

UNSER ÜBERRASCHUNGSMENÜ

6-GANG-MENÜ 118 EURO

6-GANG-WEINBEGLEITUNG 72 EURO

6-GANG ALTERNATIVBEGLEITUNG* 56 EURO

*Manche Getränke der Alternativbegleitung haben einen minimalen Restalkoholgehalt von <0,3 vol.
Bei Fragen spricht uns gerne an!

APERITIF

Champagner brut nature

„Carte blanche“

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

Jean Michel/Moussy/Champagne 0.1l 16 EURO

Champagner „Special Cuvée“

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

Bollinger/Ay/Champagne 0.375l 48 EURO

2021

Apfel-Schaumwein

„Ananasrenette“ brut

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.1l 12 EURO

Nordend Negroni

„aus dem Holzfass“

12 EURO

Carte >>blanche<<

Negroni „Sbagliato“

(Vermouth blanco, Italicus,
Champagner)

16 EURO

Vermouth „La Copa“

Blanco/Rosso/Reserva

verschiedene Sorten auf Anfrage

5cl 9 EURO

Sherry medium/dry/sweet

verschiedene Sorten auf Anfrage

5cl 9 EURO

ALKOHOLFREIES

Bad Camberger Taunusquelle	0.25l	3/
Still/Medium	0.75l	8.5 EURO

„L'Antidote“

**roter Traubensecco mit
Wildkräutern**

Domaine des Grottes Beaujolais/Frankreich (bio)	0.1l	8 EURO
--	------	--------

Naturtrüber Apfelsaft

Andreas Schneider/Obsthof am Steinberg/Frankfurt (bio)	0.2l	6 EURO
---	------	--------

Bergapfelsaft „Rouge“

(aus Apfelsorte mit rotem Fruchtfleisch,
sehr frisch, leicht zitrisch)

Kohl/Südtirol/Italien	0.2l	7 EURO
-----------------------	------	--------

Alkoholfreier

„Campari Orange“²

mit Martini Vibrante

(<0,5% vol.)	0.2l	10 EURO
--------------	------	---------

Alkoholfreier

„Wermut&Tonic“

mit Martini Floreale

(<0,4% vol.)	0.2l	9 EURO
--------------	------	--------

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

0.2l	3.5 EURO
------	----------

BIER VON FASELBRÄU AUS MÖRFELDEN-WALDORF

>>> wechselnde Sorten!

0.33l 7 EURO

KAFFEE VON DER FRANKFURTER KAFFEERÖSTEREI

Kaffee ⁴	4 EURO
Espresso ⁴ /Doppelter Espresso ⁴	3/4 EURO
Cappuccino ^{A4} /Milchkaffee ^{A 4}	4.5 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

SCHAUM & PERLWEINE

2021

Apfel-Schaumwein

„Ananasrenette“ brut

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.75l 55 EURO

2019

Apfel-Cidre

„Wildlinge auf Löss“

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.75l 72 EURO

2020

Riesling brut nature

(33 Monate Hefelager)

Odinstal/Pfalz (demeter)

1.5l 118 EURO

2020

Cuvée No. 103 brut nature

(100% Riesling)

Christmann&Kaufmann/Pfalz

0.75l 75 EURO

Champagner brut nature

„Carte blanche“

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

Jean Michel/Champagne

0.75l 80/

1.5l 145 EURO

2020

Cava „Mirgin“

reserva brut nature

(Xarello, Macabeu, Parellada)

Alta Alella/Penedès/Spanien

1.5l 78 EURO

Champagner „Special Cuvée“

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

Bollinger/Champagne

0.75l 94/
1.5l 196 EURO

2015/2018

Champagner

„La Grande Année“ (2x)

(61% Pinot noir, 39% Chardonnay)

Bollinger/Champagne

0.75l 250 EURO

2019

Champagner

„PN VZ 19“ (3x)

(100% Pinot Noir)

Bollinger/Champagne

0.75l 180 EURO

2008

„RD“ (2x)

(71% Pinot Noir, 29% Chardonnay)

Bollinger/Champagne

0.75l 420 EURO

2013-2023

Champagner „Garennnes“

(Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)

