

**UNSER
ÜBERRASCHUNGSMENÜ**

MITTWOCH & DONNERSTAG

4-GANG-MENÜ	89 EURO
6-GANG-MENÜ	112 EURO
4-GANG WEINBEGLEITUNG*	48 EURO
6-GANG WEINBEGLEITUNG*	72 EURO

FREITAG, SAMSTAG & SONNTAG

6-GANG-MENÜ	112 EURO
6-GANG WEINBEGLEITUNG*	72 EURO

*Alternativbegleitung gewünscht? Sprecht uns gerne an!

APERITIF

2019

Champagner brut nature „Carte blanche“

(50% Meunier, 40% Chardonnay,
10% Pinot Noir)

Jean Michel/Moussy/Champagne 0.1l 14 EURO

2021

Apfel-Schaumwein „Ananasrenette“ brut

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.1l 12 EURO

Nordend Negroni

„aus dem Holzfass“

12 EURO

Carte >>blanche<<

Negroni „Sbagliato“

(Vermouth blanco, Italicus,
Champagner)

16 EURO

Vermouth „La Copa“

Blanco/Rosso/Reserva

Gonzalez Byass/Jerez/Spanien

5cl 9 EURO

Sherry medium/dry/sweet

verschiedene Sorten auf Anfrage

Gonzalez Byass/Jerez/Spanien

5cl 9 EURO

Gin&Tonic

verschiedene Sorten auf Anfrage

ALKOHOLFREIES

Bad Camberger Taunusquelle 0.25l 3/
Still/Medium 0.75l 8 EURO

„L'Antidote“
roter Traubensecco mit
Wildkräutern
Domaine des Grottes
Beaujolais/Frankreich (bio) 0.1l 8 EURO

„Sherbet Daydream“
sparkling – pink fruit - pine
MURI/Kopenhagen/Dänemark
(<0,4% vol.) 0.1l 10 EURO

„Fade to Black“
sparkling – light tannins – red
berries
MURI/Kopenhagen/Dänemark
(<0,4% vol.) 0.1l 10 EURO

FREEDL
classic (natur) oder
calma (mit Alpenbasilikum)
alkoholfreies Craft Bier
FREEDL/Südtirol/Italien
(<0,4% vol.) 0.33l 8 EURO

Naturrüber Apfelsaft
Andreas Schneider/Obsthof
am Steinberg/Frankfurt (bio) 0.2l 6 EURO

Bergapfelsaft
(verschiedene Sorten)
Kohl/Südtirol/Italien 0.2l 7 EURO

Alkoholfreier
„Campari Orange“²
mit Undone #7 Italian Bitter
(<0,3% vol.) 0.2l 10 EURO

Alkoholfreier
„Wermut&Tonic“
mit Martini Floreale
(<0,4% vol.) 0.2l 9 EURO

Cola^{2,4} /ohne Zucker^{2,3,4,5,6} 0.2l 3.5 EURO

BIER VON FASELBRÄU AUS MÖRFELDEN-WALDORF

>>> wechselnde Sorten! 0.33l 7 EURO

KAFFEE VON DER FRANKFURTER KAFFEERÖSTEREI

Kaffee⁴ 4 EURO
Espresso⁴/Doppelter Espresso⁴ 3/4 EURO
Cappuccino^{A4}/Milchkaffee^{A 4} 4.5 EURO

TEE VON UNSEREN NACHBARN „PHOENIX TEA“

Japanischer Grüner Tee
„Banchar Ichi“ (Sencha) 3.5 EURO
Schwarzer Tee „Mim“
(Darjeeling) 3.5 EURO
Kräutertee „frisch & spritzig“
Zitronengras, Süßholz, Ingwer,
Zitrone, Pfefferminze, Pfefferkörner 3.5 EURO

SCHAUM & PERLWEINE

2021

Apfel-Schaumwein

„Ananasrenette“ brut

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.75l 48 EURO

2019

Apfel-Cidre

„Wildlinge auf Löss“

Andreas Schneider/Obsthof am
Steinberg/Frankfurt (bio)

