

**UNSER
ÜBERRASCHUNGSMENÜ**

5-Gang-Menü	82 Euro
7-Gang-Menü	98 Euro
5-Gang Weinbegleitung	52 Euro
7-Gang Weinbegleitung	71 Euro

APERITIF

Sekt Pinot blanc brut

Wein- & Sektgut Barth/Rheingau
(bio)

0.1l 8 EURO

2020 Apfel-Cidre „Ananasrenette“

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

Merwut&Tonic

Dorst&Consorten/Pfalz

0.2l 10 EURO

Vermouth Rosso „Vermoon“

(100% Merlot)

Tenuta Lenzini/Toscana

5cl 9 EURO

Sherry medium/dry/sweet

verschiedene Sorten auf Anfrage

5cl 7 EURO

Gin&Tonic

verschiedene Sorten auf Anfrage

0.3l EURO

ALKOHOLFREIES

Biskirchner Karlssprudel

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

0.2l/ 2/
0.75l 5.5 EURO

Bad Camberger Taunusquelle

Still/Medium

0.2l/ 2.5/
0.75l 7.5 EURO

2020 Donauriesling Traubensaft „prickelnd“

Loimer/Kamptal (Österreich) (bio)

0.1l 7 EURO

Kombucha⁴

(verschiedene Sorten auf Anfrage)
Bouche/Berlin

0.33l 5 EURO

Naturtrüber Apfelsaft

Andreas Schneider/Obsthof
am Steinberg/Erlenbach (bio)

0.2l 6 EURO

Bergapfelsaft & Marille „Essence“

Kohl / Südtirol

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
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

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)

0.75l 39 EURO

2019

Apfel-Cidre

„Wildlinge auf Löss“

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.75l 44 EURO

Sekt Pinot blanc brut

Wein- & Sektgut Barth/Rheingau
(bio)

0.75l 39 EURO

2014

Riesling Sekt „Hassel“

brut nature

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

0.75l 58 EURO

2014

Chardonnay Sekt

Grande Cuvée

Franz Keller/Baden (bio)

1.5l 129 EURO

2020

Pétillant Naturel

(Muskateller & Grüner Veltliner)

Weingut Loimer/Kamptal (bio)

0.75l 34 EURO

2020

Pétillant Naturel

„Bret Nat“ (Chardonnay)

Bret Brothers/Burgund (demeter)

0.75l 46 EURO

2013

Champagner
„Les Hautes Chèvres“
Cumières Premier Cru
Brut Nature

(100% Pinot Meunier)

Georges Laval/Champagne (bio) 0.75l 230 EURO

2018 (+Reserveweine)

Rosé Champagner Shaman 18
Grand Cru Brut Nature

(68% Chardonnay, 32% Pinot Noir)

Marguet/Champagne (bio) 0.75l 92 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

2012

Champagner „La Grande Année“

(35% Chardonnay, 65% Pinot Noir)

Bollinger/Champagne 0.75l 160 EURO

2007

„RD“

(66% Pinot Noir, 34% Chardonnay)

Bollinger/Champagne 0.75l 220 EURO

2006 (*letzte Flasche!*)

Brut „Millésimé“

(59% Pinot Noir, 41% Chardonnay)

Charles Heidsieck/Champagne 0.75l 133 EURO

DEUTSCHLAND WEISS

2018

Riesling

„Carte blanche Würzgarten“

Spätlese trocken	0.75l	39/	
Heinz Nikolai/Rheingau	1.5l	68	EURO

2020

Riesling „Erbacher Siegelsberg“

Rheingau Großes Gewächs

Heinz Nikolai/Rheingau	0.75l	48	EURO
------------------------	-------	----	------

