



FRANKFURT-CITY

<u>VORSPEISEN</u>	EUR
1/2 MAINE LOBSTER ALS COCKTAIL UND GEGRILLT MIT MANGO-PAPAYA SALSA	28,00
DUO VOM LACHSRÜCKENFILET MIT ABSINTH UND TRÜFFEL GERÄUCHERT, FRÜHLINGS-SALAT, AVOCADO, SPROSSEN UND KRÄUTER-ÖL	17,00
VARIATION VOM THUNFISCH SASHIMI, MARINIERT IM NORIBLATT UND MIT TANDORI GEBRATEN, MIT AVOCADO-CREME, EINGELEGTEM INGWER UND WASABI	18,00
GÄNSESTOPFLEBER GEBRATEN UND ALS TERRINE MIT GRANNY-SMITH-ÄPFELKOPF UND FELDSALAT	21,00
CARPACCIO VOM WAGYU RIND MIT GEHOBELTEM PARMESAN UND RUCOLA	19,00
TATAR VOM RINDERFILET „DRY AGED“ BEEF MIT MELONENCHUTNEY UND BASILIKUM-PESTO	20,00
BÜFFELMOZZARELLA MIT MARINIERTEN STRAUCHTOMATEN UND BASILIKUM	11,00
CAESAR SALAD	9,00
MIT SAUTIERTEN BLACK TIGER GARNELEN	14,50
MIT GEBRATENEN POULARDENSTREIFEN	12,50
MIT GEGRILLTEN RINDERFILETSTREIFEN	16,00
<u>SUPPEN</u>	
CRÈMESUPPE VON ZUCKERSCHOTEN MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL	11,00
HUMMER-SUPPE MIT HUMMERFLEISCH	12,00
KLARE INGWER-GEFLÜGEL-CONSOMMÉ MIT POULARDEN-KORIANDER WAN TAN	11,00

JEDEN SONNTAG BRUNCH VON 12:00 BIS 15:00 UHR
EURO 39,00 PRO PERSON



FRANKFURT-CITY

<u>WOK</u>	EUR
FRISCHES GEMÜSECURRY MIT ZUCKERSCHOTEN, KAROTTEN, JUNGEM SPITZKOHL, PAPRIKA, KOKOSMILCH, CURRY, SOJASAUCE UND BASMATIREIS	14,00
GEBRATENE NUDELN MIT BLACK TIGER GARNELEN, SHIITAKE-PILZEN, KAROTTEN, PAK-CHOI, WASSERKASTANIEN, PAPRIKA UND SÜSS-SAUERER SAUCE	24,00
IM WOK GEBRATENE, RINDERFILETSPITZEN MIT AUSTERNPILZEN, CASHEW-KERNEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, TERIYAKI-SAUCE UND BASMATIREIS	23,00
 <u>FISCH</u>	
GRATINIERTER HUMMER „THERMIDOR“ IM OFEN ÜBERBACKEN MIT SCHALOTTEN, DIJON-SENF-SAUCE, BLATTSPINAT UND GEDÄMPFTEM REIS	
GANZER HUMMER	58,00
1/2 HUMMER	30,00
GEGRILLTES FILET VOM GEANGELTEN THUNFISCH MIT NOILLY-PRAT-SAUCE, GEBRATENEM GRÜNEN SPARGEL, TAGLIARINI	26,00
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN UND BLACK TIGER GARNELEN MIT PISTOU-RISOTTO UND CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN	27,50
GEDÜNSTETES KABELJAUFILET MIT CHAMPIGNONS, SCHALOTTEN, KRUSTENTIERSCHAUM, BLATTSPINAT UND KARTOFFELN	24,00
 <u>FLEISCH</u>	
GEFÜLLTE PERLHUHNBRUST MIT GÄNSESTOPFLEBER, MARSALASAUCE GLASIERTEM GEMÜSE UND POLENTA	29,00
WIENER SCHNITZEL MIT PREISELBEEREN, KARTOFFEL-, KRAUT- UND GURKEN-SALAT	23,00
GEBRATENES REHRÜCKENFILET MIT WACHOLDER-JUS, GETRÜFFELTEN SCHWARZWURZELN UND KERBEL-KARTOFFELPÜREE	31,00
GEGRILLTES LAMMKARREE <i>IRLAND'S FINEST</i> , MIT THYMIANSAUCE, RATATOUILLE, MOZZARELLASCHAUM UND KARTOFFELGRATIN	31,00
SURF & TURF GEGRILLTES US-RINDERFILET & 1/2 HUMMER MIT SAUCE BÉARNAISE, POMMES FRITES UND SALAT DER SAISON	57,00



FRANKFURT-CITY

**US BEEF, ARGENTINISCHES ANGUS RIND
UND IRISH „DRY AGED“ BEEF VOM LAVASTEINGRILL***

DAS US LONGHORN- UND HEREFORD RIND VERBRINGT DIE ERSTEN ACHT MONATE AUF DEN WEIDEN NEBRASKAS UND SOUTH DAKOTA. DANACH SIEDELT ES IN DIE FEEDLOTS UM, IN DENEN SIE MINDESTENS 150 TAGE MIT MAIS GEFÜTTERT WERDEN. DEM MAIS VERDANKT DAS STEAK SEINE AUSGEPRÄGTE MARMORIERUNG.

BEIM ARGENTINISCHEN STEAK GILT EINE ABSOLUTE NATURBELASSENHEIT. DORT HAT DAS ANGUS RIND AUSREICHEND VIEL BEWEGUNG UND ERNÄHRT SICH AUSSCHLIESSLICH VON NATÜRLICHEN FUTTERGRÄSERN.

AUSGEWÄHLTE IRISCHE DONALD RUSSELL-RINDER WELCHE AUF NATÜRLICHE ART GEZÜCHTET SIND. „DRY AGED“ BEDEUTET EINE TROCKEN REIFUNG AM FLEISCH FÜR 21 TAGE. DURCH DEN GEWICHTSVERLUST GEHT DIE FLEISCHSAFTWÜRZE IN DAS FLEISCH ÜBER, DIESE AUFWENDIGE METHODE FÜHRT ZU EINER EINZIGARTIGEN FLEISCHQUALITÄT.

FLEMING'S ENTRECÔTE / RIB EYE STEAK 300 G **EUR**
DICKE SCHEIBE AUS DEM KERN DER HOCHRIPPE

IRISH DONALD RUSSELL, „DRY AGED“ **29,00**
US-BEEF **32,00**

FLEMING'S RUMPSTEAK / STRIP LOIN 250 G
DICKE SCHEIBE AUS DEM ZWISCHENRIPPENSTÜCK

ARGENTINISCHES ANGUS BEEF **27,00**
US-BEEF **31,00**

FLEMING'S FILETSTEAK / TENDERLOIN 200 G
FEINSTEES STEAK AUS DEM MITTELSTÜCK

ARGENTINISCHES ANGUS BEEF **30,00**
US- BEEF **34,00**

*ZU ALLEN STEAKGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN UNSERE
FLEMING'S STEAKSAUCE.*

BEILAGEN

BEURRE CAFÉ DE PARIS	2,00
KARTOFFELGRATIN	3,90
POMMES FRITES	3,90
BLATTSPINAT	3,90
GEMÜSE AUS DEM WOK	3,90
MARKTGEMÜSE	3,90
SALATE DER SAISON	3,90