

UNSER ÜBERRASCHUNGSMENÜ

6-Gang-Menü	108 Euro
6-Gang Weinbegleitung*	69 Euro

*Alternativbegleitung gewünscht? Sprecht uns gerne an!

APERITIF

2019

Champagner brut nature „Carte blanche“

(50% Meunier, 40% Chardonnay,
10% Pinot Noir)

Jean Michel/Champagne

0.1l 13.5 EURO

2022

Pét(illant) Nat(urel) „Naturbursche“

(Portugieser, Muskat-Trollinger,
Trollinger)

Eisele/Württemberg

0.1l 9 EURO

2021

Apfel-Cidre

„Rote Sternrenette“

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.1l 8 EURO

Nordend Negroni

„aus dem Holzfass“

11 EURO

Carte blanche „Sbagliato“

(Vermouth blanco extra seco,
Bergamottenlikör, Champagner)

15 EURO

Vermouth „La Copa“

Blanco/Rosso/Reserva

Gonzalez Byass/Jerez/Spanien

5cl 9 EURO

Sherry medium/dry/sweet

verschiedene Sorten auf Anfrage

Gonzalez Byass/Jerez/Spanien

5cl 9 EURO

Gin&Tonic

verschiedene Sorten auf Anfrage

ALKOHOLFREIES

Bad Camberger Taunusquelle 0.25l/ 3/
Still/Medium 0.75l 8 EURO

„L'Antidote“
roter Traubensecco (Gamay),
mit etwas Apfel- & Zitronensaft
versetzt mit Wildkräutern
Domaine des
Grottes/Beaujolais/Frankreich (bio) 0.1l 8 EURO

„Sherbet Daydream“
leicht perlend - rosé
(Johannisbeerwein, eingelegter
Rhabarber, Douglasie, Wacholderkefir)
MURI/Kopenhagen/Dänemark
(0,4% vol.) 0.1l 10 EURO

„Nuala“
still - rot
(Wildkirsche, Kronsbeere,
Johannisbeere, Feigenblatt,
Zedernholz)
MURI/Kopenhagen/Dänemark
(0,4% vol.) 0.1l 10 EURO

FREEDL
classic (natur) oder
calma (mit Alpenbasilikum)
alkoholfreies Craft Bier
FREEDL/Südtirol/Italien 0.33l 8 EURO

Naturtrüber Apfelsaft
Andreas Schneider/Obsthof
am Steinberg/Erlenbach (bio) 0.2l 6 EURO

Bergapfelsaft & Marille
Kohl/Südtirol/Italien 0.2l 7 EURO

Alkoholfreier**„Campari Orange“²**

mit Undone #7 Italian Bitter 0.2l 10 EURO

Alkoholfreier „Vermouth Tonic“

mit Undone #8 Italian Aperitif 0.2l 10 EURO

Cola^{2,4} /ohne Zucker^{2,3,4,5,6}

0.2l 3 EURO

BIER

Bier >>> wechselnde Sorten!	0.33l/		
Faselbräu/Mörfelden-Waldorf	0.5l	6-8	EURO
Pils alkoholfrei^B	0.33l	3.5	EURO
Weizen alkoholfrei^B	0.33l	3.5	EURO

KAFFEE VON DER FRANKFURTER KAFFEEERÖSTEREI

Kaffee⁴		3.5	EURO
Espresso⁴/Doppelter Espresso⁴		2.5/3.5	EURO
Cappuccino^{A4}/Milchkaffee^{A 4}		3.8	EURO

TEE VON UNSEREN NACHBARN „PHOENIX TEA“

Japanischer Grüner Tee			
„Bancha Ichi“ (Sencha)		3.5	EURO
Schwarzer Tee „Mim“			
(Darjeeling)		3.5	EURO
Kräutertee „frisch & spritzig“			
Zitronengras, Süßholz, Ingwer, Zitrone, Pfefferminze, Pfefferkörner		3.5	EURO
...ODER			
Frischer Ingwer Tee		4	EURO

SCHAUM & PERLWEINE

2021

Apfel-Cidre

„Rote Sternrenette“

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.75l 42 EURO

2019

Apfel-Cidre

„Wildlinge auf Löss“

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.75l 48 EURO

2014/2015

Riesling Sekt

brut nature „Hassel“

Grosse Lage
Wein- & Sektgut Barth/
Rheingau (bio)

