



**\_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**

### **Divers / Käse / Schinken**

- Brot	€2,50
- Aioli (Knoblauchmayonnaise)	€3,50
- Brot mit Aioli	€6,00
- Oliven Mix aus Chalkidiki	€6,00
- Dunkle oder grüne Oliven aus Chalkidiki	€6,50/5,50
- Israelische Medjoul Datteln im Speckmantel	€6,50
- Chorizo de Bellota Iberico	€9,50
- Vier Käse aus Frankreich	€12,50
- Iberico Schinken 12 Monate (Paleta de Jamon Iberica)	€15,00
- <u>Gemischte Platte mit Iberico Schinken 12 Monate (Paleta de Jamon Iberica), Chorizo Bellota Iberico, Queso Manchego</u>	€22,50

### **Austern**

- 3 Austern „Gillardeau - Spécial de Claires“ <u>oder</u> einzeln (Gillardeaus werden insgesamt ca. vier Jahre lang kultiviert. Aus Bourcefranc, Marenne-Ile d' Oléron, Charente-Maritime, Frankreich.) natur mit Zitrone	€15,00/5,50
6 Austern	€27,00
12 Austern	€50,00

### **Vegetarisch**

- Mediterraner Kartoffelstampf mit Tomate und Feta	€6,50
- Gemischte Blattsalate mit Parmesandressing <u>oder</u> Tomatendressing	€7,50
- Zucchinipommes mit Aioli	€7,50
- Pimientos de Padrón (span. Bratpaprika) mit Minzjoghurt	€8,50
- Fava (Püree aus gelber Erbse) mit confierten Zwiebeln und Kapern	€8,50
- Gratiniertes Ziegenkäse getrockneter Feige, weißem Portwein und Thymian	€8,50

- Gerösteter Blumenkohl  
auf Hummus, Petersilienpesto und Haselnuss €9,50
- Burrata mit grünem Spargel  
Rhabarber, Tomate und Pistazie €10,50
- Gebratene Artischockenherzen  
mit Erdartischockenpüree und Petersilienpesto €10,50
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan €10,50
- Hessischer weißer Spargel auf Erbsenpüree  
mit Distelölvinaigrette und getrockneter Datteltomate €12,50

### Meer

- Gegrillte Kalamaretti mit Aioli €9,50
- Frittierte Calamares mit Aioli €9,50
- Gambas al ajillo  
(Wildfanggarnele mit Knoblauch und Sherry)
- 3 Stück €9,50
- 6 Stück €16,00
- Gegrillte Navajas (Schwertmuscheln) mit Petersilienpesto €12,50
- Gegrillter Pulpo mit Zitrone und Olivenöl €13,50
- Hausgebeizter schottischer Lachs auf Spargelvinaigrette,  
mariniertem Fenchel und Crème fraîche €14,50
- Plätzchen vom bretonischen Hummer  
mit geflämmt Lachs und Estragon €14,50
- Vongole Veraci (Teppichmuschel) portugiesischer Art  
mit Knoblauch und Koriander €18,00
- Miesmuscheln in Weißweinsud oder pikantem Tomatensugo €19,50

### Fleisch

- Geschmorte Salsiccia mit gebratener Aubergine €10,50
- Spieße vom frz. Freilandhuhn mit Minzjoghurt €14,00
- Gebratener Rücken vom Ibericoschwein (solo) €19,50

### Hauptgänge

- Gebratene Kräuterseitlinge mit Kartoffelcreme €20,50
- Hessischer weißer Spargel auf Erbsenpüree  
mit Distelölvinaigrette und getrockneter Datteltomate €24,50
- Gegrillter Pulpo, Wildfanggarnele und Kalmar auf Fava  
mit confierten Zwiebeln und Kapern €27,50
- Gebratenes Filet vom Seeteufel  
auf Fenchelpüree mit Garnele und Hummerschaum €32,00
- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn  
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Kartoffelcreme €24,50
- Gebratener Rücken vom Iberico Schwein mit  
Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Pflaumen €29,50
- Gratinierte Lammhüfte  
mit Artischocken-Olivenragout und junger Kartoffel €32,00

### Dessert

- Griechischer Joghurt mit Erdbeere und Mandelsplittern €7,50
- Weiße Schokoladencreme  
mit Rooibos und Rhabarber €7,50
- Marinierte Erdbeeren mit Mascarpone und Basilikum €8,50
- Pistazieneis aus gerösteten Pistazien (*hausgemacht*) €10,00

**Hauptgänge →**