



Starter

SHARE & ENJOY

BREAD & BUTTER 8

Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Butter und Kalamata Oliven.

FETA, DATES & HONEY 8

Feta · Dattel · Honig
Walnuss · Olivenöl

WHITE TARAMA 8

geräucherte Kabeljau-Kaviar-Creme
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 · Schalotten-Vinaigrette

TUNA TARTARE 21

Gelbflossen-Thunfisch · Melone
Kalabrischer Chili-Honig · Schwarzkümmel

HAMACHI CRUDO 22

Japanische Gelbschwanzmakrele · grüner Apfel
Jalapeño · Maracuja-Kefir · Dillöl

BEEF TARTARE 20

handgeschnittenes Rinderfilet · Dijon · Kapern
Schalotte · gebeiztes Eigelb · Crispy Filo

US BEEF CARPACCIO 22

Getreide gefüttertes Rinderfilet
Stracciatella Creme · Senfkörner · Trüffel-Vinaigrette

Salad

SEXY FARMER SALAD 15

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

KALE & BABY SPINACH 18 *vegan*

junger Grünkohl · Babyspinat · Sommertrüffel
Zitrus Vinaigrette · geröstete Mandel

TOMATO & BURRATA 17

cremige Burrata · marinierte bunte Tomaten
Basilikum · hausgemachter karamellierter Balsamico

GREEN GARDEN SALAD 15 *vegan*

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

WATERMELON & FETA SALAD 17

Wassermelone · Feta · Minze · Mandel
Zitronen-Basilikum Sorbet · Olivenöl

Extras for Salads:

· lemon herbed kikok chicken 12

· honey butter prawns 14

Small Dishes

BAKED FETA FILO 15

fassgereifter Feta im Filoteig gebacken
Honig · Sesam · Thymian

HONEY BUTTER PRAWNS 20

“PRAWNS SAGANAKI”

Tiger Salzwassergarnelen · Honigbutter · Basilikum
Zitronenemulsion · Knoblauch

OCTOPUS 23

gegrillter Octopus · Pastitsada Glace
Fava Creme · Frühlingslauch

GRILLED CALAMARI 18

XO-Beurre Blanc · Salzzitrone
Oliven-Crumble

CRISPY BABY CALAMARI 17

Honig Aioli · Zitrone

CHICKEN SOUFLAKI 18

Hähnchen-Spieß vom Grill · Greek Salad
Tzatziki · Honey-Tahini

ROASTED PAN MOUSSAKA 17

schonend gegartes Minz-Kalbsragout
Kartoffel · Aubergine · Béchamel

BEEF TATAKI 21

Prime Roastbeef · Zitronen-Ponzu
gerösteter Sesam · Kefalotyri Käse

ROASTED CAULIFLOWER 16 *vegan*

gerösteter Blumenkohl · Miso
Pink Tahini · Kräuter-Gremolata · Pinienkerne

GRAPE & EGGPLANT 16

gegrillte Aubergine · Feta Creme
Traube · Kapern · Traubenmelasse · Pistazie



LEMON ROASTED HALF CHICKEN 28

Kikok Maishuhn (ausgelöst) in Geflügeljus
Olivenöl · Zwiebel · Petersilie

LAMB CHOPS 29

Lammkoteletts · Buttermilch
Knoblauch · auf Pitabrot

TRUFFLE CHICKEN 29

Kikok Maishähnchenbrust
Auberginen Creme · Trüffel Mushroom Jus

BEEF CHEEK KOKKINISTO 28

in Rotwein geschmorte Rinderbäckchen
Orzo Pasta · Xynotyri-Käseschaum

BRAISED BEEF RIBS 34

Ochsenrippe · Rosmarin-Glasur
Pinienkerne · Schnittlauch · Beef Jus

STEAK AU POIVRE 36

tranchiertes Rumpsteak
Café de Paris Pfeffersauce

Grill

Unsere Steaks werden mit Demi Glace serviert.

ENTRECÔTE · RIB EYE

Black Angus
"200 Tage getreidegefüttert"
300 g 39
400 g 49

BEEF TENDERLOIN

Rinderfilet vom Black Angus Rind
"200 Tage getreidegefüttert"
200 g 38
300 g 46

STRIPLOIN

Australisches
Black Angus Rumpsteak
"200 Tage getreidegefüttert"
250 g 38
350 g 45

SPICE CRUSTED RIB EYE

24h trocken mariniert · Gewürzkruste
Café de Paris Butter
350 g 45

US PRIME BEEF

TENDERLOIN

US Premium Rinderfilet
180 g Rinderfilet 45
250 g Rinderfilet 56

SURF & TURF?