0.75l 108 EURO

2020

Blanc de noir

Sekt extra brut

(95% Pinot noir, 5% Meunier)
„Lena macht Sekt“/Sekthaus
Singer-Fischer/Rheinhessen

0.75l 64 EURO

2019/2020

Riesling brut nature

(33 Monate Hefelager)
Odinstal/Pfalz (demeter)

1.5l 110 EURO

2016

Riesling brut nature

„Prestige“ (1x)

(69 Monate Hefelager)
Odinstal/Pfalz (demeter)

1.5l 160 EURO

2021

Pétillant Naturel
„Bitches Brew“

(Scheurebe, Silvaner, Kerner, Sauvignac)

Sven Leiner/Pfalz (bio)

0.75l 44 EURO

2022

Pétillant Naturel
„Naturbursche“

(Muskat-Trollinger, Portugieser)

Eisele/Württemberg

0.75l 48 EURO

2019

Champagner brut nature
„Carte blanche“

(50% Meunier, 40% Chardonnay,
10% Pinot Noir)

Jean Michel/Champagne

0.75l 79

1.5l 140 EURO

Champagner „Special Cuvée“

(60% Pinot noir, 25% Chardonnay,
15% Meunier)

Bollinger/Champagne

0.75l 94/

1.5l 196 EURO

2014

Champagner
„La Grande Année“

(61% Pinot noir, 39% Chardonnay)

Bollinger/Champagne

0.75l 230 EURO

Rosé Champagner brut

(62% Pinot noir, 24% Chardonnay,
14% Meunier)

Bollinger/Champagne

0.75l 124 EURO

2014

Rosé Champagner
„La Grande Année“

(37% Chardonnay, 63% Pinot Noir)

Bollinger/Champagne

0.75l 290 EURO

2018

**Champagner
„PN AYC 18“**

(100% Pinot Noir)

Bollinger/Champagne

0.75l 150 EURO

2008

„RD“

(71% Pinot Noir, 29% Chardonnay)

Bollinger/Champagne

0.75l 390 EURO

2020

Champagner „Garences“

extra brut (100% Pinot Noir)

Georges Laval/Champagne (bio)

0.75l 120 EURO

2019

Champagner „Les Chênes“

Cumières Premier Cru

brut nature

Blanc de blancs (Chardonnay)

Georges Laval/Champagne (bio)

0.75l 320 EURO

2015

Champagner brut nature

1Cru „Les Hautes Chévres“

(100% Meunier)

Georges Laval/Champagne (bio)

0.75l 260 EURO

2020

Rosé Champagner brut nature

Cumières Premier Cru

(Pinot Noir & Chardonnay)

Georges Laval/Champagne (bio)

0.75l 270 EURO

2019 (+Reserveweine)

Rosé Champagner brut nature

Grand Cru

„Shaman“

(68% Chardonnay, 32% Pinot Noir)

Marguet/Champagne (bio)

0.75l 94 EURO

2015

Cava Bufadors

„Vinya del Rascarà“ (Xarello)