Georges Laval/Champagne

0.75l 128 EURO

2019

Champagner „Les Chênes“

Cumières Premier Cru

brut nature

Blanc de blancs (Chardonnay) (2x)

Georges Laval/Champagne (bio)

0.75l 320 EURO

2020

Rosé Champagner brut nature
Cumières Premier Cru (2x)

(Pinot Noir & Chardonnay)

Georges Laval/Champagne (bio)

0.75l 270 EURO

2021

„Shaman“ blanc
Grand Cru brut nature

(84% Pinot noir, 16% Chardonnay)

Marguet/Champagne (bio)

0.75l 140 EURO

DEUTSCHLAND WEISS

2022

Riesling

„Birnbaum“ Reserve Fass 63

Clemens Busch/Mosel (bio)

0.75l 73 EURO

2021

Riesling

„Bernkasteler Badstube“

Kabinett

J.J. Prüm/Mosel

0.75l 78 EURO

2022

Riesling Felsenberg

„Felsentürmchen“

Großes Gewächs

Dönnhoff/Nahe

0.75l 115 EURO

2023

Riesling „Zeppwingert“

Reserve Große Lage

Immich-Batterieberg/Mosel

0.75l 198 EURO

2017/2018

Riesling „Rothenberg“

Großes Gewächs

Gunderloch/Rheinhessen

0.75l/ 75l

1.5 135 EURO

2021

Riesling

„Gimmeldinger Biengarten“

Peter Stolleis/Pfalz

0.75l 74 EURO

2022

Riesling

„Gimmeldinger Meerspinne“

Peter Stolleis/Pfalz

0.75l

78 EURO

2021

Silvaner „Attila“ (3x)

Heiligenblut/Rheinhessen

0.75l

96 EURO

2021

Silvaner „Alte Reben“

Saalgärtner/Rheinhessen

0.75l

75 EURO

2022/2023

Weißer Burgunder „Käsebrod“

Tessa Maria Sprenger/Baden

0.75l

78 EURO

2023

Auxerrois „Käsebrod“

Tessa Maria Sprenger/Baden

0.75l

85 EURO

2023

Müller Thurgau „Haidegrün“

Tessa Maria Sprenger/Baden

0.75l

75 EURO

2022

Weissburgunder „Bagalut“

Bettina Schumann/Baden

0.75l

58 EURO

2021

Weissburgunder „Monopol“

Großes Gewächs

Odinstal/Pfalz (demeter)

0.75l/

98/

1.5l

189 EURO

2023

Grauburgunder
„Schlossberg Achkarren“
Großes Gewächs

Franz Keller/Baden (bio)

0.75l 85 EURO

2018

Blanc Fumé

(Sauvignon blanc)

Dorst&Consorten

(Bietighöfer)/Pfalz (bio)

0.75l 125 EURO

2022

Chardonnay „R“

Ökonomierat Rebholz/Pfalz (bio)

0.75l/ 85/
1.5l 165 EURO

2022

Chardonnay „Hard“

Hanspeter Ziereisen/Baden

0.75l 95 EURO

2023

Chardonnay „Alte Reben“

Bernhard Huber/Baden

0.75l/ 118/
1.5l 218 EURO

ÖSTERREICH WEISS

2022

Grüner Veltliner

„Non-Tradition“

Christian Tschida/Burgenland

0.75l 74 EURO

2021

Sauvignon blanc

„Zeitspiel 3“

Spätfüllung

Tement/Südsteiermark (bio)

0.75l/ 59/

1.5L 110 EURO

2023

Chardonnay „Leithaberg“

Heinrich/Burgenland

0.75l 55 EURO

2021

Sauvignon blanc

„Grüne Libelle“ plus

Andreas Tscheppel/

Südsteiermark (bio)

0.75l 84 EURO

2021

Goldmuskateller

„Schwalbenschwanz“

Andreas Tscheppel/

Südsteiermark (bio)

0.75l 92 EURO

2021

Gelber Muskateller

„Segelfalter“ plus (2x)

Andreas Tscheppel/

Südsteiermark (bio)

0.75l 74 EURO

SCHWEIZ WEISS

2023

Müller Thurgau
„Klettgau Amphore“

Weinbau Markus

Ruch/Schaffhausen

0.75l

90 EURO

FRANKREICH WEISS

2021

Chenin blanc

Clau de Nell/Loire (bio)

