



Starter

SHARE & ENJOY

BREAD & BUTTER 8

Maisbrot & Sauerteigbrot mit aufgeschlagener, gesalzener brauner Butter.

FETA, DATES & HONEY 8

Feta · Dattel · Honig
Walnuss · Olivenöl

WHITE TARAMA 8

geräucherte Kabeljau-Kaviercreme
Zitrone · Olivenöl

TZATZIKI 8

Joghurt · Minze · Gurke
Knoblauch · Olivenöl · Dill

Raw

SPÉCIALES ADRIEN GEAY NO. 3

MARENNES-OLÉRON · FRANKREICH

3 Stk. Austern 14

6 Stk. Austern 25

Limette · Gurke · Rosmarin-Vinaigrette

TUNA TARTAR 21

Gelbflossen-Thunfisch · Blutorange
Kalabrien Chili Honig · Schwarzkümmel

CATCH OF THE DAY CEVICHE 22

Kabeljau · Pink Pomelo · Pistazie · Gremolata

BEEF TARTAR 20

handgeschnittenes Rinderfilet · Tropea-Zwiebel · Kapern
Café de Paris Emulsion · Eigelb · Brioche

US BEEF CARPACCIO 22

Getreidegefüttertes Rinderfilet
Kefalotyri Käse · Trüffel Vinaigrette

Salad

SEXY FARMER SALAD 15

Tropea-Zwiebel · Kalamata Olive · Tomate
Gurke · Feta Mousse · Haselnuss · Olivenöl

KALE & BABY SPINACH 18

junger Grünkohl · Babyspinat · Sommertrüffel
Zitrus Vinaigrette · geröstete Mandel

HEART OF BURRATA 17

“Das Herz der Burrata” · bunte Tomate
Räucherpaprika · Basilikum

GREEN GARDEN SALAD 15

grüne Blattsalate · grüner Apfel · Gurke
Sauerteig-Croûtons · Verjus

Extras for Salads:

· lemon herbed kikok chicken 12

· honey butter prawns 14

Small Dishes

BAKED FETA FILO 14

fassgereifter Feta im Filo · Honig
Sesam · Thymian · geröstete Nüsse

GRAPE & EGGPLANT 15

Aubergine · Fetacreme · Traube
Kapern · Traubenmelasse · Pistazie

CRISPY SALT BABY CALAMARI 17

Baby Calamari · Black Garlic Aioli · Zitrone

GRILLED CALAMARI 17

Calamari · Olivenöl · Chili Pimientos

PRAWNS SAGANAKI 19

Tiger Salzwassergarnelen · Tomatenbutter
Knoblauch Confit · Basilikum

BUTTERMILK CHICKEN SKEWERS 18

Spieße vom Kikok-Huhn in Buttermilch eingelegt
Knoblauch · Frühlingszwiebel · Salsa Verde

ROASTED PAN MOUSSAKA 17

schonend gegartes Minz-Kalbsragout
Kartoffel · Aubergine · Béchamel · Graviera Käse

ROASTED CAULIFLOWER 15 ^{vegan}

gerösteter Blumenkohl
Pink Tahini · Gremolata · Pinienkerne · Miso

BEEF TATAKI 21

Prime Roastbeef · Zitrus-Soja-Jus
Pinienkerne · Kefalotyri Käse



HALF ROASTED LEMON CHICKEN 28

Kikok Maishuhn in Geflügeljus
Olivenöl · Zwiebel · Petersilie

LAMB CHOPS 29

Lammkoteletts · Buttermilch · Knoblauch
Gremolata · auf Pita

TRUFFLE CHICKEN 29

Kikok Maishähnchenbrust · Auberginen Creme
Trüffel Mushroom Jus

LAMB ORZO 28

Lammragout · Orzo Nudel
Kräuter · Salbei

BRAISED BEEF RIBS 34

Pinienkerne · Rosmarin-Glasur
Schnittlauch · Beef Jus

STEAK AU POIVRE 36

tranchiertes Rumpsteak · Café de Paris Pfeffersauce

Grill

Unsere Steaks werden mit Demi Glace serviert.

ENTRECOTE · RIB EYE

Black Angus
"200 Tage Getreide zugefüttert"
300 g 38
400 g 49

BEEF TENDERLOIN

Rinderfilet vom Black Angus Rind
"200 Tage Getreide zugefüttert"
200 g 36
300 g 45

STRIPLOIN

Rumpsteak Black Angus
"200 Tage Getreide zugefüttert"
250 g 36
350 g 44

T-BONE STEAK

Deutsche Färse
21 Tage gereift
ca. 500 g 59

**US PRIME BEEF
TENDERLOIN**

US Premium Rinderfilet
250 g Rinderfilet 59

PORTERHOUSE STEAK

Deutsche Färse
Filet & Rumpsteak am Knochen
21 Tage gereift
ca. 1.200 g 119

SURF & TURF?

