

**UNSER
ÜBERRASCHUNGSMENÜ**

5-Gang-Menü 74 Euro
7-Gang-Menü 92 Euro

5-Gang Weinbegleitung 47 Euro
7-Gang Weinbegleitung 59 Euro

APERITIF

Sekt Pinot blanc brut

Wein- & Sektgut Barth/Rheingau
(bio)

0.1 8 EURO

2020 Apfel-Cidre

„Ananasrenette“

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.1 9 EURO

Champagner

„Special Cuvée“

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

Bollinger/Champagne

0.1 14.5 EURO

Champagner

„Sélection Éclats de Meulière“ Extra Brut

(60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir,
10% Chardonnay)

Jeauxaux Robin/Champagne (bio)

0.375 36 EURO

Nordend Negroni

„aus dem Holzfass“

6cl 9 EURO

Merwut&Tonic

Dorst&Consorten/Pfalz

0.2 10 EURO

„Vermoon“

Vermouth Rosso (Merlot)

Tenuta Lenzini/Toscana

5cl 9 EURO

Sherry medium/dry/sweet

verschiedene Sorten auf Anfrage

5cl 7 EURO

Gin&Tonic

verschiedene Sorten auf Anfrage

0.3 EURO

ALKOHOLFREIES

Biskirchner Karlssprudel

Heilwasser aus dem historischem
Quellenschutzgebiet an der Lahn:
frisch, weich, mit feiner
Mineralität, ein perfekter Begleiter
zu Wein.

0.2/ 2/
0.75 5.5 EURO

Bad Camberger Taunusquelle

Still/Medium

0.2/ 2.5/
0.75 7.5 EURO

2020 Donauriesling Traubensaft „prickelnd“

Loimer/Kamptal (Österreich) (bio)

0.1 7 EURO

Kombucha „Earlybird“⁴

Bouche/Berlin

0.33 5 EURO

Naturtrüber Apfelsaft

Andreas Schneider/Obsthof
am Steinberg/Erlenbach (bio)

0.2 6 EURO

Bergapfelsaft&Marille

„Essence“

Kohl/Südtirol

0.2 7 EURO

Alkoholfreier

„Campari Orange“²

mit Undone No.7 Italian Bitter

0.2 9 EURO

Alkoholfreier „Vermouth Tonic“

mit Undone No.8 Italian Aperitif

0.2 9 EURO

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

0.2 3 EURO

BIER

Bier >>> wechselnde Sorten!	0.33/		
Faselbräu/Mörfelden-Waldorf	0.5	6-8	EURO
IP Weißbier „weiße Stute“			
Faselbräu/Mörfelden-Waldorf	0.33	6	EURO
Pils alkoholfrei^B	0.33	3.5	EURO
Weizen alkoholfrei^B	0.33	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			
„Banchar 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

2020

Apfel-Cidre „Ananasrenette“

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.75 39 EURO

2019

Apfel-Cidre

„Wildlinge auf Löss“

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.75 44 EURO

Sekt Pinot blanc brut

Wein- & Sektgut
Barth/Rheingau (bio)

0.75 39 EURO

2020

Pétillant Naturel

(Muskateller & Grüner Veltliner)
Weingut Loimer/Kamptal (bio)

0.75 34 EURO

2020

Pétillant Naturel

„Fizzy Glow Glow“

(Muskateller, Bacchus & Riesling)
Pauline & Carl Baumberger/Nahe

0.75 36 EURO

Champagner Premier Cru

„Terroirs D'Ecueil“

(85% Pinot Noir, 15% Chardonnay)
Lacourte Godbillon/Champagne
(bio)

0.375 42 EURO

Champagner „Special Cuvée“

(60% Pinot noir, 25% Chardonnay, 15%
Pinot Meunier)
Bollinger/Champagne

0.75 88/
1.5 194 EURO

Rosé Champagner brut

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

Bollinger/Champagne

0.375/ 67/
0.75 112 EURO

2012

Champagner „La Grande Année“

(35% Chardonnay, 65% Pinot Noir)

Bollinger/Champagne

0.75 160 EURO

2007

„RD“

(66% Pinot Noir, 34% Chardonnay)

Bollinger/Champagne

0.75 220 EURO

2006

Brut „Millésimé“

(59% Pinot Noir, 41% Chardonnay)

