



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)

Saisonales

Vorspeisen (Tapas)

- Gazpacho Andaluz (kalte Gemüsesuppe)
mit Gurke, Tomate und Honigmelone €7,50
- Burrata mit gegrilltem Pfirsich, Tomaten und Lauchzwiebeln €8,50
- Italienische frische dunkle Feigen
mit französischem Ziegenkäse gratiniert und Thymian €8,50
- 3 Austern (Fin de Claire)
natur mit Zitrone, mit Vinaigrette,
mit frischer Landgurke und Hendrick's Dry Gin €10,50
- Gegrillte Schwertmuscheln mit Petersilienpesto €10,50

Zwischengänge (Tapas)

- Gebratener grüner Spargel mit Parmesanschaum €10,50
- Mariniertes Tatar vom schottischen Lachs (Glenn Douglas, Label Rouge) mit grüner Spargel Vinaigrette €10,50
- Gebratene Pfifferlinge mit Datteltomate und Petersilie €12,50

Hauptgänge

- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn (Label Rouge) mit gebratenem grünem Spargel, Aprikosenchutney und Parmesanschaum €18,50
- Karrée vom Ibericoschwein
mit iberischer Blutwurst-Kartoffelcreme und Kirschen €24,50
- Karrée vom Lamm mit gebratener Aubergine, Ragout von der Aubergine (Olive, Pistazie), Parmesanschaum und einem Shot Gazpacho €25,50

Tapas

Divers / Käse / Schinken

- Brot (extra)	€2,50
- Aioli (Knoblauchmayonnaise)	€2,50
- Marinierte grüne Chalkidiki Oliven	€4,50
- Griechische Oliven dunkel und grün Mix	€5,00
- Griechische „schwarze“ Chalkidiki-Oliven	€5,50
- Israelische Medjoul Datteln im Speckmantel	€5,50
- Gratiniertes Ziegenkäse mit persischen Wildfeigen	€7,50
- Netzmelone mit Iberico Schinken	€8,00
- Manchego (span. Schafskäse)	€8,50
- Chorizo Iberica Bellota	€8,50
- 3 französische Käsesorten von Tourette/Straßburg	€12,50
- Iberico Schinken 12 Monate (Paleta de Cebo Iberica)	€15,00

Vegetarisch

- Gemischte Blattsalate mit Tomatendressing <u>oder</u> Parmesandressing	€6,50
- Frittierte Zucchini-Pommes mit Aioli	€6,50
- Mediterraner Kartoffelstampf mit Tomate und Feta	€6,50
- Wassermelonensalat mit Fetakäse	€6,50
- Gebratener Spinat auf Hummus	€7,50
- Ofengeröstete Erdartischke mit Hummus, Petersilie und Zitrone	€8,50
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan	€9,50

Fisch

- Auster (Fin de Claire) natur mit Zitrone	€3,50
- Calamares mit Aioli	€8,50
- Gegrillte Kalamaretti mit Aioli	€8,50
- Wildfanggarnelen gebraten mit Knoblauch und Sherry	€8,50

- Jakobsmuschel handgepflückt mit Corail nach bretonischer Art gratiniert mit Calvados und Creme Fraîche	€8,00
- Gegrillter Pulpo mit Zitrone und Olivenöl	€12,50
- Gegrillte Wildfanggarnelen auf gebratenem Spinat und Humus	€14,50
- Vongole Veraci (Teppichmuscheln) mit Knoblauch und Koriander	€18,00

Fleisch

- Gebratenes Karrée vom Lamm (<i>solo</i>)	€19,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein (<i>solo</i>)	€17,50

Dessert

- Griechischer Joghurt mit Kirschen, Honig und Mandelstreusel	€6,50
- Gegrillter Pfirsich mit Vanille-Mascarponeschaum und Basilikum	€7,50
- Weiße Schokoladencreme mit Roibos, Erdbeere und Rhabarber	€7,50