0.75l/l

85 EURO

2022

„Le Paradis“

(Sauvignon blanc)

Domaine Vacheron/Sancerre (bio)

0.75l

98 EURO

2020

Bourgogne blanc

„Les Herbeux“

(Chardonnay)

Domaine Pierre Boisson/Burgund

0.75l

108 EURO

2023

Juracon sec „Comète“

(75% Petit Manseng, 25% Camaralet)

Clos Larrouyat/Jurançon

0.75l

76 EURO

ITALIEN WEISS

2022

Roagna bianco

(Chardonnay & Nebbiolo)

Roagna/Piemont

0.75l 82 EURO

2022 (2x)

„Derthona Montemarzino“

(Timorasso)

Roagna/Piemont

0.75l 230 EURO

2021

Trebbiano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne

Emidio Pepe/Abruzzo (bio)

0.75l 108 EURO

2020/2021

Pecorino Colli Aprutini

Emidio Pepe/Abruzzo (bio)

0.75l 165 EURO

ROSÉ

2023

Rosé „Bandol“

(Mourvèdre, Cinsault)

Chateau de Pibarnon/Provence (bio) 0.75l 78 EURO

2023

Rosé

(Blafränkisch)

Clemens Krutzler/
Burgenland/Österreich 0.75l 58 EURO

2020

Rosé „Little Troublemaker“

(Liatiko)

Thalassinos/Kreta/Griechenland 0.75l 90 EURO

2019

Rosé „Chaiselongue“

(100% Blauer Spätburgunder)

Bettina Schumann/Baden 1.5l 90 EURO

DEUTSCHLAND ROT

2020

Spätburgunder

„Assmannshäuser Höllenberg“

Saalgärtner/Rheinhessen

0.75l 104 EURO

2023

Spätburgunder „Malterdinger“

Berndhard Huber/Baden

0.75l 68 EURO

2022

Spätburgunder „Tal“

Hanspeter Ziereisen/Baden

0.75l 55 EURO

2018

Jaspis Syrah alte Reben

„10hoch4“ ^(3x)

Hanspeter Ziereisen/Baden

0.75l 272 EURO

2023

Spätburgunder „Freuden“

Tessa Maria Sprenger/Baden

0.75l 98 EURO

ÖSTERREICH ROT

2016

„Pannobile“

(Zweigelt, Blaufränkisch)

Heinrich/Burgenland ^(bio)

0.75l 65 EURO

SCHWEIZ ROT

2023

Pinot noir

„Klettgau“

Weinbau Markus

Ruch/Schaffhausen

0.75l 95 EURO

2022

Pinot noir

„Gächlingen Schlemmweg“

Weinbau Markus

Ruch/Schaffhausen

0.75l 125 EURO

FRANKREICH ROT

2023

„La Pause“ (Gamay)

Laurent Saillard/Loire

0.75l 45 EURO

2021

„Bedeau“ (Pinot Noir)

Frédéric Cossard/Burgund

0.75l 89 EURO

2021

Pommard Villages (Pinot Noir)

Domaine AML/Burgund

0.75l 110 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

1998 (2x)

Premier Grand Cru Classé

(Cabernet Sauvignon, Merlot,

Petit Verdot, Cabernet Franc)

Château Margaux/Bordeaux

0.75l 820 EURO

2016 (letzte Flasche)

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé „A“

Château Cheval Blanc/Bordeaux

0.75l 1100 EURO

2018

Chateau Sociando-Mallet

(55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot,
5% Cabernet Franc)

Château Sociando-Mallet/Bordeaux 0.75l 98 EURO

2018

Grand Cru Classé

(67% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot,
7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot)

Château Cantemerle/Bordeaux 0.75l 98 EURO

2022

Le Marquis de Calon Ségur

(58% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon)

Le Marquis de Calon
Ségur/Bordeaux 0.75l 90 EURO

2020

Haut-Bailly II

(60% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 2%
Cabernet franc, 2% Petut Verdot)

Haut-Bailly/Bordeaux 0.75l 120 EURO

ITALIEN ROT

2019

Langhe Rosso

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 99 EURO

2019

Barbaresco „Pajè“

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 210 EURO

2017

Barbaresco „Pajè“

Vecchie Viti (letzte Flasche)