Charles Heidsieck/Champagne

0.75 133 EURO

DEUTSCHLAND WEISS

2018

Riesling**„Carte blanche Würzgarten“**

Spätlese trocken

Heinz Nikolai/Rheingau

0.75 39/
1.5 68 EURO

2018/2019

Riesling „Erbacher Siegelsberg“

Rheingau Großes Gewächs

Heinz Nikolai/Rheingau

0.75 48 EURO

2018

Riesling „Hochheimer Hölle“

Großes Gewächs

Künstler/Rheingau

0.375 36 EURO

2018

Riesling „Marienburg“

Großes Gewächs

Clemens Busch/Mosel (bio)

0.375

39

EURO

2015

Riesling „Nonnengarten“

Birnbaum Reserve Fass 37

Große Lage

Clemens Busch/Mosel (bio)

0.75

63

EURO

2020

Riesling „Marienburg“

Kabinett

Große Lage

Clemens Busch/Mosel (bio)

0.75

38

EURO

2017

Riesling „Pettenthal“

Großes Gewächs

Gunderloch/Rheinhessen

0.75

62

EURO

2017

Riesling

„Niedernhäuser Hermannshöhle“

Großes Gewächs

Dönnhoff/Nahe

0.75

96

EURO

2009

Riesling „Kirchspiel“

Großes Gewächs

Wittmann/Rheinhessen (bio)

0.75

128

EURO

2019

Auxerrois „350 N.N.“

Odinstal/Pfalz (bio)

0.75

48

EURO

2019

Weissburgunder

„Bagalut“

Bettina Schumann/Baden

0.75

46

EURO

2019

Weissburgunder

„Muschelkalk“

Becker Landgraf/Rhein Hessen 0.75 46 EURO

2019

Grauburgunder

Saalwächter/Rhein Hessen 0.75 47 EURO

2018

Blanc Fumé

(Sauvignon blanc&Sémillon)

Dorst&Consorten

(Bietighöfer)/Pfalz (bio) 0.75 98 EURO

2017

Chardonnay „R“

Ökonomierat Rebholz/Pfalz (bio) 0.75 94 EURO

ÖSTERREICH WEISS

2020

Wiener gemischter Satz

„Nussberg“

(Weissburgunder, Riesling, Grüner Veltliner, Neuburger, Welschriesling, Traminer)

Haszjan Neumann/Wien (bio) 0.75 37 EURO

2017(1x)/2018

Grüner Veltliner

„Ried Achleithen“

Rudi Pichler/Wachau 0.75 84 EURO

2014

Riesling

„This is not a love song“

Riede Steiner Schreck

Heidelinde&Markus

Lang/Kremstal (bio) 0.75 85 EURO

2013

Grüner Veltliner

„Riede Steiner Schreck“

Heidelinde&Markus

Lang/Kremstal (bio)

0.75 79 EURO

2018

„Loibner“ Grüner Veltliner

Smaragd Vinothekenfüllung

Emmerich Knoll/Wachau

0.75 102 EURO

2013

Grüner Veltliner „L5“

„Ried Zöbinger Gaisberg“

Laurenz V./Kamptal

0.75 68 EURO

2018

Sauvignon blanc

„Ried Zieregg“

Tement/Südsteiermark (bio)

0.375 52 EURO

2006(1x)/2012(3x)/2014(1x)

Riesling „Singerriedel“

Franz Hirtzberger/Wachau

0.75 138 EURO

2006

Grüner Veltliner

„Im Weingebirge“

Smaragd

Nikolaihof/Wachau (demeter)

0.75 89 EURO

SCHWEIZ WEISS

2013

Malanserrebe „Completer“

Donatsch zum Ochsen/Malans

0.75 145 EURO

2019

Chardonnay

Gantenbein/Fläsch

0.75 208 EURO

FRANKREICH WEISS

2018

„Le Paradis“

(100% Sauvignon blanc)

Domaine Vacheron/Sancerre (bio) 0.75 84 EURO

2019

„Magic of Juju“

(40% Chenin blanc, 30% Sauvignon
blanc, 30% Muscadelle)

Domaine Mosse/Loire (bio) 1.5 74 EURO

2016

„Cuvée K“

(100% Chardonnay)

Château de Laborde/Hervé
Kerlann/Bourgogne

0.75 48 EURO

1982

Grand Cru Classé

(Sémillon, Sauvignon blanc)

Château Carbonnieux/Bordeaux 0.75 128 EURO

2018

Chablis „Orangerie“

(100% Chardonnay)

