



VORSPEISEN

STARTER

Nuri Sardinen aus Portugal
mit Olivenöl und Brot vom Bäcker Gaues

Nuri sardines from Portugal
with olive oil and bread from "Gaues" bakery

A, D, G, H, M, O

17

Burrata di Buffalo mit Tomatenmarmelade
Tomatenvariation, Basilikum, Aceto Balsamico 20 Jahre

Buffalo Burrata with Tomato Jam
Tomato Variation, basil, 20-year-old balsamic vinegar

G

26

Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch
mit Olivenvinaigrette, Taggiasca Oliven und Kapernmayonnaise

Yellowfin Tuna Carpaccio
with olive vinaigrette, Taggiasca olives, and caper mayonnaise

C, D, G

29

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.



HAUPTGANG

MAIN COURSE

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Schmandgurken

Wiener Schnitzel
served with fried potatoes, lingonberries and cucumber salad with sour cream

A, G, M

36

US-Rinderfilet
Niedertemperatur gegart, 180g Rohgewicht
mit Bacon-Kartoffelpüree, wilder Brokkoli und Zwiebelkompott

U.S. beef tenderloin, cooked at a low temperature
with bacon mashed potatoes, wild broccoli, and onion compote

G

56

Gebratener Wolfsbarsch
mit Tomatensalsa, mediterranem Gemüse,
Fregola Sarda und fermentiertem Knoblauch

Pan-Fried Sea Bass
with tomato salsa, Mediterranean vegetables,
Fregola Sarda, and fermented garlic

A, C, D G

49

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.



HAUPTGANG - vegetarisch

MAIN COURSE - vegetarian

Trüffelpasta

mit frischem Trüffel und cremiger Trüffelsauce

Truffle pasta

with fresh truffles and creamy truffle sauce

A, G, L

34

als Vorspeise oder Zwischengang 24

Gebackene Aubergine und Artischocke

mit Fetakäse, Cashewkernen, Dattel,
Kichererbsen Creme und Kräuteröl

Baked Eggplant and Artichoke

*with feta cheese, cashews, dates,
chickpea purée, and herb oil*

A, G

29

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.



DESSERT

Vanille Panna Cotta

mit Beeren, Joghurt Crisp und Erdbeersorbet

Vanilla Panna Cotta

with berries, yogurt crisp, and strawberry sorbet

A, C, G, H

16

Mango - Passionsfrucht - Kokos

Mango Lassi, Mangokompott, und Yuzu Sorbet

Mango - Passion Fruit – Coconut

Mango Lassi, Mango Compote, and Yuzu Sorbet

16

Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet

Selection of homemade ice cream and sorbet

pro Kugel / *per scoop*

5

Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann

(Farmhouse Cheddar, Brie de Mulin, Wildblumenkäse, St Maure de Touraine, Fourme d'Ambert)

mit Feigensenf, Trauben und Nüsse

International Cheese Selection

with fig mustard, grapes and nuts

M, G, H

5 Sorten Käse / *types of cheese* 28.00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.



Jeden Freitag, Samstag & Sonntag Hot Stone auf unserer Skyline Terrasse

Lust auf herrliche Cuts unter freiem Himmel und mit einem einzigartigen Blick auf die Skyline der Mainmetropole? Bereiten Sie sich Cuts von hervorragender Qualität unseres Partners „Otto Gourmet“ und gönnen Sie sich ein ganz besonders leckeres und einmal etwas anderes Vergnügen kulinarischer Art. Freuen Sie sich auf eine spektakuläre Auswahl von US-Filet, Australischem Roastbeef, Japanischen Wagyu Cubes und mehr. Wir freuen uns auf den Besuch und viele, knusprige Aromen!

US-Filet	180 g	51
Australisches Roastbeef	150 g	49
Japanische Wagyu	150 g	54
Oktopus	150 g	36
Gelbflossenthunfisch	150 g	36
Seidentofu		22

zu allen Cuts reichen wir Ihnen Grillgemüse

wahlweise mit Wasabimajonaise, BBQ Sauce, Chimichurri oder Aioli

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unser Hot Stone nur im Freien auf unserer Skyline Terrasse angeboten wird. Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeitern, ob die Terrasse geöffnet ist.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.



Bitte beachten Sie die Zutaten, welche Allergien & Unverträglichkeiten auslösen können:
Please note the ingredients that may cause allergies and intolerances:

- A - Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Cereals containing gluten and products thereof
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Crustaceans and products thereof
- C - Eier aller Geflügel- und Vogelarten
- Eggs of all poultry and bird species
- D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fish and products thereof
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Peanuts and products thereof
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soybeans and products thereof
- G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milk and products thereof
- H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nuts and products thereof
- L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Celery and products thereof
- M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mustard and products thereof
- N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesame seeds and products thereof
- O - Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration
von mehr als 10mg/l oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
*- Sulphur dioxide and sulphites in concentrations
of more than 10mg/l or 10 mg/l as total SO₂ present*
- P - Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupine and products thereof
- R - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Molluscs and products thereof

* Bitte erfragen Sie die Zutaten / * *Please ask for the ingredients*

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.