0.75l 58 EURO

2014/2015

Riesling Sekt

brut nature „Hassel“

Grosse Lage

Wein- & Sektgut Barth/
Rheingau (bio)

0.75l 119 EURO

2020

Riesling brut nature

(33 Monate Hefelager)

Odinstal/Pfalz (demeter)

1.5l 110 EURO

2019

Champagner brut nature

„Carte blanche“

(50% Meunier, 40% Chardonnay,
10% Pinot Noir)

0.75l 79/

Jean Michel/Champagne

1.5l 140 EURO

2019

**Champagner „Origines“
brut nature**

(65% Chardonnay, 35% Pinot noir) /

Champagne Salima et Alain

Cordeuil/Côte des Bar/Champagne 0.75l 98 EURO

2020

Rosé Champagner extra brut

Champagne Hélène/Champagne

0.75l 88 EURO

Champagner „Special Cuvée“

(60% Pinot noir, 25% Chardonnay,

15% Meunier)

Bollinger/Champagne

0.75l 94/

1.5l 196 EURO

2015

Champagner

„La Grande Année“

(61% Pinot noir, 39% Chardonnay)

Bollinger/Champagne

0.75l 230 EURO

2019

Champagner

„PN AYC 19“

(100% Pinot Noir)

Bollinger/Champagne

0.75l 150 EURO

2008

„RD“

(71% Pinot Noir, 29% Chardonnay)

Bollinger/Champagne

0.75l 390 EURO

2019

**Champagner „Les Chênes“
Cumières Premier Cru
brut nature**

Blanc de blancs (Chardonnay) (2x)

Georges Laval/Champagne (bio)

0.75l 320 EURO

2015

**Champagner brut nature
1Cru „Les Hautes Chévres“**

(100% Meunier)

Georges Laval/Champagne (bio)

0.75l 260 EURO

2020

**Rosé Champagner brut nature
Cumières Premier Cru** (3x)

(Pinot Noir & Chardonnay)

Georges Laval/Champagne (bio)

0.75l 270 EURO

2019/2021 (+Reserveweine)

**Rosé Champagner brut nature
Grand Cru
„Shaman“**

(68% Chardonnay, 32% Pinot Noir)

Marguet/Champagne (bio)

0.75l 94 EURO

DEUTSCHLAND WEISS

2022

**Riesling „Nonnengarten“
„Birnbäum“ Reserve Fass 37
Große Lage**

Clemens Busch/Mosel (bio) 0.75l 69 EURO

2021

**Riesling
„Bernkasteler Badstube“
Kabinett**

J.J. Prüm/Mosel 0.75l 78 EURO

2016

**„Wachenheimer Goldbächel“
P.C. Riesling**

Dr. Bürklin Wolf/Pfalz 0.75l 120 EURO

2022

**Riesling Felsenberg
„Felsentürmchen“
Großes Gewächs**

Dönnhoff/Nahe 0.75l 98 EURO

2017/2018

**Riesling „Rothenberg“
Großes Gewächs**

Gunderloch/Rheinhessen 0.75l/ 75/
1.5 135 EURO

2021

**Riesling „Bonifatius“ (3x)
Heiligenblut/Rheinhessen**

0.75l 92 EURO

2021

**Silvaner „Attila“ (5x)
Heiligenblut/Rheinhessen**

0.75l 96 EURO

2021	Silvaner „Alte Reben“		
	Saalwächter/Rhein Hessen	0.75l	58 EURO
2022	Weißer Burgunder „Käsebrod“		
	Tessa Maria Sprenger/Baden	0.75l	78 EURO
2021	Weissburgunder „Bagalut“		
	Bettina Schumann/Baden	0.75l	49 EURO
2021	Weissburgunder „Monopol“		
	Großes Gewächs	0.75l/	98/
	Odinstal/Pfalz (demeter)	1.5l	189 EURO
2021	Riesling „Saumagen“ (3x)		
	Großes Gewächs		
	Odinstal/Pfalz (demeter)	0.75l	118 EURO
2021	Grauburgunder		
	„Schlossberg Achkarren“		
	Großes Gewächs		
	Franz Keller/Baden (bio)	0.75l	77 EURO
2018	Blanc Fumé		
	(Sauvignon blanc)		
	Dorst&Consorten		
	(Bietighöfer)/Pfalz (bio)	0.75l	112 EURO
2022	Chardonnay „R“		
	Ökonomierat Rebholz/Pfalz (bio)	0.75l/	73/
		1.5l	135 EURO

