



**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)

- Burrata mit gegrilltem Pfirsich, Tomaten und Lauchzwiebeln €8,50
- Mariniertes Tatar vom schottischen Lachs (Glenn Douglas, Label Rouge) mit grüner Spargel Vinaigrette €10,50
- 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
- Ofengerösteter weißer Spargel auf Erbsenpüree mit  
Distelölvinaigrette & getrockneter Tomate €14,50

### Zwischengänge (Tapas)

- Frittierte Artischockenherzen mit pikanter Tomatensalsa €9,50
- Gebratene Artischockenherzen auf Erdartischockenpüree und  
Petersilienpesto €9,50
- Gebratener grüner Spargel mit Parmesanschaum €10,50
- Vongole Veraci (Teppichmuscheln) mit Knoblauch und Koriander €18,00

### Hauptgänge

- Gegrillte Kalamaretti auf gebratenen Artischockenherzen,  
Erdartischockenpüree und Petersilienpesto €15,50
- Spargelrisotto  
mit zweierlei Spargel und Parmesanschaum €16,00

- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn (Label Rouge) mit gebratenem grünem Spargel, Aprikose und Parmesanschaum €18,50
- Meeresfrüchterisotto mit Garnele, Pulpo, Kalmar, Miesmuschel, Vongole und Jakobsmuschel €23,50
- Auf der Haut gebratener schottischer Lachs (Glenn Douglas, Label Rouge) mit Spargelrisotto €20,50
- Karrée vom Ibericoschwein mit iberischer Blutwurst-Kartoffelcreme und Kirschen €24,50
- Karrée vom Lamm mit frittierten Artischockenherzen, Erdartischockenpüree, Tomatensalsa und Petersilienpesto €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
- Manchego (span. Schafskäse) €8,50
- Chorizo Iberica Bellota €8,50
- Iberico Schinken 12 Monate (Paleta de Cebo Iberica) €15,00

### Vegetarisch

- Gemischte Blattsalate mit Tomatendressing oder Parmesandressing €6,50
- Frittierte Zucchini-Pommes mit Aioli €6,50
- Mediterraner Kartoffelstampf mit Tomate und Feta €6,50
- Gebratener Spinat auf Humus €7,50
- 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
- Jakobsmuscheln gebraten im eigenen Sud €9,00
- Jakobsmuscheln nach bretonischer Art gratiniert mit Calvados und Creme Fraîche €9,50
- Gegrillter Pulpo mit Zitrone und Olivenöl €12,50
- Gegrillte Wildfanggarnelen auf gebratenem Spinat und Humus €14,50
- Miesmuscheln in pikantem Tomatensugo oder Weißwein Gemüse Sud €16,50

### Fleisch

- Gegrilltes frz. Freilandhuhn (Label Rouge) nach orientalischer Art mit Safran und Minzjoghurt €9,50
- Gebratenes Karrée vom Lamm (*solo*) €19,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein (*solo*) €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