Recaredo/Corpinnat/Spanien (bio) 0.75l 86 EURO

DEUTSCHLAND WEISS

2018

Riesling

„Carte blanche“

Hallgartener Jungfer

Spätlese trocken

Heinz Nikolai/Rheingau 0.75l 36 EURO

2019

Riesling

„Carte blanche“

Hallgartener Würzgarten

Spätlese trocken

Heinz Nikolai/Rheingau 1.5l 69 EURO

2018

Riesling „Nonnengarten“

„Birbaum“ Reserve Fass 37

Große Lage

Clemens Busch/Mosel (bio) 0.75l 66 EURO

2021

Riesling

„Bernkasteler Badstube“

Kabinett

J.J. Prüm/Mosel 0.75l 67 EURO

2021

Niersteiner Riesling

Kabinett

Dominik Schmitz/Rheinhessen 0.75l 44 EURO

2022

Riesling Felsenberg

„Felsentürmchen“

0.75l 98 EURO

Großes Gewächs
Dönnhoff/Nahe

2017

Riesling „Rothenberg“

Großes Gewächs

Gunderloch/Rheinhausen

0.75l 75 EURO

2018

Riesling „Rothenberg“

Großes Gewächs

Gunderloch/Rheinhausen

1,5l 135 EURO

2021

Riesling „Bonifatius“

Heiligenblut/Rheinhausen

0.75l 92 EURO

2020

Silvaner „H“

Heiligenblut/Rheinhausen

0.75l 48 EURO

2021

Silvaner „Attila“

Heiligenblut/Rheinhausen

0.75l 96 EURO

2020

Silvaner „Grauer Stein“

Saalwächter/Rheinhausen

0.75l 92 EURO

2011

Riesling „Husarenkappe“

Großes Gewächs

Burg Ravensburg/Baden

0.75l 82 EURO

2022

Auxerrois „Käsebrod“

Tessa Maria Sprenger/Baden

0.75l 74 EURO

2022

Weißer Burgunder „Käsebrod“

Tessa Maria Sprenger/Baden

0.75l 78 EURO

2020

**Weissburgunder
„Bagalut“**

Bettina Schumann/Baden 0.75l 49 EURO

2021

Weissburgunder „Monopol“

Großes Gewächs 0.75l/ 98/
Odinstal/Pfalz (demeter) 1.5l 189 EURO

2021

Riesling Saumagen

Großes Gewächs
Odinstal/Pfalz (demeter) 0.75l 118 EURO

2021

**Grauburgunder
„Schlossberg Achkarren“**

Großes Gewächs
Franz Keller/Baden (bio) 0.75l 74 EURO

2018

Blanc Fumé

(Sauvignon blanc)
Dorst&Consorten
(Bietighöfer)/Pfalz (bio) 0.75l 112 EURO

2021

Chardonnay „R“ 0.75l/ 69/
Ökonomierat Rebholz/Pfalz (bio) 1.5l 135 EURO

ÖSTERREICH WEISS

2016

**Riesling
„This is not a love song“
Riede Steiner Schreck**

Heidelinde&Markus Lang/
Kremstal (bio) 0.75l 85 EURO

2016	Grüner Veltliner „Dritter Akt“ Riede Steiner Schreck Heidelinde&Markus Lang/ Kremstal (bio)	0.75l	85	EURO
2017	Sauvignon blanc „Zeitspiel 4“ Spätfüllung Tement/Südsteiermark (bio)	0.75l	42	EURO
2019	Sauvignon blanc „Ried Zieregg“ Tement/Südsteiermark (bio)	0.375l	48	EURO
2019	Chardonnay „Ried Bergschmallister Jois“ Anita & Hans Nittnaus/ Burgenland (bio)	0.75l	89	EURO
2021	Sauvignon blanc „Grüne Libelle“ plus Andreas Tscheppe/ Südsteiermark (bio)	0.75l	84	EURO
2021	Goldmuskateller „Schwalbenschwanz“ Andreas Tscheppe/ Südsteiermark (bio)	0.75l	92	EURO
2021	Gelber Muskateller „Segelfalter“ plus Andreas Tscheppe/ Südsteiermark (bio)	0.75l	74	EURO

FRANKREICH WEISS

2020

Chenin blanc

Clau de Nell/Loire (bio)

0.75l/ 82/
1.5l 169 EURO

2021

„Le Paradis“

(Sauvignon blanc)

Domaine Vacheron/Sancerre (bio)

0.75l 92 EURO

2021

„Retour de la Terre“

(Chardonnay)

Sophie et Gautier

Guillemot-Michel/Burgund (bio)

0.75l 75 EURO

2021

Puligny-Montrachet

(Chardonnay)

Frédéric Cossard/Burgund

0.75l 160 EURO

2019

**1er Cru „Les Meurgers des
Dents de Chien“**

(Chardonnay)

Saint-Aubin

Domaine Derain/Burgund (bio)

0.75l 94 EURO

2018

Chablis „Monopole“

(100% Chardonnay)

Château de Béru/Chablis (bio)

0.75l 108 EURO

ITALIEN WEISS

2021

Gemischter Satz „Tonsur“

(Müller-Thurgau, Weißburgunder,
Silvaner)

Pranzegg/Südtirol (bio)

0.75l 44 EURO

2019

Cortese „La Rocca“

Albino Rocca/Piemont

0.75 38 EURO

2020/2021

Roagna bianco

(Chardonnay & Nebbiolo)

Roagna/Piemont

0.75l 68 EURO

2021

Trebbiano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne

Emidio Pepe/Abruzzen (bio)

0.75l 108 EURO

2020

0.75l

Pecorino Colli Aprutini
Emidio Pepe/Abruzzen (bio)

158 EURO

ROSÉ

2022

„Le Rosé“

(100% Pinot noir)

Domaine Vacheron/Sancerre (bio) 0.75l 58 EURO

Rosé „Super Pink“

(100% Cinsault)

