

**UNSER
ÜBERRASCHUNGSMENÜ**

5-Gang-Menü

86 Euro

7-Gang-Menü

102 Euro

5-Gang Weinbegleitung

56 Euro

7-Gang Weinbegleitung

75 Euro

APERITIF

2018

Crémant brut nature

(55% Chardonnay 45% Spätburgunder)

Peter Stolleis/Pfalz

0.1l 8 EURO

2021

Apfel-Cidre

„Doberaner Renette“

Andreas Schneider/Obsthof am

Steinberg/Frankfurt (bio)

0.1l 9 EURO

Champagner

„Special Cuvée“

(60% Pinot noir, 25% Chardonnay,

15% Pinot Meunier)

Bollinger/Champagne

0.1l 15.5 EURO

Nordend Negroni

„aus dem Holzfass“

6cl 9 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

0.3l EURO

ALKOHOLFREIES

Bad Camberger Taunusquelle Still/Medium	0.2l/ 0.75l	2.5/ 7.5	EURO
Prickelnder Donauriesling Loimer/Kamptal/Österreich (bio)	0.1l	8	EURO
FREEDL classic/calma (mit Alpenbasilikum) alkoholfreies Craft Bier FREEDL/Südtirol/Italien	0.33l	7	EURO
Naturtrüber Apfelsaft Andreas Schneider/Obsthof am Steinberg/Erlenbach (bio)	0.2l	6	EURO
Bergapfelsaft & Marille „Essence“ Kohl/Südtirol/Italien	0.2l	7	EURO
Alkoholfreier „Campari Orange“ ² mit Undone No.7 Italian Bitter	0.2l	9	EURO
Alkoholfreier „Vermouth Tonic“ mit Undone No.8 Italian Aperitif	0.2l	9	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 KAFFEERÖSTEREI

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

2019

Apfel-Cidre

„Wildlinge auf Löss“

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.75l 44 EURO

2021

Apfel-Cidre

„Doberaner Renette“

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.75l 40 EURO

2014

Riesling Sekt „Hassel“ brut nature

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

0.75l 79 EURO

2018

Pinot Rosé Sekt brut

(100% Pinot Noir)
Franz Keller/Baden (bio)

1.5l 94 EURO

2016

Chardonnay Sekt Grande Cuvée

Franz Keller/Baden (bio)

0.75l 74 EURO

2020

Pétillant Naturel

„Bret Nat“ (Chardonnay)
Bret Brothers/Burgund (bio)

0.75l 39 EURO

2018 (+Reserveweine)

Rosé Champagner Shaman 18 Grand Cru Brut Nature

(68% Chardonnay, 32% Pinot Noir)
Marguet/Champagne (bio)

0.75l 80 EURO

Champagner „Special Cuvée“

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

Pinot Meunier)

Bollinger/Champagne

0.75l 88/

1.5l 194 EURO

Rosé Champagner brut

(62% Pinot noir, 24% Chardonnay,

14% Pinot Meunier)

Bollinger/Champagne

0.75l 112 EURO

2014

Rosé Champagner

„La Grande Année“

(37% Chardonnay, 63% Pinot Noir)

Bollinger/Champagne

0.75l 290 EURO

2014

Champagner „La Grande Année“

(35% Chardonnay, 65% Pinot Noir)

Bollinger/Champagne

0.75l 170 EURO

2007

„RD“

(66% Pinot Noir, 34% Chardonnay)

Bollinger/Champagne

0.75l 240 EURO

Rosé Champagner brut nature

Cumieres Premier Cru

(Pinot Noir & Chardonnay)

Georges Laval/Champagne (bio)

0.75l 270 EURO

2015

„Les Hautes Chévres“ 1Cru

brut nature

(100% Pinot Meunier)

Georges Laval/Champagne (bio)

0.75l 260 EURO

DEUTSCHLAND WEISS

2018

Riesling

„Carte blanche Würzgarten“

Spätlese trocken

0.75l 34/

Heinz Nikolai/Rheingau

1.5l 62 EURO

2021

Riesling „Erbacher Siegelsberg“

Rheingau Großes Gewächs

Heinz Nikolai/Rheingau

0.75l 48 EURO

2019

Riesling „Enkircher Ellergrub“

Grosse Lage

Immich-Batterieberg/Mosel

0.75l 72 EURO

2018

Riesling „Nonnengarten“

„Birnbäum“ Reserve Fass 37

Große Lage

Clemens Busch/Mosel (bio)

