

deck dich

ABENDKARTE

DESSERT

Tres leches, Pistazieneis	10,90
V Dreierlei von der Banane, Crème brûlée, Bananen-Schoko-Brot, Bananen- Physalis-Salat	10,50
warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Toffee-Crème, Bourbon- Vanilleeis, Mini-Brezeln	9,80
VORSPEISEN	
√ getrüffelte Kartoffel-Sellerie-Suppe, Tartar vom Kräuterseitling	10,90
knuspriges Sushi-Reis-Plätzchen, Garnelentartar, Sriracha-Mayonnaise, Teriyakisoße	18,90
Saltimbocca vom Handkäse, Feigensenf-Crème, Wildkräutersalat, knuspriges Lavasbrot	14,90
√ gebackene Aubergine, Bohnen-Miso-Crème, Hoisinsauce, Kräuterbouque	t 15,90
Carpaccio vom Rinderfilet, Fleur de Sel, Olivenöl, Zitrone, Rucola, gehobelter Parmesan	18,50
in Chili-Öl gebratener Oktopus, Erbsen-Minz-Guacamole, Granatapfel-Zwiebelsalätchen	19,50
Vorspeisen-Variation ab 2 Personen pro Person (Aubergine, Saltimbocca vom Handkäse, Hummus, Oliven)	14,90
Für den kleinen Hunger	
VHummus, Antipasti von der Spitzpaprika	9,80
Käsevariation, Trauben, Cracker, Nüsse, Feigensenf für 1 Person für 2 Personen	14,50 19,80
Veingelegte Oliven (in mediterranen Kräutern, Knoblauch & Zitrone), Cracker	5,00

Für Neuigkeiten und Eindrücke folgt uns gerne bei Instagram **@tischleinfrankfurt**



HAUPTGÄNGE

Bergkäse-Risotto, knusprige Speckwürfel, Rosmarin-Blaubeeren, Rucolabouquet	20,50
√ gebackener Spitzkohl, Muhamara, Linsencrème, Räuchermandeln, Kräutersträusschen	19,50
V Pasta, Kürbiscreme, gebratene Pilze, Veta-Petersilien-Crème	18,90
zart geschmortes Rinderragoût, Pimientos, Kartoffel-Käse-Tortilla, Schnittlauch-Crème fraîche	27,50
Frikadellen vom Rind, Champignon-Rahm, Petersilienspätzle	20,80
gebratene Barbarie-Entenbrust, Salbei-Aprikosen-Jus, getrüffeltes Selleriepüree, Kräuterseitlinge	28,50
Schwertfischsteak, geschmortes Paprika-Coulis, Erbsen, Safran-Meeresfrüchte-Reis	29,50

*

Für Neuigkeiten und Eindrücke folgt uns gerne bei Instagram **@tischleinfrankfurt**



Ihr plant eine Veranstaltung? Firmenfeier, Taufe, Kommunion, Geburtstag, Hochzeit?

Sprecht uns gerne an!