

Ponte

Am Weingarten 5, 60487 frankfurt
+49 69 24704041

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Aioli (Knoblauchmayonnaise)	VEGETARISCH	3,50 €
Knoblauchmayonnaise		
Oliven aus Chalkidiki grün und dunkel		5,50 €
grün und dunkel		
Gemischter Blattsalat	AUF WUNSCH VEGAN	6,00 €
mit Tomatendressing oder Parmesandressing		
Wassermelone mit Feta und Thymian	VEGETARISCH	6,50 €
mit Feta und Thymian		
Ofenkartoffeln mit Sardellendip und frittierten Kapern		6,50 €
mit Sardellendip und frittierten Kapern		
Fava (Püree aus gelber Erbse) mit confierten Zwiebeln und Kapern		8,50 €
Püree aus gelber Erbse mit confierten Zwiebeln und Kapern		
Burrata mit gegrilltem Pfirsich	VEGETARISCH	10,50 €
Tomate, Frühlingszwiebel und Pistazie		
Hausgebeizter schottischer Lachs (label rouge) auf Spinatvinaigrette, mariniertem Fenchel und Crème fraîche		14,50 €
auf Spinatvinaigrette, mariniertem Fenchel und Crème fraîche		

AUSTERN

Austern Juizette mit einem Glas Crémant 0,1l	14,50 €
Juizette – La Réveuse No.3 Fines de Claire	3,50 €
1 Stk. / 3 Stk.	
Gillardeau - Spécial de Claires	5,50 €
natur mit Zitrone	

HAUPTGÄNGE

Mediterraner Kartoffelstampf mit Feta und Tomatensugo mit Feta und Tomatensugo	VEGETARISCH	8,50 €
Gebackener Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat und Tomatendressing mit gemischtem Blattsalat und Tomatendressing	VEGETARISCH	10,50 €
Tufoli (Pasta) mit Burrata, Tomatensugo und Basilikum mit Burrata, Tomatensugo und Basilikum	VEGETARISCH	12,50 €
Gerösteter Blumenkohl mit Haselnuss-Hummus und Petersilienpesto mit Haselnuss-Hummus und Petersilienpesto		13,50 €
Fettuccine mit gebratenen Kräuterseitlingen		14,00 €
Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen		18,50 €
Gegrillte Schwertmuscheln (Navajas) mit Petersilienpesto, gemischtem Blattsalat Tomatendressing mit Petersilienpesto, gemischtem Blattsalat Tomatendressing		14,50 €
Linguine mit Meeresfrüchten (Garnele, Kalmar, Muschel)		15,00 €
Wildfanggarnelen und Kalamaretti mit gemischtem Blattsalat oder mit Ofenkartoffel und Sardellendip mit gemischtem Blattsalat oder mit Ofenkartoffel und Sardellendip		15,00 €
Tatar vom Loch Duart Lachs (label rouge) mit gemischtem Blattsalat Tomatendressing mit gemischtem Blattsalat Tomatendressing		17,50 €
Linguine mit Vongole Veraci (Teppichmuschel)		18,00 €
Miesmuscheln in pikantem Tomatensugo mit gemischtem Blattsalat und Tomatendressing mit gemischtem Blattsalat und Tomatendressing		19,50 €
Gegrillter Pulpo, Garnele und Kalmar auf Fava und Kapern auf Fava und Kapern		27,50 €
Fettuccine mit Guanciale (luftgetrockneter, ungeräucherter Speck aus dem Latium)		14,00 €
Gebratene Brust vom frz. Freilandhuhn (Label Rouge) mit gemischtem Blattsalat und Parmesandressing		16,50 €
Spieße vom franz. Freilandhuhn mit Safranreis und Minzjoghurt mit Safranreis und Minzjoghurt		17,50 €

Gebratener Rücken vom Iberico Schwein mit Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Brombeere 20,50 €
mit Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Brombeere

| DESSERT

Griechischer Joghurt mit Kirschen und Mandelsplittern VEGETARISCH 7,50 €
mit Kirschen und Mandelsplittern

Weißer Schokoladencreme mit Rooibos und Kirsche VEGETARISCH 7,50 €
mit Rooibos und Kirsche

Marinierte Erdbeeren mit Mascarponeschaum VEGETARISCH 8,50 €
mit Mascarponeschaum

Pistazieneis aus gerösteten Pistazien (hausgemacht) 10,00 €
(hausgemacht)
