

OFFENE WEINE / OPEN WINES

WEISS/WHITE

Chardonnay "Unfiltered"	0,1	9
<i>Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland</i>	0,2	16
Riesling	0,1	8
<i>Robert Weil, Rheingau, Deutschland</i>	0,2	14
Grauer Burgunder „Achkarren“	0,1	9
<i>St. Remigus, Baden, Deutschland</i>	0,2	16

ROT/RED

Vaqueyras Signature	0,1	9
<i>Amouriers, Rhone, Frankreich</i>	0,2	16
Spätburgunder „Achkarren“ Reserve	0,1	9
<i>St. Remigus, Baden, Deutschland</i>	0,2	16
Vina Cubillo Crianza	0,1	9
<i>R. Lopez de Heridia, Rioja, Spanien</i>	0,2	16

FRANKFURTER BOTSCHAFT

Menu



M E N U I

Label Rouge Lachs
Dashi | Yuzu

“Label Rogue” salmon | dashi | yuzu

25

(1*/2*)

Gebackenes Bio Ei | Blumenkohl | schwarzer Trüffel

Baked organic egg | cauliflower | black truffle

22

(1*/4*/5*/9*)

Wagyu Tafelspitz

Kalbsschwanz | Karotte | Nussbutter

Wagyu boiled beef | veal tail | carrot | nut butter

44

(1*/4*/5*/9*)

Weißer Kaffee Panna Cotta | Matcha | Aprikose

White coffee panna cotta | matcha | apricot

18

(1*/4*/9*)

4-Gang Menü **99**

Weinbegleitung **45**



M E N U I I

Miso Süßkartoffel | Zucchini | Edamame | Nori

Miso sweet potato | zucchini | edamame | nori

18

(13*)

Essenz von Strauchtomaten | Pinienkern Nocken | Baby Basilikum

Essence of vine tomatoes | pine nut dumplings

baby basil

20

(7*)

Fregola Sarda | Kräutersaitlinge

fermentierter Knoblauch | Fenchelblüten

Fregola Sarda | king oyster mushrooms

fermented garlic | fennel flowers

32

(7*/9*/11*)

„Milchreis & Kirsche“ in Texturen

Rice pudding & cherry in textures

19

(7*/9*/11*/13*)

4-Gang Menü **80**

Weinbegleitung **45**