Château de Bérù/Chablis (bio) 0.75 74 EURO

1990

„R“ de Rieussec

(Sémillon, Sauvignon blanc)

Chateau Rieussec/Bordeaux 0.75 108 EURO

ITALIEN WEISS

2017

„Bianco del Casal“

(Garganega&Trebbiano)

Cà la Bionda/Venetien (bio) 0.75 36 EURO

2019

„Aurora bianco“

(Carricante 90%, Minnella bianca 10%)

Vigneri di Salvo Foti/Sizilien (bio) 0.75 57 EURO

2019

Gemischter Satz „Tonsur“

(Müller-Thurgau, Weißburgunder,

Chardonnay, Silvaner)

Pranzegg/Süd-Tirol (bio) 0.75 38 EURO

ROSÉ

2019

„Le Rosé XIX“

(100% Pinot noir)

Domaine Vacheron/Sancerre (bio) 0.75 44 EURO

2018

„Bandol“

(Mourvèdre & Cinsault)

Château de Pirbarnon/Provence

(bio) 0.375 32 EURO

2019

Rosé „Chaiselongue“

(100% Blauer Spätburgunder)

Bettina Schumann/Baden 1.5 69 EURO

2020

„Der Rosé“

(Spätburgunder, St. Laurent, Merlot)

Braunewell&Dinter/Rheinessen 0.75 56 EURO

2017

Rosé „Weinbergschnecke“

(100% Pinot noir)

Andreas Tscheppe/Steiermark (bio) 0.75l 58 EURO

DEUTSCHLAND ROT

2018

Lemberger „Endschleife“

Roter Faden/Württemberg (bio)

0.75 44 EURO

2016

Spätburgunder „JS“

Jean Stodden/Ahr

0.75 56 EURO

2013

Spätburgunder „Malterdinger“

Huber/Baden

0.375 38 EURO

2016

Spätburgunder „Bienenberg“

Großes Gewächs

Huber/Baden

0.75 98 EURO

2018

Pinot noir „Herrenstück“

Holger Koch/Baden

1.5 82 EURO

2015

Pinotage

Dorst&Consorten

(Bietighöfer)/Pfalz

0.75 69 EURO

2011

Spätburgunder

„Assmannshäuser Juwel“

Krone/Rheingau

0.75 92 EURO

ÖSTERREICH ROT

2016

Blaufränkisch

Meinklang/Burgenland (demeter) 0.75 39 EURO

2016

„Pannobile“

(Zweigelt, Blaufränkisch)

Heinrich/Burgenland (bio) 0.75 56 EURO

2018

„Weite Welt“

(100% Cabernet Sauvignon)

Günter & Regina

Triebaumer/Burgenland 0.75 56 EURO

SCHWEIZ ROT

2019

Pinot noir

Gantenbein/Fläsch 0.75 178 EURO

FRANKREICH ROT

2017

Côtes du Rhône

(Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan)

Vidal-Fleury/Rhône

0.75 42 EURO

2009

„La Chatillonne“ Côte-Rôtie

(88% Syrah, 12% Viognier)

Vidal-Fleury/Rhône

0.75 116 EURO

2018

Beaujolais-Lantignié

(100% Gamay)

Bret Brothers/Burgund (demeter)

0.75 36 EURO

2015

Gevrey-Chambertin „En Derée“

Château de Laborde/Côte d'Or

0.75 92 EURO

1983

„Le Corton“ Grand Cru

Domains du Château de

Beaune/Burgund

0.75 144 EURO

2007

Cuveé Chaupin

Châteauneuf du Pape

Domaine de la Janasse/Rhône

0.75 178 EURO

2005

Grand Cru Classé

Château Pontet-Canet/Pauillac

0.75 210 EURO

1990

„En hommage á Francis Bacon“

(81% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet

Franc, 9% Merlot)

Château Mouton

Rothschild/Pauillac

0.75 690 EURO

1996

Pavillon Rouge

Château Margaux/Bordeaux 0.75 270 EURO

1995

Grand Cru Classé

Château Palmer/Margaux Medoc 0.75 340 EURO

ITALIEN ROT

2015

**„Grotte Alte
Cerasuolo Di Vittoria“**

(Frappato, Nero d'Avola)
Arianna Occhipinti/Sizilien (bio) 0.75 88 EURO

2019

Dolcetto D'Alba

Elio Grasso/Piemont 0.75 48 EURO

2014

Barolo (Nebbiolo)

