

**UNSER  
ÜBERRASCHUNGSMENÜ**

**6-Gang-Menü 108 Euro**

**6-Gang Weinbegleitung 69 Euro**

## APERITIF

2019

### **Champagner brut nature „Carte blanche“**

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

Jean Michel/Champagne 0.1l 13.5 EURO

2022

### **Pink PetnaT3000**

(Riesling, Ehrenfelser, Portugieser)  
kommunE3000  
(Schätzel)/Rheinhessen

0.1l/ 8/  
0.5l 29 EURO

2021

### **Apfel-Cidre „Rote Sternrenette“**

Andreas Schneider/Obsthof am  
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.1l 8 EURO

### **Nordend Negroni**

„aus dem Holzfass“

6cl 10 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

<b>Bad Camberger Taunusquelle</b> Still/Medium	0.25l/ 0.75l	3/ 8	EURO
<b>„L'Antidote“</b> <b>roter Traubensecco (Gamay),</b> <b>mit etwas Apfel- &amp; Zitronensaft</b> <b>versetzt mit Wildkräutern</b> Domaine des Grottes/Beaujolais/Frankreich (bio)	0.1l	8	EURO
<b>FREEDL</b> <b>classic</b> (natur) oder <b>calma</b> (mit Alpenbasilikum) alkoholfreies Craft Bier FREEDL/Südtirol/Italien	0.33l	8	EURO
<b>Naturrüber Apfelsaft</b> Andreas Schneider/Obsthof am Steinberg/Erlenbach (bio)	0.2l	6	EURO
<b>Bergapfelsaft &amp; Marille</b> <b>„Essence“</b> Kohl/Südtirol/Italien	0.2l	7	EURO
<b>Alkoholfreier</b> <b>„Campari Orange“<sup>2</sup></b> mit Undone #7 Italian Bitter	0.2l	10	EURO
<b>Alkoholfreier „Vermouth Tonic“</b> mit Undone #8 Italian Aperitif	0.2l	10	EURO
<b>Cola<sup>2,4</sup> /ohne Zucker<sup>2,3,4,5,6</sup></b>	0.2l	3	EURO

## BIER

<b>Bier &gt;&gt;&gt; wechselnde Sorten!</b>	0.33l/		
Faselbräu/Mörfelden-Waldorf	0.5l	6-8	EURO
<b>Pils alkoholfrei<sup>B</sup></b>	0.33l	3.5	EURO
<b>Weizen alkoholfrei<sup>B</sup></b>	0.33l	3.5	EURO

## KAFFEE VON DER FRANKFURTER KAFFEEERÖSTEREI

<b>Kaffee<sup>4</sup></b>		3.5	EURO
<b>Espresso<sup>4</sup>/Doppelter Espresso<sup>4</sup></b>		2.5/3.5	EURO
<b>Cappuccino<sup>A4</sup> /Milchkaffee<sup>A 4</sup></b>		3.8	EURO

## TEE VON UNSEREN NACHBARN „PHOENIX TEA“

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

### **Riesling Sekt brut nature**

#### **„Hassel“**

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

0.75l 108 EURO

2016

### **Chardonnay Sekt brut nature**

#### **„Grande Cuvée“**

Franz Keller/Baden (bio)

0.75l 74 EURO

2019

### **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

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

**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 „Garennés“  
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

**Champagner brut nature  
Premier Cru**

**Blanc de blancs**

**„Yuman“**

(Chardonnay)

Marguet/Champagne (bio)

0.75l 85 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“**

**„Birnbäum“ 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

2022

**Riesling „Hermannshöhle“**

Großes Gewächs

Dönnhoff/Nahe

0.75l 98 EURO

2017

**Riesling „Rothenberg“**

Großes Gewächs

Gunderloch/Rheinhessen

0.75l 75 EURO

2018

**Riesling „Rothenberg“**

Großes Gewächs

Gunderloch/Rheinhessen

1,5l 135 EURO



2021	<b>Riesling „Bonifatius“</b>			
	Heiligenblut/Rheinhessen	0.75l	92	EURO
2020	<b>Silvaner „H“</b>			
	Heiligenblut/Rheinhessen	0.75l	48	EURO
2021	<b>Silvaner „Attila“</b>			
	Heiligenblut/Rheinhessen	0.75l	96	EURO
2020	<b>Silvaner „Grauer Stein“</b>			
	Saalwächter/Rheinhessen	0.75l	92	EURO
2011	<b>Riesling „Husarenkappe“</b>			
	Großes Gewächs Burg Ravensburg/Baden	0.75l	82	EURO
2022	<b>Auxerrois „Käsebrod“</b>			
	Tessa Maria Sprenger/Baden	0.75l	74	EURO
2022	<b>Weißer Burgunder „Käsebrod“</b>			
	Tessa Maria Sprenger/Baden	0.75l	78	EURO
2020	<b>Weissburgunder „Bagalut“</b>			
	Bettina Schumann/Baden	0.75l	49	EURO
2021	<b>Weissburgunder „Monopol“</b>			
	Großes Gewächs Odinstal/Pfalz (demeter)	0.75l/ 1.5l	98/ 189	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“**

Ökonomierat Rebholz/Pfalz (bio)

0.75l/ 69/  
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**

**„Blaue Libelle“**

Andreas Tscheppe/

Südsteiermark (bio)

0.75l 84 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

2021

### **„Le Paradis“**

(100% Sauvignon blanc)

Domaine Vacheron/Sancerre (bio) 0.75l 92 EURO

2019

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

(100% Chardonnay)

Saint-Aubin

Domaine Derain/Burgund (bio) 0.75l 94 EURO

2020

### **Chablis „Orangerie“**

(100% Chardonnay)

Château de Béru/Chablis (bio) 0.75l 82 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

### **Roagna bianco**

(Chardonnay & Nebbiolo)

Roagna/Piemont 0.75l 68 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**

**„10hoch4“ (3x)**

Hanspeter Ziereisen/Baden

0.75l 272 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

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

0.75l 800/  
750 EURO

2021

### **„Ace of Spades“ Les Myrs**

(Carignan & Mourvedre)

Domaine Matassa/Roussillon (bio)

0.75l 64 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

1996

**Sociando Mallet** (1x)

(Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc)

Château Sociando Mallet/Bordeaux

0.75l 98 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/Toskana

0.75l 340 EURO

2018

**Barolo „Cannubi“** (1x)

(Nebbiolo)

Chiara Boschis/Piemont (bio) 1.5l 260 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/Abruzzen (bio) 0.75l 160 EURO

2013

**Montepulciano d'Abruzzo**

Selezione Vecchie Vigne (2x)

Emidio Pepe/Abruzzen (bio) 0.75l 198 EURO

2007

**Montepulciano d'Abruzzo**

Selezione Vecchie Vigne (2x)

Emidio Pepe/Abruzzen (bio) 0.75l 360 EURO

2003

**Montepulciano d'Abruzzo**

Selezione Vecchie Vigne (2x)

Emidio Pepe/Abruzzen (bio) 0.75l 250 EURO

2000

**Montepulciano d'Abruzzo**

Selezione Vecchie Vigne,

Decanted (2x)

Emidio Pepe/Abruzzen (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-Zibärtle**  
**„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**