

**UNSER
ÜBERRASCHUNGSMENÜ**

5-Gang-Menü	74 Euro
7-Gang-Menü	92 Euro
5-Gang Weinbegleitung	42 Euro
7-Gang Weinbegleitung	56 Euro

APERITIF

Sekt Pinot blanc brut

Wein- & Sektgut

Barth/Rheingau(bio) 0,1l 8 EURO

2020 Apfelschaumwein

„Ananasrenette“

Obsthof am

Steinberg/Frankfurt(bio) 0,1l 9 EURO

Aussie Pale Ale

„Lambassador“

Faselbräu/Mörfelden-Waldorf 0,33l 7 EURO

Champagner

„Special Cuvée“

Bollinger/Champagne 0,1l 14.5 EURO

Champagner

„Sélection Éclats de Meulière“

Extra Brut

Jeaux Robin/Champagne(bio) 0,375l 38 EURO

Champagner rosé brut

Bollinger/Champagne 0,375l 67 EURO

Nordend Negroni

„aus dem Holzfass“

6cl 9 EURO

Merwut&Tonic

Dorst&Consorten/Landau

0,2l 10 EURO

Sherry medium/dry

verschiedene Sorten auf Anfrage

5cl 7 EURO

Gin&Tonic

verschiedene Sorten auf Anfrage

0,2l EURO

ALKOHOLFREIES

Biskirchner Karlssprudel

Heilwasser aus dem historischem
Quellenschutzgebiet an der Lahn:
frisch, weich, mit feiner
Mineralität, ein perfekter Begleiter
zu Wein. 0,2l/ 2/
0,75 5.5 EURO

Bad Camberger Taunusquelle

Still/Medium 0,2l/ 2.5/
0,75 7.5 EURO

2020 Donauriesling Traubensaft „prickelnd“

Loimer/Kamptal (Österreich) (bio) 0,1 7 EURO

Kombucha „Earlybird“

Bouche/Berlin 0,33 5 EURO

Naturtrüber Apfelsaft

Andreas Schneider/Obsthof
am Steinberg/Erlenbach 0,2 6 EURO

Roter Traubensaft „Zweigelt“

Meinklang/Burgenland (demeter) 0,2l 6 EURO

Alkoholfreier „Campari Orange“

mit Undone No.7 Italian Bitter
Type 0,2 9 EURO

Alkoholfreier „Vermouth Tonic“

mit Undone No.8 Italian Aperitif
Type 0,2 9 EURO

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

0,2 3 EURO

BIER – WECHSELNDE MARKEN

Bier „Brotzeit“

Faselbräu/Mörfelden-Waldorf 0,5l 7 EURO

IP Weißbier „weiße Stute“

Faselbräu/Mörfelden-Waldorf 0,33l 6 EURO

Pils alkoholfrei^B

0,33l 3.5 EURO

Weizen alkoholfrei^B

0,33l 3.5 EURO

KAFFEE VON DER FRANKFURTER KAFFEERÖSTEREI

Kaffee 3.5 EURO

Espresso

2.5/

Doppelter Espresso

3.5 EURO

Cappuccino^A/Milchkaffee^A

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

3.5 EURO

SCHAUM & PERLWEINE

2020

Apfel-Cidre „Ananasrenette“

Obsthof am Steinberg/Frankfurt

(bio)

0,75 39 EURO

2019

Apfel-Cidre

„Wildlinge auf Löss“

Obsthof am Steinberg/Frankfurt

(bio)

0,75 44 EURO

Sekt Pinot blanc brut

Wein- & Sektgut Barth/Rheingau

(bio)

0,75 39 EURO

2020

„PetNat“

(Muskateller & Grüner Veltliner)

Weingut Loimer/Kamptal (bio)

0,75 34 EURO

Champagner

„Sélection Éclats de Meulière“

Extra Brut (60%Pinot Meunier,

30%Pinot Noir, 10%Chardonnay)

Jeauxaux Robin/Champagne (bio)

0,375 38 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“

(Chardonnay, Pinot Noir)

Bollinger/Champagne

0,75l 220 EURO

2006

Brut „Millésimé“

(59%Pinot Noir, 41%Chardonnay)