2018

Riesling „Hochheimer Hölle“

Großes Gewächs

Künstler/Rheingau	0.375l	36	EURO
-------------------	--------	----	------

2019

Riesling „Detonation“

Immich-Batterieberg/Mosel

0.75l	46	EURO
-------	----	------

2018

Riesling „Marienburg“

Großes Gewächs

Clemens Busch/Mosel (bio)	0.375l	39	EURO
---------------------------	--------	----	------

2015

Riesling „Nonnengarten“

„Birnbäum“ Reserve Fass 37

Große Lage

Clemens Busch/Mosel (bio)	0.75l	63	EURO
---------------------------	-------	----	------

2020

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

2011

Riesling „Husarenkappe“

Großes Gewächs

Burg Ravensburg/Baden 0.75l 82 EURO

2017

Riesling „Pettenthal“

Großes Gewächs

Gunderloch/Rheinhausen 0.75l 62 EURO

2016

Riesling „Rothenberg“

Großes Gewächs

Gunderloch/Rheinhausen 0.75l 69 EURO

2017

Riesling „Rothenberg“

Großes Gewächs

Gunderloch/Rheinhausen 1,5l 135 EURO

2009 (*letzte Flasche!*)

Riesling „Kirchspiel“

Großes Gewächs

Wittmann/Rheinhausen (bio) 0.75l 128 EURO

2019

Riesling

„Niedernhäuser Hermannshöhle“

Großes Gewächs

Dönnhoff/Nahe 0.75l 96 EURO

2020

Weissburgunder

„Muschelkalk“

Becker Landgraf/Rheinhausen 0.75l 48 EURO

2019

**Weissburgunder
„Bagalut“**

Bettina Schumann/Baden 0.75l 46 EURO

2018

**Grauburgunder
„Schlossberg Achkarren“**

Großes Gewächs
Franz Keller/Baden (bio) 0.75l 72 EURO

2020

Auxerrois „Basalt“

Odinstal/Pfalz (bio) 0.75l 74 EURO

2018

Blanc Fumé

(Sauvignon blanc)
Dorst&Consorten
(Bietighöfer)/Pfalz (bio) 0.75l 98 EURO

2017

Chardonnay R

Ökonomierat Rebholz/Pfalz (bio) 0.75l 88 EURO

2016

Silvaner „Maustal“

Großes Gewächs
Luckert-Zehnthof/Franken (bio) 0.75l 94 EURO

ÖSTERREICH WEISS

2020

Wiener gemischter Satz

„Nussberg“

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

Haszjan Neumann/Wien (bio) 0.75l 37 EURO

2018

Grüner Veltliner

„Ried Achleithen“

Rudi Pichler/Wachau 0.75l 84 EURO

2014

Riesling

„This is not a love song“

Riede Steiner Schreck

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

2013

Grüner Veltliner

„Riede Steiner Schreck“

Heidelinde&Markus Lang/Kremstal (bio) 0.75l 79 EURO

2018

„Loibner“ Grüner Veltliner

Smaragd Vinothekenfüllung
Emmerich Knoll/Wachau 0.75l 102 EURO

2013

Grüner Veltliner „L5“

„Ried Zöbinger Gaisberg“

Laurenz V./Kamptal 0.75l 68 EURO

2018

Sauvignon blanc

„Ried Ziereg“

Tement/Südsteiermark (bio) 0.375l 52 EURO

2006/2014 (*beide letzte Flasche!*)

Riesling „Singerriedel“

Franz Hirtzberger/Wachau 0.75l 138 EURO

2006 (*letzte Flasche!*)

Grüner Veltliner

„Im Weingebirge“

Smaragd

Nikolaihof/Wachau (demeter) 0.75l 89 EURO

FRANKREICH WEISS

2018

Chardonnay „Quintaine“

Guillemot-Michel/Burgund (bio) 0.75l 44 EURO

2020

Chardonnay

„Terroir du Maconnais“

Bret Brothers/Burgund (demeter) 1.5l 74 EURO

2020

Macon Chardonnay „Les Crays“

Bret Brothers/Burgund (demeter) 0.75l 51 EURO

2019

„Le Paradis“

(100% Sauvignon blanc)