Frédéric Cossard/Burgund 0.75l 49 EURO

2019

Rosé „Chaiselongue“

(100% Blauer Spätburgunder)

Bettina Schumann/Baden 1.5l 78 EURO

2020

„Der Rosé“

(Spätburgunder, St. Laurent, Merlot)

Braunewell&Dinter/Rheinhessen 0.75l 58 EURO

DEUTSCHLAND ROT

2016

Pinotage

Dorst&Consorten

(Bietighöfer)/Pfalz

0.75l 68 EURO

2017

Spätburgunder „Monteneubel“

Immich-Batterieberg/Mosel

0.75l 47 EURO

2015

Spätburgunder „Schlossberg“

Großes Gewächs

Steintal/Franken

0.75l 108 EURO

2011

Lemberger „Dicker Franz“

Großes Gewächs

Burg Ravensburg/Baden

0.75l 83 EURO

2018

Jaspis Syrah alte Reben

272

„10hoch4“ (3x)
Hanspeter Ziereisen/Baden 0.75l EURO

ÖSTERREICH ROT

2016

„Pannobile“

(Zweigelt, Blaufränkisch)

Heinrich/Burgenland (bio) 0.75l 56 EURO

2011

Blaufränkisch

„Jagini Zagersdorf“

Moric/Burgenland (bio) 0.75l 64 EURO

FRANKREICH ROT

2021

Gamay „Men in Bret XX Zen“

Bret Brothers/Burgund (demeter) 0.75l 36 EURO

2021

„Bedeau“ (Pinot Noir)

Frédéric Cossard/Burgund 0.75l 89 EURO

2012

Echezeaux Grand Cru

(Pinot Noir) (2x)

Domaine Mongeard-
Mugneret/Burgund

0.75l 460 EURO

2010/2012

Grands Echezeaux Grand Cru

(Pinot Noir) (2x)

Domaine Mongeard-
Mugneret/Burgund

800/
0.75l 750 EURO

2021

„Ace of Spades“ Les Myrs

(Carignan & Mourvedre)

Domaine Matassa/Roussillon (bio)

0.75l 64 EURO

2021

Réserve Rouge

(70% Carignan & 30% Grenache Noir)

Domaine des deux Clés/Languedoc

0.75l 69 EURO

2016

„Côte-Rôtie“

(90%Syrah, 10%Viognier)

Maison Stephan/Rhône (bio)

0.75l 89 EURO

2010

„Héloïse“

(Syrah, Grenache & Viognier)

Chêne bleu/Rhône (bio)

0.75l 96 EURO

2012

La Dame de Montrose

(76% Merlot & 24% Cabernet Sauvignon)

Château Montrose/Bordeaux

0.75l 75 EURO

1996

Sociando-Mallet (1x)

(Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc)

0.75l 98

EURO

Château Sociando-Mallet/Bordeaux

2012

Sociando-Mallet

(55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot,
5% Cabernet Franc)

Château Sociando-Mallet/Bordeaux 0.75l 80 EURO

2016

Château Batailley

(85% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot,
3% Petit Verdot)

Château Batailley/Bordeaux 0.75l 115 EURO

2018

Château Latour à Pomerol

(100% Merlot)

Château Latour à
Pomerol/Bordeaux 0.75l 149 EURO

1994

Grand Cru Classé (1x)

(Cabernet Sauvignon, Merlot)

Chateau Pichon Longueville
Comtesse de Lalande/Bordeaux 0.75l 240 EURO

1994

„Les Forts de Latour“ (2x)

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit
Verdot, Cabernet Franc)

Château Latour/Bordeaux 0.75l 290 EURO

1998

Premier Grand Cru Classé

(2x)

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit
Verdot, Cabernet Franc)

Château Margaux/Bordeaux 0.75l 820 EURO

ITALIEN ROT

2017

Langhe Rosso

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 84 EURO

2017

Barolo „Pira“

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 190 EURO

2017

Barbaresco „Pajè“

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 210 EURO

2017

Barbaresco „Pajè“

Vecchie Viti (*letzte Flasche!*)

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 420 EURO

2016/2017

Barolo „Pira“

Vecchie Viti (2x)

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 420 EURO

2018

Barolo Gavarini Chiniera

(Nebbiolo)

Elio Grasso/Piemont

0.75l 94 EURO

2017

Barolo Ginestra Casa Maté

(Nebbiolo)

Elio Grasso/Piemont

0.75l 118 EURO

2018

Le Pergole Torte (2x)

(Sangiovese)