3 Salzwassergarnelen in Zitronenbutter 14

Pasta

TRUFFLE PASTA 28

Paccheri Pasta · Trüffelcreme · Sommertrüffel

LEMON & BASIL PASTA 23

Linguine · Zitronenbutter · Zucchini
Basilikum · Pistazien · Grana Padano

CANDY ME 23

gefüllte Caramelle Pasta · Ziegenkäse
Honig · Salbeibutter · Pinienkerne

WILD MUSHROOM ORZO 22 *vegan*

Orzo Pasta · 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 TUNA 28

Thunfisch · junger Grünkohl · wilder Brokkoli
Yuzu Beurre Blanc

Secondaries

SIDE ORDERS

FRENCH FRIES 7

+ 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 · Tomate

BUTTER-GLAZED BROCCOLI 7

wilder Brokkoli · Butter · Olivenöl

ROASTED VEGETABLES 7

Karotte · Blumenkohl · Brokkoli

GREEN ASPARAGUS 9

gegrillter grüner Spargel

Dip it

WHIPPED BUTTER 4

aufgeschlagene Butter

CAFÉ DE PARIS 5

Kräuter-Butter-Pfeffersauce

LEMON HONEY AIOLI 4

Honig · Zitrone

TRUFFLE MAYONNAISE 5

Trüffel · Mayonnaise

SPICY MAYONNAISE 4

Chili · Cayenne · Mayonnaise



Negroni & Aperitivos

NEGRONI 12

Bombay Sapphire Gin · Campari · Wermut

NEGRONI SBAGLIATO 12

Campari · Wermut · Prosecco

YUZU SCHORLE 12

Grey Goose Vodka · Lillet · Yuzu · Zucker · Soda

LYCHEE PALOMA 12

1800 Tequila · Lychee · Lime Juice · Grapefruit

SARTI COCONUT TONIC 12

zino's Rosati · Kokos · Tonic Water

HILLSTONE CRISP MARTINI 12

Sloe Gin · Holunderblüte · Sauvignon Blanc

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

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

FLOREALE SPRITZ 11

Martini non-alcoholic Floreale · Grapefruit · Soda

MARTINI VIBRANTE SOUR 11

Martini non-alcoholic Vibrante · Zitrone · Zucker

Bubbles

PEACH BELLINI 12

Prosecco · weißer Pfirsich
mit Moët & Chandon Champagner **16**

KIR ROYAL 15

Moët & Chandon Champagner · Pfirsich · Brombeere

SAINT GERMAIN SPRITZ 12

Holunderblüten St. Germain Liqueur · Zitronenzeste · Prosecco

ELDERFLOWER ROYAL 16

Holunderblüten St. Germain Liqueur
Moët & Chandon Champagner

PINK LIMONCELLO SPRITZ 12

zino's Limoncello · Tonic · Pink Grapefruit · Zitrone

LILLET WHITE PEACH 12

Lillet Rosé · Schweppes White Peach

APEROL SPRITZ 12

Aperol · Prosecco · Orange · Soda

Signature Drinks

PORNSTAR MARTINI 14

Galliano Vanilla Liqueur · 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

BOURBON & NUTS 14

Bourbon · Frangelico · Honey

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 9
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.

Apfelwein

KELLTEREI FRAU RAUSCHER 0.5 l · 4.5
pur oder gespritzt

Homemade Lemonade

made with love
0.4 l · 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 169 · Rosé 169 · R de Ruinart Brut 139

LAURENT-PERRIER CUVÉE
Rosé 165

DOM PÉRIGNON 0.75 l
Vintage 2015 420

KRUG 0.75 l
Grande Cuvée 449

MOËT & CHANDON 0.75 l
Brut Impérial 99 · by glas 0.1 l 16 · Rosé 109

Half bottle Champagne

RUINART CHAMPAGNER 0.375 l
Rosé 79

MOËT & CHANDON 0.375 l
Brut Impérial 65 · Rosé 75

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

Softs & Water

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

SOFTS 0.2 l · 4.2
Cola · Cola Zero · Fanta · Sprite

THOMAS HENRY 0.2 l · 4.2
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