2021

Chardonnay „Hard“

Hanspeter Ziereisen/Baden

0.75l

84 EURO

ÖSTERREICH WEISS

2022

Furmint „vom Stein“

Franz Weninger/Burgenland

0.75l

62 EURO

2022

„Himmel auf Erden

Grand Cuvée II“

(70% Grüner Veltliner, 20% Sauvignon
blanc, 10% Furmint)

Christian Tschida/Burgenland

0.75l

74 EURO

2016

Riesling

„This is not a love song“

Riede Steiner Schreck

Heidelinde&Markus Lang/
Kremstal (bio)

0.75l

85 EURO

2016

Grüner Veltliner

„Dritter Akt“

Riede Steiner Schreck

Heidelinde&Markus Lang/
Kremstal (bio)

0.75l

85 EURO

2021

Sauvignon blanc

„Zeitspiel 3“

Spätfüllung

Tement/Südsteiermark (bio)

0.75l

48 EURO

2019

Sauvignon blanc

„Ried Zieregg“

Tement/Südsteiermark (bio)

0.375l

48 EURO

2021

Sauvignon blanc

„Grüne Libelle“ plus

Andreas Tscheppe/

Südsteiermark (bio)

0.75l

84 EURO

2021

Goldmuskateller

„Schwalbenschwanz“

Andreas Tscheppe/

Südsteiermark (bio)

0.75l

92 EURO

2021

Gelber Muskateller

„Segelfalter“ plus (2x)

Andreas Tscheppe/

Südsteiermark (bio)

0.75l

74 EURO

FRANKREICH WEISS

2021

Chenin blanc

Clau de Nell/Loire (bio)

0.75l/ 82/
1.5l 169 EURO

2021

„Le Paradis“

(Sauvignon blanc)

Domaine Vacheron/Sancerre (bio)

0.75l 92 EURO

2021

Viré-Clessé „Quintaine“

(Chardonnay)

Sophie et Gautier

Guillemot-Michel/Burgund (bio)

0.75l 72 EURO

2020

Bourgogne blanc

„Murgey de Limozin“

(Chardonnay)

Domaine Pierre Bisson/Burgund

0.75l 98 EURO

2023

„L'Abeille et le Papillon“

(Pinot blanc & Auxerrois)

Jintaro Yura/Elsass

0.75l 69 EURO

2023

Juracon sec „Comète“

(75% Petit Manseng, 25% Camaralet)

Clos Larrouyat/Jurançon

0.75l 76 EURO

2021

Vouvray „Les Murs“

(Chenin blanc)

Clos Thierrière/Loire

0.75l 82 EURO

ITALIEN WEISS

2021

Gemischter Satz „Tonsur“

(Müller-Thurgau, Weißburgunder, Silvaner)

Pranzegg/Südtirol (bio)

0.75l 44 EURO

2021

Roagna bianco

(Chardonnay & Nebbiolo)

Roagna/Piemont

0.75l 76 EURO

2021

Trebbiano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne

Emidio Pepe/Abruzzen (bio)

0.75l 108 EURO

2020/2021

Pecorino Colli Aprutini

Emidio Pepe/Abruzzen (bio)

0.75l 165 EURO

ROSÉ

2022

„Le Rosé“

(100% Pinot noir)

Domaine Vacheron/Sancerre (bio) 0.75l 69 EURO

Rosé „Super Pink“

(100% Cinsault) (3x)

