

...(Tapas)...

**Vegetarisch**

- Gemischte Blattsalate vom Permakulturhof Sehl  
mit Tomatendressing oder Parmesandressing €6,50
- Mediterraner Kartoffelstampf mit Tomate und Feta €6,50
- Frittierte Zucchini-Pommes mit Aioli €6,50
- Gebratener Spinat auf Hummus €7,50
- Gegrillte Zucchini  
mit eingelegten Kirschtomaten und Petersilienpesto €9,50
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan €9,50
- Gebratene Pfifferlinge €12,50

**Meer**

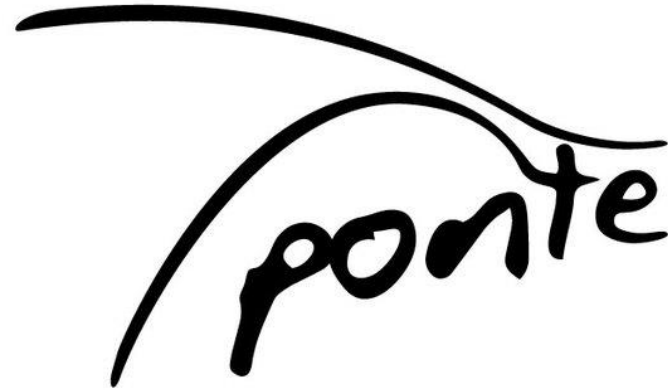
- Auster (Fine de Claire) natur mit Zitrone €3,50
- Frittierte Calamares mit Aioli €9,50
- Gegrillte Kalamaretti mit Aioli €9,50
- Gegrillter Pulpo mit Zitrone und Olivenöl €13,50
- Gegrillte Wildfanggarnelen  
auf gebratenem Spinat und Hummus €14,50
- Miesmuscheln in pikantem Tomatensugo €16,50

**Fleisch**

- Hühnerfrikassee mit zweierlei Spargel, Erbse und Möhre €9,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein (*solo*) €17,50

**Dessert**

- Griechischer Joghurt  
mit Kirsche und Mandel €6,50
- Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Mascarponeschaum €7,50
- Weiße Schokoladencreme  
mit Rooibos und Rhabarber €7,50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Passionsfruchtespuma €9,50
- 4 Käsesorten aus dem Käseladen Leipziger 34 €12,50



***Restaurant Ponte  
Am Weingarten 5  
60487 Frankfurt  
Tel. 069-24704041***

Mittagstisch (Di. - Fr.: 12.00-14.30 Uhr)

Abends (Di. - Sa.: 18.00-24.00 Uhr)

# Saisonales

## Vorspeisen (Tapas)

- Burrata mit gegrilltem Pfirsich, Tomaten und Lauchzwiebeln €9,50
- Handgetauchte Jakobsmuschel mit Corail nach bretonischer Art gratiniert mit Calvados und Creme Fraîche €9,50
- Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Sardelle gefüllt an Salat aus regionalen Tomaten €10,50
- 3 Austern (Fine de Claire) natur mit Zitrone, mit Erdbeer-Vinaigrette, mit frischer Landgurke und Gin €10,50
- Hausgebeizter schottischer Glenn Douglas Lachs (Label Rouge) auf Spargel-Vinaigrette mit mariniertem Fenchel und Creme Fraîche €14,50
- Percebes (Felsen-Entenmuschel) €18,50

## Zwischengänge (Tapas)

- Gegrillte Schwertmuscheln mit Petersilienpesto €10,50
- Ofengerösteter regionaler weißer Spargel auf Erbsenpüree mit grüner Spargelvinaigrette und getrockneter Datteltomate €14,50
- Fischsuppe mit Garnele, Kalmar, Muschel und Steinbutt €16,50
- Kirschgazpacho mit gebratenem Steinbutt, Wildfanggarnele, Pistazie und Basilikum €17,50
- Vongole Veraci (Teppichmuschel) nach portugiesischer Art mit Knoblauch und Koriander €18,00
- Miesmuscheln in Chorizo-Portweinsud mit Koriander €18,50

- Tataki vom Chateaubriand Rinderfilet (am Knochen gereift) mit hausgemachter Ponzu, Radieschen und Birne €24,00

## Hauptgänge

- Cataplana (portugiesischer Kupferschmortopf) mit Garnele, Kalmar, Muschel und Steinbutt €27,00
- Auf der Haut gebratenes Filet vom Steinbutt mit grünen Linsen, marinierten Salatherzen, Aprikose und Steinbuttschaum €29,50
- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn (Label Rouge) mit gegrilltem grünem Spargel und Parmesanschaum €18,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein mit Blutwurst-Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Kirsche €24,50

# Tapas

## Divers / Käse / Schinken

- Brot (extra) €2,50
  - Aioli (Knoblauchmayonnaise) €3,50
  - 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 €6,50
  - Ofenkartoffeln mit Sardellendip und frittierten Kapern €6,50
  - Gratiniertes Ziegenkäse mit Aprikosenchutney €7,50
  - Manchego (span. Schafskäse) €8,50
  - 4 Käsesorten aus dem Käseladen Leipziger 34 €12,50
  - Iberico Schinken 24 Monate (halbe Portion/ganze Portion) (Paleta de Bellota Iberica, Black Label) €21,00/€42,00
- (- - - =>)