



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

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

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

### Vorspeisen

- Ofengeröstete Erdartischocke (Topinambur)  
mit Hummus und Walnusskerne €8,50
- Morchelrahmsüppchen €8,50
- Nach bretonischer Art gratinierte Jakobsmuschel (handgetaucht)  
mit Calvados und Crème fraîche €9,50
- Frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit Büffelmozzarella und Sardelle  
mit einem Salatbouquet €10,50
- Burrata mit grünem Spargel, Kumquat und gebeiztem Eigelb €12,50
- Hausgebeizter schottischer Glenn Douglas Lachs (Label Rouge)  
auf Feldsalat-Vinaigrette mit mariniertem Kohlrabi  
und Creme Fraîche €14,50
- 3 Austern „Gillardeau - Spécial de Claires“ oder einzeln  
(Gillardeaus werden insgesamt ca. vier Jahre lang kultiviert. Aus Bourcefranc,  
Marenne-Ile d' Oléron, Charente-Maritime, Frankreich. Sehr vollfleischige  
Auster mit einer guten Balance aus feiner Mineralität und Süße)  
natur mit Zitrone, mit Vinaigrette, mit Gurke und Gin €15,00/5,50

### Zwischengänge

- Gegrillte Capelunghe (Schwertmuscheln)  
mit Petersilienpesto €10,50
- Artischocke zum Zupfen mit Parmesan- und Tomatendip €14,50
- Ofengerösteter hessischer weißer Spargel auf Erbsenpüree  
mit Distelölvinaigrette und getrockneter Datteltomate €16,50
- Fischsuppe mit Garnele, Kalmar, Muschel, Steinbutt €16,50

- Sepia und Garnele á la Plancha mit gegrillter Artischocke und Tomatenespuma €18,50
- Vongole Veraci (Teppichmuschel) portugiesischer Art mit Knoblauch und Koriander €18,00
- Miesmuscheln in pikantem Tomatensugo oder in Chorizo-Portweinsud mit Koriander €19,50

## **Hauptgänge**

- Gegrillter Pulpo auf Fava mit confierten Zwiebeln und Kapern €22,50
- Cataplana (portugiesischer Kupferschmortopf) mit Garnele, Kalmar, Muschel, Steinbutt €27,50
- Gebratenes Filet vom Steinbutt auf Garnelenrisotto und Steinbuttschaum €29,50
- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn (Label Rouge) auf Topinamburpüree mit gebratenen Spitzmorcheln und gebeiztem Eigelb €24,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein mit Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Pflaume €28,50
- Gebratenes Karrée vom Lamm auf Kartoffelcreme mit grünem Spargel, Tomate und Parmesanschaum €34,50

## **Tapas**

### **Divers / Käse / Schinken**

- Brot/Olivensaft/Fleur de Sel €3,50
- Aioli (Knoblauchmayonnaise) €3,50
- Grüne Oliven aus Chalkidiki €5,00
- Dunkle Oliven aus Chalkidiki €6,00

## **(...Tapas)**

- Ofenkartoffeln mit Sardellendip und frittierten Kapern €6,50
- Israelische Medjoul Datteln im Speckmantel €6,50
- 4 frz. Käsesorten aus der Fromagerie Tourette in Strasbourg €12,50
- Lomo de Bellota 100% Ibérico (Lende vom 100% iberischen Schwein. Die höchste Qualitätsstufe) €15,00
- Gemischte Platte mit Iberico Schinken 12 Monate (Paleta de Cebo Iberica),\_Chorizo Iberico, Queso Manchego €19,50
- Iberico Schinken Pata Negra Black Label (Paleta de Bellota Iberica) Das 100% iberische Schwein wurde nur mit Eichen und Naturkräutern gefüttert. Die höchste Qualitätsstufe. klein / gross €21,00 / €42,00

## **Vegetarisch**

- Mediterraner Kartoffelstampf mit Tomate und Feta €6,50
- Gebratener Spinat auf Hummus €7,50
- Pimientos de Padron €7,50
- Fava mit confierten Zwiebeln und Kapern €8,50
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan €9,50

## **Meer**

- Gegrillte Kalamaretti mit Aioli €9,50
- Gegrillter Pulpo mit Zitrone und Olivenöl €13,50
- Gegrillte Wildfanggarnelen auf gebratenem Spinat und Hummus €16,50

## **Fleisch**

- In Marsala geschmorte Salsiccia mit gebratener Aubergine € 10,50
- Hühnerfrikassee mit zweierlei Spargel und Frühlingsgemüse € 10,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein (*solo*) €17,50

## **Dessert**

- Griechischer Joghurt mit Erdbeere, Honig und Mandel €6,50
- Weiße Schokoladencreme mit Rooibos und Orange €7,50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtespuma €9,50
- Schokoladeneis mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout €12,50