



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)

Saisonales

Vorspeisen (Tapas)

- Salat aus gegrillter Aubergine
mit gegrilltem roten Paprika und grüner Olive €8,50
- Burrata mit gegrilltem Pfirsich, Tomaten und Lauchzwiebeln €9,50
- Frittierte Zucchini Blüten mit Sardelle und Büffel-Mozzarella
gefüllt, an einem kleinen Tomatensalat €10,50
- 3 Austern „Tsarskaya“ oder einzeln
(die Perle des Zaren‘ aus der Bucht von Mont Saint Michel)
natur mit Zitrone, mit Erdbeer-Vinaigrette,
mit frischer Landgurke und Gin €13,50/4,50

Zwischengänge (Tapas)

- Gegrillte Schwertmuscheln mit Petersilienpesto €10,50
- Katalanische Fischsuppe
mit Garnele, Kalmar, Muschel, Seehecht und Mandel €16,50
- Miesmuscheln (Bouchot AOC) in Weißweinsud
oder in Chorizo-Portweinsud mit Koriander €19,50
- Tataki vom Chateaubriand Rinderfilet (am Knochen gereift)
mit hausgemachter Ponzu, Radieschen und Birne €24,00
- Hausgebeizter schottischer Glenn Douglas Lachs (Label Rouge)
auf geeister Cantaloupe Melone und Creme Fraîche €14,50

Hauptgänge

- Gegrillter Pulpo auf Fava
mit confierten Zwiebeln und Kapern €21,00

- Cataplana (portugiesischer Kupferschmortopf)
mit Garnele, Kalmar, Muschel, Seehecht 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)
auf Pilzkartoffelcreme, Steinpilzen und Parmesanschaum
€18,50
- Gebratener Nacken vom Ibericoschwein
mit Steinpilzen und Madeirajus €27,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein mit
Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Brombeere €27,50

Tapas

Divers / Käse / Schinken

- Brot (extra) €2,50
- Aioli (Knoblauchmayonnaise) €3,50
- Marinierte grüne Chalkidiki Oliven €4,50
- Israelische Medjoul Datteln im Speckmantel €6,50
- Ofenkartoffeln mit Sardellendip und frittierten Kapern €6,50
- Queso Manchego (span. Schafskäse) €8,50
- Iberico Schinken 12 Monate
(Paleta de Cebo Iberica) €15,00

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
- Fava mit confierten Zwiebeln und Kapern €7,50

...(Tapas)...

- Pimientos de Padron €8,50
- Gegrillte Zucchini
mit eingelegten Kirschtomaten und Petersilienpesto €9,50
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan €9,50
- Gebratene Steinpilze €14,50

Meer

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

Fleisch

- Gegrillter Nacken vom Ibericoschwein
auf Zwiebelpüree mit Madeirajus €12,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein (*solo*) €17,50

Dessert

- Griechischer Joghurt mit Brombeere und Mandel €6,50
- Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Mascarponeschaum €7,50
- Weiße Schokoladencreme
mit Rooibos und Himbeere €7,50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Passionsfruchtespuma €9,50

(. . .)