Medici

frankfurt

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN & SALATE /STARTERS & SALADS

Elsässer Flammkuchen 11,50 €
Tarte flambée with onions, bacon and sour cream

Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto 21,50 €
Seasonal lettuce with French dressing, grilled fish and pesto

Schnitte von der Gänseleber an eingelegten Kirschen, griechischer Joghurt und hausgebackene Brioche 29,50 €
Slice of goose liver with pickled cherries greek yoghurt and homemade baked brioche

Ceviche vom schottischem Lachs mit Avocadotatar auf Sushireis und Soja-Mango marinade 26,50 €
Scottish salmon ceviche with avocado tartare on sushi riceand a soy-mango marinade

Carpaccio vom US-Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan 20,50 €
Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese

Vitello Tonnato vom rosa gebratenem Kalbsfilet 28,50 €
Vitello Tonnato of pink-roasted veal fillet

Parmaschinken 30 Monate gereift 10,50 €
Parma ham 30 months cured

Serrano Schinken Gran Reserva 24 Monate gereift 10,50 €
Gran Reserva Serrano cured for 24 months

SUPPEN/SOUP

Andalusische Gazpacho mit confierter Garnele 12,50 €
Andalusian gazpacho with confit king prawns

VEGETARISCH, / VEGETARIAN,

Getrüffelte Linguine mit Rucolasalat, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan 21,50 €
VEGETARISCH
Truffled Linguine with rucola salad, pine nuts and Parmesan

Pfifferlings-Risotto mit Edamamebohnen und Pistazien-Ziegenfrischkäsecreme 25,50 €
VEGETARISCH
Chanterelle risotto with edamame beans and pistachio-goat cheese cream

FISCH / FISH

Riesengarnelen aus dem Wildfang an wilden Brokkoli und Ingwer-Basmatireis 42,50 €
Wild king prawns with wild broccoli and ginger basmati rice

FLEISCH/ MEAT

Rinderfilet an Portweinsauce mit süß-sauer eingelegten Tropea-Zwiebeln Kartoffelgratin und Beilagensalat 39,50 €
Beef filet with port wine sauce, sweet-sour pickled tropea onions, potato au gratin and side salad

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf getrüffelten Bohnen und grüne Sauce Kräuter-Semmelknödel 37,50 €
Pan-roasted Barbarie duck breast (cooked medium-rare) served with truffled beans, and green sauce, herb bread dumplings.

Rosa gebratener Lammrücken auf Pfifferlings-Lauchgemüse und Nussbutter-Kartoffelpüree 39,50 €
Pink roasted saddle of Lamb served with chanterelle and leek vegetables and nut butter mashed potatoes

DESSERT

Törtchen von der Valrohnaschokolade & Tonkabohne mit eingelegten Aprikosen und Vanille-Sauerrahmeis 15,00 €
VEGETARISCH
Gâteau of Valrhona chocolate & tonka bean with pickled apricots and vanilla sour cream ice cream

Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Bananen-Passionsfruchtsalat und hausgemachtem Mangosorbet 15,00 €
Guanaja Chocolate lava cake with banana passionfruit salad and homemade sorbet (approx. 20min)

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit hausgemachtem Sorbet VEGETARISCH 14,00 €
Tahiti vanilla crème brûlée with homemade sorbet

Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney 16,50 €
VEGETARISCH
A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, grapes and chutney

ABEND-MENÜ

Schnitte von der Gänseleber an eingelegten Kirschen mit Joghurt und hausgebackene Brioche
Slice of goose liver with pickled cherries, yoghurt and homemade baked brioche

Schafskäse Panna Cotta mit dreierlei vom griechischem Bauersalat, Crostini von Kalamata Oliven und geschmorrten Auberginen
VEGETARISCH
Feta panna cotta with a trio of Greek country salad, crostini of Kalamata olive and braised eggplant.

Mezze Maniche Nudeln in Tomaten Beurre Blanc mit gebratenem Garnelenragout und Basilikumöl
Mezze Maniche pasta in tomato beurre blanc with fried prawnragout and basil oil

Curry-Kokosschaumsuppe mit Gemüse und Koriander
Curry-Coconut Foam Soup with Vegetables and Coriander

Gebratenes isländisches Kabeljaufilet auf wilden Brokkoli und Sesam-Basmatireis
Fried Icelandic cod fillet on wild broccoli and sesame basmati rice

Geschmorte Ochsenbäckchen auf getrüffelten Bohnen und grüne Sauce Kräuter-Semmelklößen
Braised ox cheeks on truffled beans and green sauce herb-bread dumplings

Pfifferlings-Risotto mit Edamamebohnen und Pistazien-Ziegenfrischkäsecreme VEGETARISCH
Chanterelle risotto with edamame beans and pistachio-goat cheese cream

Zweierlei von der Valrohnaschokolade & Tonkabohne mit eingelegten Aprikosen und Vanille-Sauerrahmeis
VEGETARISCH
Two different kinds of Valrhona chocolate & tonka bean with pickled apricots and vanilla sour cream ice cream

Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann mit Walnüssen, Chutneys und Weintrauben
VEGETARISCH
A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts and chutney