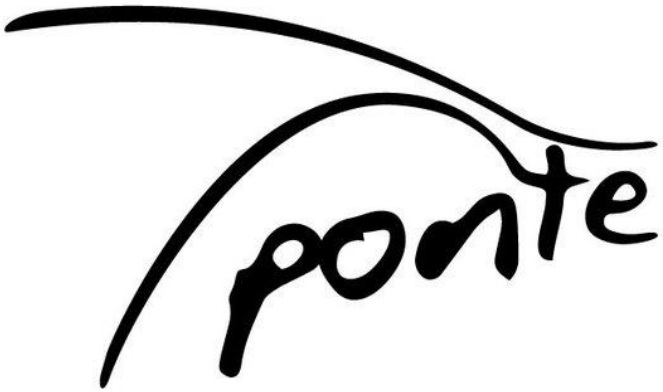

Restaurant Ponte
Am Weingarten 5
60487 Frankfurt
Tel. 069-24704041

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

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

Saisonale „Specials“

Vorspeisen

- Burrata mit gegrilltem Pfirsich, Tomaten und Lauchzwiebeln €8,50

- Gebeizter Lachs
  mit Spargel-Vinaigrette und mariniertem Fenchel €8,50

- Geröstete Zucchini mit Petersilienpesto,
  eingelegten Kirschtomaten und Blattsalat €9,50

Zwischengänge

- Geschmorte Polipetti (Baby-Octopus)
  mit Oliven und Kapern in Tomatensugo €9,50

- Galizische Miesmuscheln in Tomatensugo €14,50

- Kirschgazpacho mit gebratenem Steinbutt, Jakobsmuschel
  Wildfanggarnele, Pistazie und Basilikum €15,50

Hauptgänge

- Meeresfrüchterisotto mit Garnele,
  Pulpo, Kalmar, Miesmuschel und Jakobsmuschel €22,50

- Karrée vom Ibericoschwein
  mit gegrillten jungen Zwiebeln, Herzkirschen und Buchweizen
  €24,50

- Gebratener Steinbutt mit grünen Linsen,
  marinierten Salatherzen, Aprikose und Estragon €28,50

Tapas

Divers / Käse / Schinken

- Brot (extra) €2,60
- Aioli (Knoblauchmayonnaise) €2,50
- Griechische grüne Chalkidiki Oliven €4,50
- Israelische Medjoul Datteln im Speckmantel €5,50
- Ofenkartoffeln mit Sardellendip und frittierten Kapern €6,50
- Gratinierter Ziegenkäse mit persischen Wildfeigen €7,50
- Comté (frz. Hartkäse) €8,50
- Chorizo geschnitten €9,50
- Jamon Iberico €11,50

Vegetarisch

- Gemischte Blattsalate
  mit Tomatendressing oder Parmesandressing €6,50
- Mediterraner Kartoffelstampf
  mit Tomate, Rucola und Feta €6,50
- Gebratener Spinat auf Humus €7,50
- Pimientos de Padron (Bratpaprika) €7,50
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan €9,50
- Gebratene Pfifferlinge €10,50
- Gebratene Steinpilze €12,50

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
- Jakobsmuscheln gebraten im eigenen Sud €9,00
- Jakobsmuscheln nach bretonischer Art gratiniert
  mit Calvados und Creme Fraîche €9,50
- 3 Austern (Fin de Claire)
  natur mit Zitrone, mit Vinaigrette,
  mit frischer Landgurke und Hendrick's Dry Gin €10,50
- Gegrillter Pulpo mit Zitrone und Olivenöl €12,50
- Gegrillte Wildfanggarnele
  auf gebratenem Spinat und Humus €14,50

Fleisch

- Albóndigas mit Oregano und Fetakäse gefüllt €7,00
- Französisches Freilandhuhn mit Aioli €9,50
- Nach orientalischer Art marinierte Spieße vom
  französischen Freilandhuhn mit Minzjoghurt €9,50
- In Marsala geschmorte Salsiccia
  mit gebratener Aubergine €9,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein *(solo)* €17,50

Dessert

- Griechischer Joghurt
  mit Herzkirschen, Honig und Kürbiskerngranola €6,50
- Gegrillter Pfirsich
  mit Vanille-Mascarponecréme und Basilikum €7,50
- Weiße Schokoladencreme
  mit Rooibos, Rhabarber und Honig €8,50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen
  mit Passionsfruchtespuma €9,50