



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

- Salat aus gegrillter Aubergine
mit gegrilltem roten Paprika und grüner Olive €8,50
- Gratinierte Feigen mit Ziegenkäse und Thymian €9,50
- Nach bretonischer Art gratinierte Jakobsmuschel (handgetaucht!)
mit Calvados und Crème fraîche €9,50
- Frittierte Zucchini Blüten mit Sardelle und Büffel-Mozzarella
gefüllt, an einem kleinen Tomatensalat €10,50
- Geschmolzener Raclette-Käse
mit Kürbis, Birne, Apfel, Brot, Senfsaat und Majoran €10,50
- 3 Austern „Tsarskaya“ oder einzeln
(die Perle des Zaren‘ aus der Bucht von Mont Saint Michel)
natur mit Zitrone, mit Vinaigrette, mit Gurke und Gin €13,50/4,50

Zwischengänge

- Gegrillte Schwertmuscheln mit Petersilienpesto €10,50
- Ofengeröstete Erdartischke (Topinambur)
mit Hummus und Sonnenblumenkernen €8,50
- Kürbissuppe mit Muskatkürbis, Kürbiskernen, Kürbiskernöl
und Crème fraîche oder €9,50
mit gegrillten Garnelen €16,50
- Hausgebeizter schottischer Glenn Douglas Lachs (Label Rouge)
auf geeister Cantaloupe Melone und Creme Fraîche €14,50
- Fischsuppe mit Garnele, Kalmar, Muschel, Seeteufel €16,50
- Miesmuscheln in Weißweinsud
oder in Chorizo-Portweinsud mit Koriander €18,50

- Tataki vom Chateaubriand Rinderfilet (am Knochen gereift)
mit hausgemachter Ponzu, Radieschen und Birne €24,00
- Vongole Veraci (Teppichmuschel)
nach portugiesischer Art mit Knoblauch und Koriander €18,00

Hauptgänge

- Gegrillter Pulpo auf Fava
mit confierten Zwiebeln und Kapern €22,50
- Wilde Pilze aus dem Taunus auf Kartoffelcreme
mit Lauchzwiebel und Parmesanschaum €19,50
- Cataplana (portugiesischer Kupferschmortopf)
mit Garnele, Kalmar, Muschel, Seeteufel €27,50
- Gebratenes Filet vom Seeteufel
mit wilden Pilzen aus dem Taunus und Lauchzwiebeln €27,50
- Auf der Haut gebratenes Filet vom Steinbutt
mit zweierlei Frankfurter Kohlrabi, Spinat und Steinbuttschaum €29,50
- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn (Label Rouge)
auf Pilzkartoffelcreme, Steinpilzen und Parmesanschaum €22,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein mit
Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Brombeere €28,50

Tapas

Divers / Käse / Schinken

- Brot (extra) €2,50
- Aioli (Knoblauchmayonnaise) €3,50
- Israelische Medjoul Datteln im Speckmantel €6,50
- Ofenkartoffeln mit Sardellendip und frittierten Kapern €6,50

- Gratiniertes Ziegenkäse
mit Chutney aus gelben Frankfurter Tomaten €7,50
- Kleine gemischte Platte mit
Duroc Schinken,
Chorizo Iberico, Queso Manchego €15,00
- Große gemischte Platte mit
Iberico Schinken 12 Monate (Paleta de Cebo Iberica),
Chorizo Iberico, Queso Manchego €28,50

Vegetarisch

- Mediterraner Kartoffelstampf mit Tomate und Feta €6,50
- Frittierte Zucchini-Pommes mit Aioli €6,50
- Gebratener Spinat auf Hummus €7,50
- Fava mit confierten Zwiebeln und Kapern €8,50
- Pimientos de Padrón €8,50
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan €9,50
- Gebratene Steinpilze €14,50
- Wilde Pilze aus dem Taunus €14,50

Meer

- Frittierte Calamares mit Aioli €9,50
- Gegrillte Kalamaretti mit Aioli €9,50
- Mariniertes Tatar vom schottischen Lach (Label Rouge) €10,50
- Gegrillter Pulpo mit Zitrone und Olivenöl €13,50
- Gegrillte Wildfanggarnelen
auf gebratenem Spinat und Hummus €14,50

Fleisch

- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein (*solo*) €17,50

Dessert

- Griechischer Joghurt mit Quitte und Mandel €6,50
- Weiße Schokoladencreme
mit Rooibos und Himbeere €7,50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Zitronenespuma €9,50
- bIrNe HeLeNe (Schokoladenmousse, Mascarpone, Vanilleeis,
Mandel) €12,50