Monteverdine/Toscana

0.75l 340 EURO

2018

Barolo „Mosconi“ (2x)

(Nebbiolo)

Chiara Boschis/Piemont (bio)

1,5l 198 EURO

2020

Montepulciano d'Abruzzo

„Casa Pepe“ Vecchie Vigne (3x)

Emidio Pepe/Abruzzan (bio)

0.75l 160 EURO

2013

Montepulciano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne (2x)

Emidio Pepe/Abruzzan (bio)

0.75l 198 EURO

2007

Montepulciano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne (2x)

Emidio Pepe/Abruzzan (bio)

0.75l 360 EURO

2003

Montepulciano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne (2x)

Emidio Pepe/Abruzzan (bio)

0.75l 250 EURO

2000

Montepulciano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne,

Decanted (2x)

Emidio Pepe/Abruzzan (bio)

0.75l 390 EURO

2018

„Grotte Alte

Cerasuolo Di Vittoria“

(Frappato, Nero d'Avola)

Arianna Occhipinti/Sizilien (bio)

0.75l 88 EURO

SPANIEN ROT

2019

**„Nit de Nin“
„Mas d'en Cacador“**

(Garnacha, Carinena)

Nin Ortiz/Priorat (bio)

0.75l 179 EURO

2019

„trossos Vells“

(Carignan)

Alfredo Arribas/Montsant (bio)

0.75l 54 EURO

SÜSSWEINE

2018

**„Geheimrat X“
Riesling Beerenauslese
„Geisenheimer Mönchspfad“**

trinks trinks/Rheingau (bio)

0.375l 56 EURO

2006

**Riesling Auslese „S“
„Morstein“**

Wittmann/Rheinhessen

0.5l 82 EURO

2018

**Riesling Spätlese
„Trabener Zollturm“**

Immich-Batterieberg/Mosel

0.75l 64 EURO

2014

Riesling „Glimmerschiefer“

Martin Muthentaler/Wachau (bio)

0.75l 58 EURO

2013

„Carmes de Rieussec“

(Sauvignon blanc)

Château Rieussec/Sauternes

0.375l 35 EURO

DIGESTIF

GIN

Sorgin & Francois Lourton

(Sauvignon blanc)

Frankreich

4cl 9 EURO

Isle of Harris

Schottland

4cl 10.5 EURO

Cadenhead's „Old Raj“

Schottland

4cl 8.5 EURO

The Seventh Sense

„Doppel Wacholder“

Juniper Spirit

Schweiz

4cl 9.5 EURO

Audemus Spirits „Umami“

Oak finished

Frankreich

4cl 10.5 EURO

BRÄNDE UND CO.

Dr. Zimmermann/Baiersbronn-
Mitteltal

- **Marillenbrand „Exquisit“**
- **Waldhimbeergeist**
„Exquisit“
- **Schwarzwälder-Zibärtele**
„Exquisit“
- **Williams-Christ**
Birnenbrand „Exquisit“

2cl 9 EURO

Nordend Mispelchen

„aus Omas Teekanne“

4cl 4.5 EURO

GRAPPA

Andrea Occhipinti Grappa di Frappato

Sizilien 2cl 7 EURO

Roagna Grappa di Barolo

Piemont 2cl 11 EURO

Roagna Grappa di Barbaresco

Piemont 2cl 11 EURO

RUM

Cadenhead's Green Label 20y

Grenada 2cl 9 EURO

WODKA

Berliner Brandstifter

Deutschland 2cl 7 EURO

Potocki

Polen 2cl 9 EURO

TEQUILA

Aha Toro Artesenal Anejo

Mexico 2cl 8 EURO

WHISKY

- auf Nachfrage -

2cl EURO

KRÄUTERLIKÖR

Chartreuse „vert“

Frankreich

2cl 7 EURO

>>> Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

>>> Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten bezüglich der Speisen wendet Euch bitte an unser Servicepersonal und / oder fragt nach unserer Allergenliste.

>>> Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

>>> 1 = mit Antioxidationsmittel, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Süßungsmitteln, 4 = mit Koffein, 5 = mit Chinin, 6 = enthält eine Phenylalaninquelle, A = Lactose, B = Gluten, C = Sulfite

Carte blanche
Egenolffstraße 39
60316 Frankfurt
T 069 272 458 83
dining@carteblanche-ffm.de

Inhaber: Sebastian Ziese

carteblanche-ffm.de
facebook.com/carteblancheffm
instagram.com/carteblancheffm