0.75l 63 EURO

2021

Riesling „Marienburg“

Kabinett

Große Lage

Clemens Busch/Mosel (bio)

0.75l 38 EURO

2019

Riesling

„Bernkasteler Badstube“

Kabinett

J.J. Prüm/Mosel

0.75l 54 EURO

2016

Riesling „Rothenberg“

Großes Gewächs

Gunderloch/Rheinhausen

0.75l 69 EURO

2017/2018

Riesling „Rothenberg“

Großes Gewächs

Gunderloch/Rheinhausen 1,5l 135 EURO

2019

Riesling

„Niedernhäuser Hermannshöhle“

Großes Gewächs

Dönnhoff/Nahe 0.75l 96 EURO

2011

Riesling „Husarenkappe“

Großes Gewächs

Burg Ravensburg/Baden 0.75l 82 EURO

2019

Weissburgunder

„Bagalut“

Bettina Schumann/Baden 0.75l 42 EURO

2020

Grauburgunder

„Schlossberg Achkarren“

Großes Gewächs

Franz Keller/Baden (bio) 0.75l 72 EURO

2021

Auxerrois „350 N.N.“

Odinstal/Pfalz (bio) 0.75l 62 EURO

2018

Blanc Fumé

(Sauvignon blanc)

Dorst&Consorten

(Bietighöfer)/Pfalz (bio) 0.75l 112 EURO

2019

Chardonnay R

Ökonomierat Rebholz/Pfalz (bio) 0.75l 64 EURO

2019

Chardonnay R

Ökonomierat Rebholz/Pfalz (bio) 0.375l 30 EURO

2020

Silvaner „Grauer Stein“

Saalwächter/Rheinhessen (bio) 0.75l 78 EURO

2016

Silvaner „Maustal“

Großes Gewächs

Luckert-Zehnthof/Franken (bio) 0.75l 88 EURO

ÖSTERREICH WEISS

2014

Riesling

„This is not a love song“

Riede Steiner Schreck

Heidelinde&Markus Lang/

Kremstal (bio)

0.75l 85 EURO

2015

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 46 EURO

2018

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

2020

Chardonnay „Salamander“

Andreas Tscheppe/

Südsteiermark (bio)

0.75l 69 EURO

2020

Gelber Muskateller

„Segelfalter“

Andreas Tscheppe/

Südsteiermark (bio)

0.75l 69 EURO

FRANKREICH WEISS

2020

„Le Paradis“

(100% Sauvignon blanc)

Domaine Vacheron/Sancerre (bio) 0.75l 79 EURO

2020

1er Cru „Abbaye de Morgeot“

(100% Chardonnay)

Chassagne-Montrachet

Frédéric Cossard/Burgund (bio) 0.75l 180 EURO

2017

1er Cru „Les Meurgers des Dents de Chien“

(100% Chardonnay)

Saint-Aubin

Domaine Derain/Burgund (bio) 0.75l 94 EURO

1982

Grand Cru Classé (*letzte Flasche!*)

(Sémillon, Sauvignon blanc)

Château Carbonnieux/Bordeaux 0.75l 128 EURO

2019

Chablis „Monopole“

(100% Chardonnay)

Château de Béru/Chablis (bio) 0.75l 108 EURO

1990

„R“ de Rieussec (*letzte Flasche!*)

(Sémillon, Sauvignon blanc)

Chateau Rieussec/Bordeaux 0.75l 108 EURO

ITALIEN WEISS

2019

„Aurora bianco“

(90% Carricante & 10% Minnella bianco)

Vigneri di Salvo Foti/Sizilien (bio) 0.75l 55 EURO

2021

Weissburgunder „Eichhorn“

Manincor/Südtirol (bio)

0.75l 52 EURO

2019

Gemischter Satz „Tonsur“

(Müller-Thurgau, Weißburgunder,
Chardonnay, Silvaner)

Pranzegg/Südtirol (bio)

0.75l 38 EURO

2020

Roagna bianco

(Chardonnay & Nebbiolo)

Roagna/Piemont

0.75l 72 EURO

2019 (3x)

Pecorino „Colli Aprutini“

Emidio Pepe/Abruzzen (bio)

0.75l 124 EURO

2013 (2x)

Pecorino „Colli Aprutini“

Emidio Pepe/Abruzzen (bio)

0.75l 230 EURO

ROSÉ

2019

„Le Rosé XIX“

(100% Pinot noir)