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 420 EURO

2019

Barolo „Pira“

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 240 EURO

2017

Barolo „Pira“

Vecchie Viti (letzte Flasche)

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 420 EURO

2023

Dolcetto d'Alba

Philine Isabelle/Piemont

0.75l 98 EURO

2022

Langhe Nebbiolo

Philine Isabelle/Piemont

0.75l 110 EURO

2021

Le Pergole Torte (2x)

(Sangiovese)

Monteverdine/Toskana

390
0.75l EURO

2007

Montepulciano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne (2x)

Emidio Pepe/Abruzzo (bio)

0.75l 360 EURO

2009

Montepulciano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne (4x)

Emidio Pepe/Abruzzo (bio)

0.75l 195 EURO

2003

Montepulciano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne (2x)

Emidio Pepe/Abruzzo (bio)

0.75l 250 EURO

2000

Montepulciano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne,

Decanted (letzte Flasche)

Emidio Pepe/Abruzzo (bio)

0.75 390 EURO

2019

„Grotte Alte

Cerasuolo Di Vittoria“

(Frappato, Nero d'Avola)

Arianna Occhipinti/Sizilien (bio)

0.75l 108 EURO

SPANIEN ROT

2019

„Nit de Nin“

„Mas d'en Cacador“

(Garnacha, Carinena)

Nin Ortiz/Priorat (bio)

0.75l 190 EURO

2015

„Gran Reserva 904“

Selección Especial

(90% Tempranillo, 10% Graciano)

La Rioja Alta/Rioja

0.75l 180 EURO

2011

„Gran Reserva

Especial Cosecha“ (2x)

(85% Tempranillo, 15% Mazuelo)

Marqués de Murrieta/

Castillo Ygay/Rioja

0.75l 440 EURO

2019

„trossos Vells“

(Carignan)

Alfredo Arribas/Montsant (bio)

0.75l 65 EURO

SÜSSWEINE

2006

**Riesling Auslese „S“
„Morstein“**

Wittmann/Rheinhessen 0.5l 82 EURO

2015

**„Nackenheimer Rothenberg“
Riesling Beerenauslese**

Gunderloch/Rheinhessen 0.375l 118 EURO

2010

Riesling Spätlese „Rausch“ (1x)

Forstmeister Geltz Zilliken/Mosel 0.75l 90 EURO

2005

**Riesling Auslese „Rausch“
Goldkapsel (1x)**

Forstmeister Geltz Zilliken/Mosel 0.375l 125 EURO

2018

**Riesling Spätlese
„Trabener Zollturm“**

Immich-Batterieberg/Mosel 0.75l 64 EURO

2014

Riesling „Glimmerschiefer“

Martin Muthentaler/Wachau (bio) 0.75 58 EURO

DIGESTIF

GIN

Isle of Harris

Schottland

4cl 10.5 EURO

Cadenhead's „Old Raj“

Schottland

4cl 8.5 EURO

„Engine“

(Ligurischer Salbei, Damaszener Rose,
Kalabrische Süßholzwurzel, Amalfizitrone)

Italien (bio)

4cl 9 EURO

Audemus Spirits

„Umami“ Oak finished

Frankreich

4cl 10.5 EURO

BRÄNDE UND CO.

Faude feine Brände/Brennerei am Kaiserstuhl

- verschiedene Sorten

2cl

Nordend Mispelchen

„aus Omas Teekanne“

mit Calvados

4cl 5.5 EURO

GRAPPA

Montevertine

„Le Pergole Torte“

Aqua Vitae

Toscana

2cl 10 EURO

Roagna

Grappa di Barbaresco

Piemont

2cl 11 EURO

WODKA

Berliner Brandstifter

Deutschland

2cl 7 EURO

COGNAC & ARMAGNAC

Cognac „Cep d'Or“

Jean Fillioux

2cl 12 EURO

1982 Bas Armagnac

Baron de Sigognac

2cl 18 EURO

WHISKY

- auf Nachfrage -

KRÄUTERLIKÖR

Chartreuse „vert“

Frankreich

2cl

9 EURO

CALVADOS

Calvados 8 Ans d'Âge

2cl

13 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