

hallo@princess-frankfurt.de | princess.tnt | www.princess-frankfurt.de

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
getreidegefüttertes Rinderfilet
Stracciatella-Creme · Senfkörner · Trüffel-Vinaigrette

Salad

SEXY FARMER SALAD 15
Tropea-Zwiebel · Kalamata-Oliven · Tomate
Gurke · Feta-Mousse · Haselnuss · Olivenöl

KALE & BABY SPINACH 18 *vegan*
junger Grünkohl · Babyspinat · Wintertrüffel
Zitrus-Vinaigrette · geröstete Mandeln

TOMATO & BURRATA 17
cremige Burrata · marinierte bunte Tomaten
Basilikum · hausgemachter karamellisierter Balsamico

GREEK CAESAR 17
Baby Romana · Greek-Yogurt-Caesar-Dressing
Pita-Croutons · Kefalotyri-Käse · Kalamata-Oliven

Extras for Salads:

· Lemon-Herb Kikok Chicken **12**
· Honey Butter Prawns **14**

Small Dishes

BAKED FETA FILO 15
fassgereifter Feta im Filoteig gebacken
Honig · Sesam · Thymian

SAGANAKI BUTTER PRAWNS 20
Black Tiger Garnelen · würzige Saganaki-Butter
Knoblauch · Schalotten · Limette · Crispy-Chili-Öl

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

Meat FROM THE LAND

ROASTED HALF LEMON CHICKEN 28
Kikok Maishuhn (ausgelöst) in Geflügeljus
Olivenöl · Zwiebel · Petersilie

LAMB CHOPS 29
Lammkoteletts · Buttermilch
Knoblauch · auf Pitabrot

TRUFFLE CHICKEN 29
Kikok Maishähnchenbrust
Auberginencreme · Trüffel-Mushroom-Jus

BEEF CHEEK KOKKINISTO 28
in Rotwein geschmorte Rinderbäckchen
Orzo Pasta · Kefalotyri-Käse

US PRIME 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
24 h 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
Tagliatelle · Trüffelcreme · Wintertrüffel

LOBSTER & PRAWNS 26
Tagliatelle · Hummer Bisque
in Zitrone marinierte Garnelen

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 · Tomaten-Pastitsada Glace
Hummer Beurre Blanc · Fenchel · Mandel

SEABASS MISO BUTTERFLY CUT 28
Wolfsbarsch · Miso-Honig · Zitronenzeste
Kräuter aus Oregano & Petersilie

YUZU TUNA 28
Thunfisch · junger Grünkohl
wilder Brokkoli · Yuzu-Honigbutter

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

GLAZED BROCCOLI 7
wilder Brokkoli · Butter · Olivenöl

ROASTED VEGETABLES 7
Karotte · Blumenkohl · Brokkoli

GREEN BEANS 7
Prinzessbohnen

Sides

TO SHARE

GREEN GARDEN SALAD 14
Kopfsalat · grüner Apfel
Gurke · Sauerteig-Croûtons

POTATO GRATIN 12
Kartoffel-Gratin

Dip it

WHIPPED BUTTER 4
aufgeschlagene Butter

CAFÉ DE PARIS 5
Kräuter-Butter-Pfeffersauce

TRUFFLE MAYONNAISE 5
Trüffel · Mayonnaise

SPICY MAYONNAISE 4
Chili · Cayenne · Mayonnaise