Frédéric Cossard/Burgund 0.75l 72 EURO

2019

Rosé „Chaiselongue“

(100% Blauer Spätburgunder)

Bettina Schumann/Baden 1.5l 90 EURO

2023

Rosé „Viola“

(100% Nero d'Avola)

Alessandro Viola/Sizilien 0.75l 58 EURO

DEUTSCHLAND ROT

2020

Spätburgunder

„Assmannshäuser Höllenberg“

Saalwächter/Rheinhessen

0.75l 104 EURO

2016

Pinotage

Dorst&Consorten

(Bietighöfer)/Pfalz

0.75l 68 EURO

2015

Spätburgunder „Schlossberg“

Großes Gewächs

Steintal/Franken

0.75l 108 EURO

2018

Jaspis Syrah alte Reben

„10hoch4“ (3x)

Hanspeter Ziereisen/Baden

0.75l 272 EURO

ÖSTERREICH ROT

2016

„Pannobile“

(Zweigelt,Blaufränkisch)

Heinrich/Burgenland (bio)

0.75l 58 EURO

2020

Blaufränkisch

„Deutsch-Schützen“

Wachter-Wiesler/Burgenland

0.75l 70 EURO

2022

Syrah Felsen II

Tschida/Burgenland

0.75l 110 EURO

FRANKREICH ROT

2023

„La Pause“ (Gamay)

Laurent Saillard/Loire

0.75l 45 EURO

2021

„Bedeau“ (Pinot Noir)

Frédéric Cossard/Burgund

0.75l 89 EURO

2021

Pommard Villages (Pinot Noir)

Domaine AMI/Burgund

0.75l 85 EURO

2012

Echezeaux Grand Cru

(Pinot Noir) (2x)

Domaine Mongeard-

Mugneret/Burgund

0.75l 460 EURO

2010/2012

Grands Echezeaux Grand Cru

(Pinot Noir) (2x)

Domaine Mongeard-

Mugneret/Burgund

800/
0.75l 750 EURO

2016

Château Batailley

(85% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot,

3% Petit Verdot)

Château Batailley/Bordeaux

0.75l 115 EURO

2018

Château Latour à Pomerol

(100% Merlot)

Château Latour à
Pomerol/Bordeaux

0.75l 149 EURO

1998

Premier Grand Cru Classé

(2x)

(Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot, Cabernet Franc)

Château Margaux/Bordeaux

0.75l 820 EURO

2020

Grenache „Les Usclades“

Saint Jean du Barroux/
Philip Gimel/Provence

0.75l 66 EURO

2018

Syrah „Le Barroux“

Saint Jean du Barroux/
Philip Gimel/Provence

0.75l 68 EURO

2020

Faugères Grande Réserve

(Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah)

Binet-Jacquet/Languedoc

0.75l 72 EURO

ITALIEN ROT

2019

Langhe Rosso

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 89 EURO

2017

Barolo „Pira“

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 190 EURO

2017

Barbaresco „Pajè“

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 210 EURO

2017

Barbaresco „Pajè“

Vecchie Viti (*letzte Flasche!*)

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 420 EURO

2016/2017

Barolo „Pira“

Vecchie Viti (*2x*)

Roagna/Piemont (bio)

0.75l 420 EURO

2018

Le Pergole Torte (*2x*)

(Sangiovese)

Monteverdine/Toskana

0.75l 450 EURO

2013

Montepulciano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne (*1x*)

Emidio Pepe/Abruzzen (bio)

0.75l 198 EURO

2007

Montepulciano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne (2x)

Emidio Pepe/Abruzzo (bio)

0.75l 360 EURO

2009

Montepulciano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne (4x)

Emidio Pepe/Abruzzo (bio)

0.75l 195 EURO

2003

Montepulciano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne (2x)

Emidio Pepe/Abruzzo (bio)

0.75l 250 EURO

2000

Montepulciano d'Abruzzo

Selezione Vecchie Vigne,

Decanted (1x)

Emidio Pepe/Abruzzo (bio)

