	€18,00		
- Föhrer Miesmuscheln Imperial in Weißweinsud			
oder im Chorizo-Portweinsud mit Koriander	<b>€</b> 19 <b>,</b> 50		
<u>Fleisch</u>		<u>Dessert</u>	
- Geschmorte Salsiccia mit gebratener Aubergine	<b>€</b> 10 <b>,</b> 50	- Griechischer Joghurt mit Mandelsplittern und Brombe	eere€7,50
- Spieße vom frz. Freilandhuhn mt Minzjoghurt	€14,00	- Weiße Schokoladencreme	
- Vitello Tonnato		mit Rooibos und Orange	<b>€</b> 7 <b>,</b> 50
(rosa gebratenes Kalbsfleisch, Thunfischcreme und Kapern)	€19,00	- Lauwarmer Schokoladenkuchen	
- Gebratener Rücken vom Ibericoschwein (solo)	€19,50	mit Passionsfruchtespuma	€9,50
Hauptgän	$ge \rightarrow$	- Pistazieneis aus gerösteten Pistazien (hausgemacht)	<b>€</b> 10 <b>,</b> 00