

**UNSER
ÜBERRASCHUNGSMENÜ**

5-Gang-Menü

88 Euro

7-Gang-Menü

104 Euro

5-Gang Weinbegleitung

57 Euro

7-Gang Weinbegleitung

76 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/Rheinhessen

0.5l 24 EURO

2021

Apfel-Cidre

„Doberaner Renette“

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.1l 9 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

| | | | |
|---|-----------------|---------|------|
| Bad Camberger Taunusquelle Still/Medium | 0.25l/ 0.75l | 3/ 8 | EURO |
| „L'Antidote“ roter Traubensecco (Gamay), mit etwas Apfel- & Zitronensaft versetzt mit Wildkräutern Domaine des Grottes/Beaujolais/Frankreich (bio) | 0.1l | 8 | EURO |
| FREEDL classic (natur) oder calma (mit Alpenbasilikum) alkoholfreies Craft Bier FREEDL/Südtirol/Italien | 0.33l | 8 | 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 #7 Italian Bitter | 0.2l | 10 | EURO |
| Alkoholfreier „Vermouth Tonic“ mit Undone #8 Italian Aperitif | 0.2l | 10 | 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 KAFFEEERÖSTEREI

| | | | |
|--|--|---------|------|
| 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

2021

Apfel-Cidre

„Doberaner Renette“

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.75l 44 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“

(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 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

2015

**Champagner brut nature
1Cru „Les Hautes Chévres“**

(100% Meunier)

Georges Laval/Champagne (bio) 0.75l 260 EURO

2020

**Rosé Champagner brut nature
Premier Cru „Cumières“**

(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

2011

Riesling „Husarenkappe“

Großes Gewächs

Burg Ravensburg/Baden

0.75l 82 EURO

2020

Weissburgunder

„Bagalut“

Bettina Schumann/Baden

0.75l 49 EURO

2021

Weissburgunder

Großes Gewächs

Odinstal/Pfalz (demeter)

0.75l/ 98/
1.5l 189 EURO

2021

Grauburgunder

„Oberbergen Bassgeige“

Erste Lage

Franz Keller/Baden (bio)

0.75l 46 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

2020

Silvaner „H“

Heiligenblut/Rhein Hessen

0.75l 48 EURO

2020

Silvaner „Grauer Stein“

Saalwächter/Rheinhessen

0.75l 92 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

2020

1er Cru „Abbaye de Morgeot“

(100% Chardonnay)

Chassagne-Montrachet

Frédéric Cossard/Burgund (bio) 0.75l 154 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 54 EURO

2019

Rosé „Chaiselongue“

(100% Blauer Spätburgunder)

Bettina Schumann/Baden 1.5l 78 EURO

2020

„Der Rosé“

(Spätburgunder, St. Laurent, Merlot)

Braunewell&Dinter/Rheinessen 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

2017

Spätburgunder „Dachsberg“

Klaus Vorgrimmler/Baden (bio)

0.75l 52 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

2016

„Comondor“

(Merlot & Blaufränkisch)

Anita & Hans Nittnaus/
Burgenland (bio)

0.75l 72 EURO

FRANKREICH ROT

2021

Gamay „Men in Bret XX Zen“

Bret Brothers/Burgund (demeter)

0.75l 36 EURO

2016

Gevrey Chambertin

1er Cru „Les Corbeaux“ (1x)

(Pinot Noir)

Domaine de Laborde/Burgund

0.75l 98 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

800/
0.75l 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 (2x)

(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

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

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

Barolo „Mosconi“

(Nebbiolo)

Chiara Boschis/Piemont (bio)

1,5l 198 EURO

2018

Le Pergole Torte (2x)

(Sangiovese)

Monteverdine/Toscana

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

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

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

2cl 9 EURO

- **Marillenbrand „Exquisit“**
- **Waldhimbeergeist**
„Exquisit“
- **Schwarzwälder-Zibärtle**
„Exquisit“
- **Williams-Christ**
Birnenbrand „Exquisit“

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