



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)

- Handgetauchte Jakobsmuschel mit Corail nach bretonischer Art gratiniert mit Calvados und Creme Fraîche €9,50
- 3 Austern (Fine de Claire) natur mit Zitrone, mit Vinaigrette, mit frischer Landgurke und Gin €10,50
- Mariniertes Tatar von der schottischen Glenn Douglas Lachsforelle (Label Rouge) €10,50
- Mit Büffelmozzarella und Sardelle gefüllte frittierte Zucchini Blüten an einem Feld- und Rucolasalatbouquet €10,50
- Ofengerösteter regionaler weißer Spargel auf Erbsenpüree mit grüner Spargel-Distelölvinaigrette und getrockneter Datteltomate €14,50

Zwischengänge (Tapas)

- Gebratene Artischockenherzen auf weißem Bohnenpüree und Petersilienpesto €9,50
- Gegrillter grüner Spargel mit Parmesanschaum €10,50
- Gegrillte Schwertmuscheln mit Petersilienpesto €10,50
- Fischsuppe mit Garnele, Kalmar, Muschel, Steinbutt und Seeteufel €16,50
- Herzmuscheln in pikantem Tomatensugo €18,00
- Vongole Veraci (Teppichmuschel) nach portugiesischer Art mit Knoblauch und Koriander €18,00

Hauptgänge

- Meeresfrüchterisotto mit Garnele, Kalmar und Muscheln €23,50
- Cataplana (portugiesischer Kupferschmortopf) mit Garnele, Kalmar, Muschel, Steinbutt und Seeteufel €27,00
- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn (Label Rouge) mit gegrilltem Grünen Spargel und Parmesanschaum €18,50
- „Coq au Vin“ vom frz. Maishuhn (Label Rouge) mit Zwiebeln, Pilzen und Kartoffel €19,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein mit Kartoffelcreme und Urkarotte aus dem Ofen und Brombeere €24,50

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
- Ofenkartoffeln mit Sardellendip und frittierten Kapern €6,50
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Rhabarberchutney €7,50
- Manchego (span. Schafskäse) €8,50
- 4 frz. Käsesorten aus der Fromagerie Tourette in Strasbourg €12,50

Vegetarisch

- Gemischte Blattsalate mit Tomatendressing oder Parmesandressing €6,50
- Mediterraner Kartoffelstampf mit Tomate und Feta €6,50

(...)(Tapas)...

- Frittierte Zucchini-Pommes mit Aioli €6,50
- Feldsalat mit Birne, Walnuss und Parmesandressing €7,50
- Pimientos de Padrón (spanische Bratpaprika) €7,50
- Gebratener Spinat auf Hummus €7,50
- Ofengeröstete Erdartischoccke mit Hummus und Walnuss €8,50
- Ofengeröstete gelbe und rote Beete mit Fetacreme und Walnuss €9,50
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan €9,50

Meer

- Auster (Fine de Claire) natur mit Zitrone €3,50
- Frittierte Calamares mit Aioli €8,50
- Gegrillte Kalamaretti mit Aioli €8,50
- Wildfanggarnelen gebraten mit Knoblauch und Sherry €8,50
- Gegrillter Pulpo mit Zitrone und Olivenöl €13,50
- Gegrillte Wildfanggarnelen auf gebratenem Spinat und Hummus €14,50
- Miesmuscheln in pikantem Tomatensugo €16,50

Fleisch

- In Marsala geschmorte Salsiccia mit gebratener Aubergine €9,50
- „Coq au Vin“ vom frz. Maishuhn (Label rouge) (*solo*) €12,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein (*solo*) €17,50

Dessert

- Griechischer Joghurt mit Orangenfilets, Honig und Mandelstreusel €6,50
- Weiße Schokoladencreme mit Rooibos und Rhabarber €7,50
- Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Mascarponeschaum €7,50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtspuma €9,50
- 4 frz. Käsesorten aus der Fromagerie Tourette in Strasbourg €12,50