Domaine Vacheron/Sancerre (bio) 0.75l 84 EURO

2019

„Magic of Juju“

(40% Chenin blanc, 30% Sauvignon

blanc 30% Muscadelle)

Domaine Mosse/Loire (bio) 1.5l 74 EURO

1982

Grand Cru Classé (*letzte Flasche!*)

(Sémillon, Sauvignon blanc)

Château Carbonnieux/Bordeaux 0.75l 128 EURO

2018

Chablis „Orangerie“

(100% Chardonnay)

Château de Béru/Chablis (bio) 0.75l 74 EURO

1990

„R“ de Rieussec

(Sémillon, Sauvignon blanc)

Chateau Rieussec/Bordeaux 0.75l 108 EURO

ITALIEN WEISS

2020

„Arcese“

(Arneis, Cortese, Favorita
& Sauvignon blanc)

Alessandra Bera/Piemont (bio) 0.75l 38 EURO

2017

„Bianco del Casal“

(Garganega & Trebbiano)

Cá la Bionda/Venetien (bio) 0.75l 36 EURO

2019

„Aurora bianco“

(90% Carricante & 10% Minnella bianco)

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

2018

Weissburgunder „Eichhorn“

Manincor/Südtirol (bio)

0.75l 58 EURO

2019

Gemischter Satz „Tonsur“

(Müller-Thurgau, Weißburgunder,
Chardonnay, Silvaner)

Pranzegg/Süd-Tirol (bio) 0.75l 38 EURO

ROSÉ

2019

„Le Rosé XIX“

(100% Pinot noir)

Domaine Vacheron/Sancerre (bio) 0.75l 44 EURO

2018

„Bandol“

(Mourvèdre & Cinsault)

Château de Pirbarnon/Provence

(bio) 0.375l 32 EURO

2018

Rosé „Chaiselongue“

(100% Blauer Spätburgunder)

Bettina Schumann/Baden 1.5l 69 EURO

2017 (*letzte Flasche!*)

Rosé „Weinbergschnecke“

(100% Pinot noir)

Andreas Tscheppe/Steiermark (bio)

(Achtung 22g/RZ!) 0.75l 58 EURO

2020

„Der Rosé“

(Spätburgunder, St. Laurent, Merlot)

Braunewell&Dinter/Rheinhessen 0.75l 58 EURO

DEUTSCHLAND ROT

2018

Lemberger „Endschleife“

Roter Faden/Württemberg (bio) 0.75l 44 EURO

2019

Lemberger „native“

Lassak/Württemberg (bio) 0.75l 40 EURO

2018

Pinot noir „Herrenstück“

Holger Koch/Baden (bio) 1.5l 82 EURO

2011

Lemberger „Dicker Franz“

Großes Gewächs

Burg Ravensburg/Baden 0.75l 83 EURO

2015

Pinotage

Dorst&Consorten

(Bietighöfer)/Pfalz 0.75l 69 EURO

2011

Spätburgunder

„Assmannshäuser Juwel“

Krone/Rheingau 0.75l 92 EURO

ÖSTERREICH ROT

2016

Blaufränkisch

Meinklang/Burgenland (demeter) 0.75l 39 EURO

2016

„Pannobile“

(Zweigelt, Blaufränkisch)

Heinrich/Burgenland (bio) 0.75l 56 EURO

2018

„Weite Welt“

(100% Cabernet Sauvignon)

Günter & Regina

Triebaumer/Burgenland 0.75l 56 EURO

SCHWEIZ ROT

2019

Pinot noir

Gantenbein/Graubünden 0.75l 178 EURO

FRANKREICH ROT

2018

Gamay „Beaujolais-Lantignié“

Bret Brothers/Burgund (demeter) 0.75l 42 EURO

2020

Gamay „Men in Bret XX Zen“

Bret Brothers/Burgund (demeter) 0.75l 36 EURO

2009

„La Chatillonne“ Côte-Rôtie

(88% Syrah, 12% Viognier)