0.75l 390 EURO

2019

„Grotte Alte

Cerasuolo Di Vittoria“

(Frappato, Nero d'Avola)

Arianna Occhipinti/Sizilien (bio)

0.75l 88 EURO

SPANIEN ROT

2019

„Nit de Nin“

„Mas d'en Cacador“

(Garnacha, Carinena)

Nin Ortiz/Priorat (bio)

0.75l 179 EURO

2017

„Clos Erasmus“

(Garnacha, Syrah) (1x)

Clos I Terrasses/Priorat (bio)

0.75l 380 EURO

2019

„trossos Vells“

(Carignan)

Alfredo Arribas/Montsant (bio)

0.75l 58 EURO

SÜSSWEINE

2006

**Riesling Auslese „S“
„Morstein“**

Wittmann/Rheinhessen 0.5l 82 EURO

2015

**„Nackenheimer Rothenberg“
Riesling Beerenauslese**

Gunderloch/Rheinhessen 0.375l 118 EURO

2010

Riesling Spätlese „Rausch“

Forstmeister Geltz Zilliken/Mosel 0.75l 90 EURO

2005

**Riesling Spätlese „Rausch“
Goldkapsel**

Forstmeister Geltz Zilliken/Mosel 0.375l 125 EURO

2018

**Riesling Spätlese
„Trabener Zollturm“**

Immich-Batterieberg/Mosel 0.75l 64 EURO

2014

Riesling „Glimmerschiefer“

Martin Muthentaler/Wachau (bio) 0.75l 58 EURO

2020

**Cuvée Marie-Kattalyn
(Petit Manseng)**

Domaine du Souch/Jurançon 0.75l 74 EURO

DIGESTIF

GIN

Isle of Harris

Schottland

4cl 10.5 EURO

Cadenhead's „Old Raj“

Schottland

4cl 8.5 EURO

The Seventh Sense

„Doppel Wacholder“

Juniper Spirit

Schweiz

4cl 9.5 EURO

Audemus Spirits

„Umami“ Oak finished

Frankreich

4cl 10.5 EURO

BRÄNDE UND CO.

Dr. Zimmermann/Baiersbronn-

Mitteltal

- Waldhimbeergeist „Exquisit“
- Williams-Christ Birnenbrand „Exquisit“

2cl 9 EURO

Faude feine Brände/Brennerei am

Kaiserstuhl

- verschiedene Sorten

2cl

Nordend Mispelchen

„aus Omas Teekanne“

mit Calvados

4cl 4.5 EURO

GRAPPA

Arianna Occhipinti

Grappa di Frappato

Sizilien

2cl

7 EURO

Roagna

Grappa di Barbaresco

Piemont

2cl

11 EURO

RUM

Cadenhead's Green Label 20y

Grenada

2cl

9 EURO

WODKA

Berliner Brandstifter

Deutschland

2cl

7 EURO

Potocki

Polen

2cl

9 EURO

COGNAC & ARMAGNAC

Cognac „Cep d'Or“

Jean Fillioux

2cl

12 EURO

1982 Bas Armagnac

Baron de Sigognac

2cl

18 EURO

WHISKY

- auf Nachfrage -

KRÄUTERLIKÖR

Chartreuse „vert“

Frankreich

2cl

7 EURO

CALVADOS

Calvados 8 Ans d'Âge

2cl

13 EURO

>>> Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

>>> Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten bezüglich der Speisen wendet Euch bitte an unser Servicepersonal und / oder fragt nach unserer Allergenliste.

>>> Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

>>> 1 = mit Antioxidationsmittel, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Süßungsmitteln, 4 = mit Koffein, 5 = mit Chinin, 6 = enthält eine Phenylalaninquelle, A = Lactose, B = Gluten, C = Sulfite

Carte blanche

Egenolffstraße 39

60316 Frankfurt

T 069 272 458 83

dining@carteblanche-ffm.de

Inhaber: Sebastian Ziese

carteblanche-ffm.de

facebook.com/carteblancheffm

instagram.com/carteblancheffm