Charles Heidsieck/Champagne

0,75l 133 EURO

DEUTSCHLAND WEISS

2018

Riesling

„Carte blanche Würzgarten“

Spätlese trocken

Heinz Nikolai/Rheingau

0,75l 39/

1,5l 74 EURO

2018/2019

Riesling „Erbacher Siegelsberg“

Rheingau Großes Gewächs

Heinz Nikolai/Rheingau

0,75l 48 EURO

2018

Riesling „Marienburg“

Grosses Gewächs

Clemens Busch/Mosel (bio)

0,375l 39 EURO

2013

Riesling

„Marienburg Felsenterrassen“

Grosse Lage

Clemens Busch/Mosel (bio)

0,75l 83 EURO

2017

Riesling „Pettenthal“

Große Lage

Gunderloch/Rheinhessen

0,75l 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

2018

Sauvignon blanc „Reserve“

Braunewell/Rheinhessen

0,75 37 EURO

2018

Weissburgunder

„Muschelkalk“

Becker Landgraf/Rheinhessen

0,75 48 EURO

2016

Grauburgunder „S“

Dönnhoff/Nahe

0,75 49 EURO

2016

Blanc Fumé

(Sauvignon blanc)

Dorst&Consorten

(Bietighöfer)/Pfalz

0,75 98 EURO

2018

Riesling „Hochheimer Hölle“

Grosses Gewächs

Künstler/Rheingau

0,375 36 EURO

ÖSTERREICH WEISS

2018

**„Wiener gemischter Satz“
Ried Weisleiten**

Haszjan Neumann/Wien (bio) 0,75l 39 EURO

2017

**Grüner Veltliner
„Ried Achleithen“**

Rudi Pichler/Wachau 0,75l 84 EURO

2014

**Riesling
„This is not a love song“**

Riede Steiner Schreck
HM Lang/Kremstal (bio) 0,75l 85 EURO

2018

„Loibner“ Grüner Veltliner

Smaragd Vinothekenfüllung
Emmerich Knoll/Wachau 0,75l 102 EURO

2014

**Steiner Riesling
„Ried Pfaffenberg“ Selection**

Emmerich Knoll/Wachau 0,75l 82 EURO

2018

**Sauvignon blanc
„Ried Zieregg“**

Tement/Südsteiermark (bio) 0,375l 52 EURO

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

Riesling „Singerriedel“

Franz Hirtzberger/Wachau 0,75l 138 EURO

2006

**Grüner Veltliner
„Im Weingebirge“**

Smaragd
Nikolaihof/Wachau (demeter) 0,75l 89 EURO

SCHWEIZ WEISS

2013

Malanserrebe „Completer“

Donatsch zum Ochsen/Malans 0,75 145 EURO

FRANKREICH WEISS

2020

„Le Petit Bouchon“

(50% Sauvignon blanc & 50% Semillon)

Chateau Ferreyres/Bordeaux 0,75 34 EURO

2019

Sancerre blanc

(Sauvignon blanc)

Domaine Vacheron/Sancerre (bio) 1,5 99 EURO

2016

Chardonnay „Cuvée K“

Château de Laborde/Hervé

Kerlann/Bourgogne 0,75 48 EURO

1982

Grand Cru Classé

Château Carbonnieux/Bordeaux

0,75 128 EURO

2015

Chablis „Orangerie“

(Chardonnay)

Château de Béru/Chablis (bio)

0,75 74 EURO

1990

„R“ de Rieussec

(Sémillon, Sauvignon blanc)

Chateau Rieussec/Bordeaux

0,75 108 EURO

ITALIEN WEISS

2018

Bianco Porticello

(60% Carricante, 40% Moscato)

Tenuta di Castellaro/Sizilien (bio) 0,75l 34 EURO

2018

Sauvignon blanc „Tannenberg“

Manincor/Südtirol (bio)

0,75l 55 EURO

2019

Gemischter Satz „Tonsur“

(Müller-Thurgau, Weißburgunder,
Chardonnay, Silvaner)

Pranzegg/Süd-Tirol (bio)

0,75l 40 EURO

ROSÉ

2019

Pinot Noir „Le Rosé XIX“

Domaine Vacheron/Sancerre

0,75l 44 EURO

2018

„Bandol“

(Mouvèdre & Cinsault)

Château de Pirbarnon/Provence
(bio)

0,375l 32 EURO

2018

Blauer Spätburgunder Rosé

„Chaiselongue“

Bettina Schumann/Baden

1,5l 69 EURO

2017

Pinot Noir Rosé

„Weinbergschnecke“

Andreas Tscheppe/Steiermark (bio)

(Achtung 22g/RZ!)