Elio Grasso/Piemont 0.75 92 EURO

2012(3x)/2013(4x)

Barolo Ginestra Casa Maté

(Nebbiolo)
Elio Grasso/Piemont 0.75 107 EURO

2016(2x)/2018

Pian del Ciampolo

(Sangiovese, Canaiolo, Colorino)
Monteverdine/Toscana 0.75 46 EURO

2017

„Monteverdine“ Rosso

(Sangiovese, Canaiolo, Colorino)
Monteverdine/Toscana 0.75 72 EURO

2017

„Le Pergole Torte“

(Sangiovese)

Monteverdine/Toscana

0.75 145 EURO

1998(1x)/2004

Brunello di Montalcino

(Sangiovese)

Siro Pacenti/Toscana

170/
0.75 149 EURO

2013

Barolo Sperss

(Nebbiolo)

Angelo Gaja/Piemont

0.75 320 EURO

SPANIEN ROT

2017

„Nit de Nin“

„Mas d'en Cacador“

Nin Ortiz/Priorat (bio)

0.75 128 EURO

2017

„Clio“

(Monastrell, Cabernet Sauvignon)

Bodegas El Nido/Jumilla (vegan)

0.75 76 EURO

2015(1x)

„El Nido“

(Cabernet Sauvignon, Monastrell)

Bodegas El Nido/Jumilla (vegan)

0.75 166 EURO

SÜSSWEINE

2006

**Riesling Auslese „S“
„Morstein“**

Wittmann/Rheinhessen 0.5 82 EURO

2013

„Carmes de Rieussec“

Sauvignon blanc

Château Rieussec/Sauternes 0.375 35 EURO

2014

Riesling „Glimmerschiefer“

Muthentaler/Wachau 0.75 58 EURO

2015(1x)

**Rieslaner Auslese
„Wachenheim Schlossberg“**

Odinstal/Pfalz (demeter) 0.375 64 EURO

2009(1x)

**Riesling Auslese
„Essinger Sonnenberg“**

Weingut Frey/Pfalz 0.375 97 EURO

2007(1x)

**Riesling Spätlese
„Kirchenstück“**

Künstler/Rheingau 0.75 69 EURO

1998(1x)

**Riesling Eiswein
„Königsbacher Idig“**

Christmann/Pfalz 0.375 106 EURO

DIGESTIF

COGNAC

Cadenhead's

Distillerie Charpentier 30y

Petit Champagne

2cl 15 EURO

GIN

Andre Christon

Österreich

4cl 9.5 EURO

Reisetbauer „Blue Gin“

Österreich

4cl 9 EURO

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

BRÄNDE UND CO.

Jean-Paul Metté

- **Amande** (aus kalifornischen Mandeln)

2cl 7 EURO

Dr. Zimmermann/Baiersbronn-
Mitteltal

- **Marillenbrand Exquisit**
- **Schwarzwälder-Zibärtele**
- **Williams-Christ
Birnenbrand**

2cl 9 EURO

Nordend Mispelchen

„aus Omas Teekanne“

4cl 4.5 EURO

GRAPPA

Angelo Gaja Nebbiolo „Sperss“

Barbaresco

2cl 8 EURO

Castagner Amarone „Leon“

18M

Valpolicella

2cl 6.5 EURO

RUM

Cadenhead's Green Label

Jamaica

2cl 7 EURO

WODKA

Grey Goose

2cl 8.5 EURO

Berliner Brandstifter

2cl 9 EURO

TEQUILA

Aha Toro Artesenal Anejo

2cl 8 EURO

WHISKY

HIGHLANDS

Cadenhead's Blair Athol Distillery 14y

(Fassstärke) 2cl 13 EURO

Tomatin Single Malt Port Casks 14y

2cl 10 EURO

ISLAY

Ardbeg 10y (Fassstärke)

2cl 10 EURO

Bowmore Single Malt Scotch 12y

2cl 8 EURO

Cadenhead's Bunnahabhain 9y

(Fassstärke) 2cl 8 EURO

SPEYSIDE

The Balvenie Double Wood 12y

2cl 10 EURO

CAMPBELTOWN

Cadenhead's Cameronbridge 29y

(Fassstärke) 2cl 15 EURO

JAPAN

Nikka from the Barrel

2cl 10 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