3 Salzwassergarnelen in Zitronenbutter 14

Pasta

TRUFFLE PASTA 28

Calamarata Pasta · Trüffelcreme · Sommertrüffel

PASTA AL VODKA 22

Calamarata Pasta · flamed Vodka · Tomatencreme
Stracciatella di Burrata

CANDY ME 22

gefüllte Caramelle Pasta · Ziegenkäse
Honig · Salbeibutter · Pinienkerne

WILD MUSHROOM ORZO 22 *~vegan*

Steinpilze · Black Garlic · Tahini · Haselnuss

Fish

LABEL ROUGE SALMON 28

Lachsfilet · grüner Spargel
Estragon-Butter · Basilikum-Mandel-Crunch

SEABASS MISO BUTTERFLY 28

Wolfsbarsch · Miso-Honig-Glasur
Kräuter aus Oregano & Petersilie · Zitronenzeste

YUZU COD 28

Kabeljau · junger Grünkohl · wilder Brokkoli
Yuzu-Beurre-Blanc

Secondaries SIDE ORDERS

FRENCH FRIES 7

French Fries mit Rosmarin
+ Kefalotyri Käse 4
+ Trüffel 6

MASHED POTATOES 7

+ Trüffel 6

BAKED POTATO

+ Tzatziki · Olivenöl · Dill 8
+ Trüffel Béchamel 9

TOMATO & ONION 8

Tomaten-Zwiebel Salat · Basilikum

MIXED GREEN SALAD 7

Blattsalate · Gurke · Tomato

BUTTER-GLAZED BROCCOLI 7

Wilder Brokkoli · Butter · Mandel

ROASTED VEGETABLES 7

Karotte · Blumenkohl · Brokkoli

GREEN ASPARAGUS 9

grüner Spargel · gegrillt

Dip it

WHIPPED BROWN BUTTER 4

aufgeschlagene, gesalzene braune Butter

CAFÉ DE PARIS 5

Kräuter-Butter-Pfeffersauce

BLACK GARLIC AIOLI 4

fermentierter schwarzer Knoblauch · Mayonnaise

TRUFFLE MAYONNAISE 5

Trüffel · Mayonnaise



Negroni & Aperitivos

NEGRONI 12

Bombay Sapphire Gin · Campari · Wermut

COCO NEGRONI 15

Bombay Sapphire Gin · Cacao & Coconut Infused Campari · Wermut

YUZU SCHORLE 12

Grey Goose Vodka · Lillet · Yuzu · Zucker · Soda

LYCHEE PALOMA 12

1800 Tequila · Lychee · Limejuice · Grapefruit

SILVER SMASH 14

1800 Tequila · frischer Basilikum · Zitrone · Soda

GIMLET 12

Bombay Sapphire Gin · hausgemachter Limecordial

The Martini Service

FRENCH MARTINI 12

Bombay Sapphire Gin · Erdbeere · Rosé Wermut

CLASSY MARTINI 12

Vodka or Gin · Wermut · Zitronenzeste

*What do you
crave right
now?*



**Klassische Drinks wie Vodka Soda,
Old Fashioned oder andere zeitlose
Klassiker bereiten wir jederzeit gerne zu.**

Virgin Cocktails

VIRGIN BELLINI 11

alkoholfreier Sekt von Leitz · weißer Pfirsich

BASIL GINGER BREEZE 11

frischer Basilikum · Martini non-alcoholic Floreale
Thomas Henry Ginger Ale · Zitrone

FLOREALE SPRITZ 11

Martini non-alcoholic Foreale · Grapefruit · Soda

MARTINI VIBRANTE SOUR 11

Martini non-alcoholic vibrante · Zitrone · Zucker

Bubbles

ROSSINI 11

Prosecco · Erdbeere
mit Moët & Chandon Champagner 16

KIR ROYAL 15

Moët & Chandon Champagner · Pfirsich · Brombeere

SAINT GERMAIN SPRITZ 12

Holunderblüte St Germain Liquor · Zitronenzeste · Prosecco
mit Moët & Chandon Champagner 16