0,75l 58 EURO

DEUTSCHLAND ROT

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

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

FRANKREICH ROT

2017

Côtes du Rhône

(Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan)

Vidal-Fleury/Rhône 0,75l 42 EURO

2018

Gamay „Glou des Bret“

Bret Brothers/Burgund (demeter)

0,75l 36 EURO

2015

Gevrey-Chambertin „En Derée“

Château de Laborde/Côte d'Or

0,75l 92 EURO

2009

„La Chatillonne“ Côte-Rôtie

(88%Syrah, 12%Viognier)

Vidal-Fleury/Rhône 0,75l 116 EURO

1983

„Le Corton“ Grand Cru

Domains du Chateau de

Beaune/Burgund

0,75l 144 EURO

2007

Cuveé Chaupin

Châteauneuf du Pape

Domaine de la Janasse/Rhône

0,75l 178 EURO

2005

Grand Cru Classé

Château Pontet-Canet/Pauillac

0,75l 210 EURO

1990

„En hommage á Francis Bacon“

(81% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet

Franc, 9% Merlot)

Château Mouton

Rothschild/Pauillac

0,75l 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

2018

Dolcetto D'Alba

Elio Grasso/Piemont 0,75 48 EURO

2014

Barolo (Nebbiolo)

Elio Grasso/Piemont 0,75 92 EURO

2012(2x)/2013(2x)

Barolo Ginestra Casa Maté

(Nebbiolo)

Elio Grasso/Piemont 0,75 107 EURO

2016

Pian del Ciampolo

(Sangiovese, Canaiolo, Colorino)

Montevervine/Toscana 0,75 46 EURO

2014

„Montevervine“ Rosso

(Sangiovese, Canaiolo, Colorino)

Montevervine/Toscana 0,75 72 EURO

2014

Le Pergole Torte

(Sangiovese)

Montevervine/Toscana 0,75 145 EURO

1998(2x)/2004

Brunello di Montalcino

(Sangiovese)

Siro Pacenti/Toscana

170/
0,75l 149 EURO

2013

Barolo Sperss

Angelo Gaja/Piemont

0,75l 320 EURO

SPANIEN ROT

2012

Graciano

Altos R Pigeage/Rioja

0,75l 68 EURO

2017

„Clio“

(Monastrell, Cabernet Sauvignon)

Bodegas El Nido/Jumilla (vegan)

0,75l 76 EURO

2015(1x)

„El Nido“

(Cabernet Sauvignon, Monastrell)

Bodegas El Nido/Jumilla (vegan)

0,75l 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

2013

Riesling Edelsüß

„Niederhäuser Hermannshöhle“

Dönnhoff/Nahe

0,75 67 EURO

2015

Rieslaner Auslese

„Wachenheim Schlossberg“

Odinstal/Pfalz (demeter)

0,375 64 EURO

2009

Riesling Auslese

„Essinger Sonnenberg“

Weingut Frey/Pfalz

0,375 97 EURO

2007

Riesling Spätlese

„Kirchenstück“

Künstler/Rheingau

0,75 69 EURO

1998

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)
- **Noisette** (aus kalifornischen Haselnüssen)

2cl 7 EURO

Dr. Zimmermann/Baiersbronn-
Mitteltal

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

2cl 9 EURO

Nordend Mispelchen

„aus Omas Teekanne“

4 c 4.5 EURO

GRAPPA

Angelo Gaja Nebbiolo „Sperss“

Barbaresco

2 c 8 EURO

Castagner Amarone „Leon“ 18M

Valpolicella

2 c 6.5 EURO

RUM

Cadenhead's Green Label

Jamaica

2 c 7 EURO

WODKA

Grey Goose

2 c 8.5 EURO

Berliner Brandstifter

2 c 9 EURO

TEQUILA

Aha Toro Artesenal Anejo

2 cl 8 EURO

WHISKY

HIGHLANDS

Cadenhead's Blair Athol Distillery 14y

(Fassstärke) 2c 13 EURO

Tomatin Single Malt Port Casks 14y

2c 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