Vidal-Fleury/Rhône 0.75l 116 EURO

1983

„Le Corton“ Grand Cru

Domaines 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

0.75l 270 EURO

1996

Cru Classé

(65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,
5% Cabernet Franc)

Chateau Lynch-Moussas/Pauillac

0.75l 98 EURO

1994

Grand Cru Classé

(Cabernet Sauvignon, Merlot)

Chateau Pichon Longueville

Comtesse de Lalande/Pauillac

0.75l 240 EURO

ITALIEN ROT

2020

Dolcetto d'Alba

Roagna/Piemont 0.75l 44 EURO

2016

Langhe Rosso

Roagna/Piemont 0.75l 74 EURO

2016

Barbaresco „Pajè“

Roagna/Piemont 0.75l 175 EURO

2016

Barolo „Pira“

Roagna/Piemont 0.75l 175 EURO

2016 (*letzte Flasche!*)

Barbaresco „Pajè“

Vecchie Viti

Roagna/Piemont 0.75l 340 EURO

2016

Barolo „Pira“

Vecchie Viti

Roagna/Piemont 0.75l 340 EURO

2015

„Grotte Alte

Cerasuolo Di Vittoria“

(Frappato, Nero d'Avola)

Arianna Occhipinti/Sizilien (bio) 0.75l 88 EURO

2019

Dolcetto D'Alba

Elio Grasso/Piemont 0.75l 48 EURO

2014

Barolo (Nebbiolo)

Elio Grasso/Piemont 0.75l 92 EURO

2013(2x)/2017

Barolo Ginestra Casa Maté

(Nebbiolo)

Elio Grasso/Piemont 0.75l 103 EURO

2019

Pian del Ciampolo

(Sangiovese, Canaiolo, Colorino)

Montevertine/Toscana 0.75l 48 EURO

2017

„Montevertine“ Rosso

(Sangiovese, Canaiolo, Colorino)

Montevertine/Toscana 0.75l 72 EURO

2018

Le Pergole Torte

(Sangiovese)

Montevertine/Toscana 0.75l 208 EURO

1998(1x)/2004

Brunello di Montalcino

(Sangiovese)

Siro Pacenti/Toscana 0.75l 149 EURO

170/

2013

Barolo Sperss

(Nebbiolo)

Angelo Gaja/Piemont 0.75l 320 EURO

2006

Barolo „Albe“

(Nebbiolo)

G.D. Vajra/Piemont 0.75l 88 EURO

SPANIEN ROT

2017

„Nit de Nin“

„Mas d'en Cacador“

(Garnacha, Carinena)

Nin Ortiz/Priorat (bio)

0.75l 128 EURO

2017

„Clio“

(Monastrell, Cabernet Sauvignon)

Bodegas El Nido/Jumilla (vegan)

0.75l 76 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

2009

**Riesling Auslese
„Essinger Sonnenberg“**

Weingut Frey/Pfalz 0.375l 97 EURO

2007

**Riesling Spätlese
„Kirchenstück“**

Künstler/Rheingau 0.75l 69 EURO

DIGESTIF

COGNAC

- auf Nachfrage -

2cl EURO

GIN

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“**
- **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

RUM

Cadenhead's Green Label 20y

Grenada

2cl

9

EURO

WODKA

Berliner Brandstifter

2cl

7

EURO

Potocki

Polen

2cl

9

EURO

TEQUILA

Aha Toro Artesenal Anejo

Mexico

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

Bowmore Single Malt Scotch 12y

2cl 8 EURO

Cadenhead's Bunnahabhain 9y

(Fassstärke) 2cl 8 EURO

CAMPBELTOWN

Cadenhead's Cameronbridge 29y

(Fassstärke) 2cl 15 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