PEACH BELLINI 11

Prosecco · weißer Pfirsich
mit Moët & Chandon Champagner 16

PINK LIMONCELLO SPRITZ 11

zino's Limoncello · Tonic · Pink Grapefruit · Zitrone

LILLET MYSTIC MANGO 11

Lillet Rouge · Thomas Henry Mystic Mango

APEROL SPRITZ 11

Aperol · Prosecco · Orange · Soda

Signature Drinks

PORNSTAR MARTINI 14

Galliano Vanilla · Grey Goose Vodka
Passionsfrucht · Limette · Prosecco

ESPRESSO MARTINI 14

Grey Goose Vodka · Espresso · weiße Schokolade

CARAJILLO 14

1800 Tequila Anejo · Licor 43 · Espresso

GIN BASIL SMASH 14

Bombay Sapphire Gin · Basilikum · Limette

CLOVER CLUB 14

Bombay Sapphire Gin · hausgemachter Himbeeresirup · Zitrone

MILANO MARGARITA 14

1800 Tequila · Cointreau · Pink Grapefruit · Limette

MEZCALITA 14

400 Conejos Mezcal · Cointreau · Limette

STRAWBERRY DAIQUIRI 14

Bacardi Superior Rum · Zucker · hausgemachter Erdbeerlikör

COSMOPOLITAN 14

Grey Goose Vodka · Limettenzucker · Zitrone · Cranberry

FRENCH 75 15

Gin · Limettenzucker · Moët & Chandon Champagner

CLASSY SOUR 14

Zitrone · Zucker

Choose your Favorite:

Gin · Vodka · Whiskey · Amaretto · Rum · Aperol



White Wine by glas 0.15

GRAUBURGUNDER NUSSDORF von Emil Bauer 8
frisch · cremig · mineralisch

SAUVIGNON BLANC von Kurtatsch 9
fruchtig · saftig · frisch

WEISSBURGUNDER von Markus Molitor 9
aromatisch · ausgewogen · elegant

RIESLING DRACHE von Winning 9
leicht · frisch · fruchtbetont

EINS-ZWEI-ZERO CHARDONNAY von Leitz 7.5 *alkoholfrei*
würzig · leicht · elegante Frucht

Rosé Wine by glas 0.15

PHILIPPS ROSÉ von Phillip Kuhn 8
fruchtig · leicht · erfrischend

WHISPERING ANGEL von Chateau d'Esclans 11
fruchtig · floral · harmonisch

Red Wine by glas 0.15

PRIMITIVO von Tagaro 9
ausdrucksstark · fruchtig · rund

RESERVA ESPECIAL RIOJA von Castroviejo 9
ausgewogen · elegant

SYRAH WASHINGTON STATE von Upper Case 9
komplex · tief · würzig

PÚRPURA CUVÉE von Weingut am Nil 9
extravagant · ausdrucksstark

*One more
glass?*

Schauen Sie gerne in unsere Weinkarte.

Homemade Lemonade

homemade · clean · cold
0.4l · 6.9

PEACH & BASIL
frischer Basilikum · weißer Pfirsich

DATES & FIGS
Feige · Dattel · Zitrus

Champagne & Sparkling

CARPE NOCTEM PROSECCO 0.75 l
Brut 45 · by glas 0.1 l 7.50 · Rosé 45

RUINART CHAMPAGNER 0.75 l
Blanc de Blancs 159 · Rosé 159 · R de Ruinart Brut 145

MOËT & CHANDON 0.75 l
Brut Impérial 95 · by glas 0.1 l 15 · Rosé 105

Half bottle Champagne

RUINART CHAMPAGNER 0.375 l
Rosé 79

MOËT & CHANDON 0.375 l
Brut Impérial 59 · Rosé 69

Beer

frisch gezapftes vom Fass

SAN MIGUEL 0.3 l · 4.9

SPATEN HELL 0.3 l · 4.9

FRANZISKANER HEFEWEIZEN 0.5 l · 5.4

aus der Flasche *alkoholfrei*

FRANZISKANER HEFEWEIZEN 0.5 l · 5.4

BECK'S BLUE 0.33 l · 3.9

Apfelwein

KELLTEREI FRAU RAUSCHER 0.5 l · 4.5
pur oder gespritzt

Softs & Water

BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE
natürliches Mineralwasser - naturelle oder medium
0.2 l · 3.5 - 0.75 l · 8.9

SOFTS 0.2 l · 3.9
Cola · Cola Zero · Fanta · Sprite

THOMAS HENRY 0.2 l · 3.9
Bitter Lemon · Ginger Ale · Tonic Water

FRUCHTSAFT von Franz Josef Rauch 0.3 l · 4.5
Rhabarber · Maracuja · Orange
Johannisbeere · naturtrüber Apfelsaft
• *alle Säfte auch als Schorle erhältlich*



A sweet ending ...

**BECAUSE EVERY LOVE STORY
DESERVES A LITTLE SWEETNESS.**

ASK FOR OUR DESSERT SELECTION.

✉ hallo@princess-frankfurt.de |  [princess.tnt](https://www.instagram.com/princess.tnt) |  www.princess-frankfurt.de