Domaine Vacheron/Sancerre (bio)

0.75l 46 EURO

2018

Rosé „Chaiselongue“

(100% Blauer Spätburgunder)

Bettina Schumann/Baden

1.5l 69 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

64

EURO

2017

Spätburgunder „Dachsberg“

Klaus Vorgrimmler/Baden (bio)

0.75l

52

EURO

2017

Spätburgunder „Monteneubel“

Immich-Batterieberg/Mosel

0.75l

47

EURO

2011

Lemberger „Dicker Franz“ (2x)

Großes Gewächs

Burg Ravensburg/Baden

0.75l

83

EURO

2019

Jaspis Syrah „Däublin“

Hanspeter Ziereisen/Baden

0.75l

98

EURO

2017

Jaspis Spätburgunder alte

Reben „Bürgin“

Hanspeter Ziereisen/Baden

0.75l

126

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

2016

„Comondor“

(Merlot & Blaufränkisch)

Anita & Hans Nittnaus/

Burgenland (bio)

0.75l 72 EURO

SCHWEIZ ROT

2019

Pinot noir (*letzte Flasche!*)

Gantenbein/Graubünden

0.75l 178 EURO

FRANKREICH ROT

2020

Gamay „Men in Bret XX Zen“

Bret Brothers/Burgund (demeter) 0.75l 36 EURO

2017

„Matassa Rouge“

(Carignan)

Domaine Matassa/Roussillon (bio) 0.75l 46 EURO

2021

„French Disko“

(Cinsault)

Domaine Matassa/Roussillon (bio) 0.75l 64 EURO

2009

„La Chatillonne“ Côte-Rôtie

(88%Syrah, 12%Viognier)

Vidal-Fleury/Rhône 0.75l 116 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

1994

Grand Cru Classé (1x)

(Cabernet Sauvignon, Merlot)

Chateau Pichon Longueville

Comtesse de Lalande/Bordeaux 0.75l 240 EURO

ITALIEN ROT

2020

Dolcetto d'Alba

Roagna/Piemont (bio) 0.75l 44 EURO

2016/2017

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

2016/2017

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

2015

„Grotte Alte

Cerasuolo Di Vittoria“

(Frappato, Nero d'Avola)

Arianna Occhipinti/Sizilien (bio) 0.75l 88 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

Barolo „Mosconi“

(Nebbiolo)

Chiara Boschis/Piemont (bio) 1,5l 198 EURO

2018

Barolo „Cannubi“ (2x)

(Nebbiolo)

Chiara Boschis/Piemont (bio) 1,5l 260 EURO

2019

Pian del Ciampolo

(Sangiovese, Canaiolo, Colorino)

Montevertine/Toscana 0.75l 48 EURO

2018

Le Pergole Torte (2x)

(Sangiovese)

Montevertine/Toscana 0.75l 208 EURO

2004(3x)

Brunello di Montalcino

(Sangiovese)

Siro Pacenti/Toscana 0.75l 149 EURO

170/

SPANIEN ROT

2017

„Nit de Nin“

„Mas d'en Cacador“

(Garnacha, Carinena)

Nin Ortiz/Priorat (bio) 0.75l 128 EURO

2019

„trossos Vells“

(Carignan)

Alfredo Arribas/Montsant (bio) 0.75l 54 EURO

SÜSSWEINE

2006

Riesling Auslese „S“

„Morstein“

Wittmann/Rheinhessen 0.5l 82 EURO

2013

„Carmes de Rieussec“

Sauvignon blanc

Château Rieussec/Sauternes 0.375l 35 EURO

2014

Riesling „Glimmerschiefer“

Martin Muthentaler/Wachau (bio) 0.75l 58 EURO

2015

Rieslaner Auslese

„Wachenheim Schlossberg“

Odinstal/Pfalz (demeter) 0.375l 64 EURO

2018

„Geheimrat X“

Riesling Beerenauslese

„Geisenheimer Mönchspfad“

trinks trinks/Rheingau (bio) 0.375l 56 EURO

2018

Riesling Spätlese

„Trabener Zollturm“

Immich-Batterieberg/Mosel 0.75l 58 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

Cadenhead's Classic Gin

Schottland

4cl 8 EURO

BRÄNDE UND CO.

Calvados aged 13 years

Distillerie Dupont by Cadenheads

Schottland

2cl 9 EURO

Jean-Paul Metté

- **Amande** (aus kalifornischen Mandeln)

2cl 7 EURO

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