

Mai nizza

R E S T A U R A N T

Genießen Sie vorab einen köstlichen & erfrischenden Aperitif Enjoy a delicious and refreshing aperitif

Prosecco 0,1l	6,50	Blue Label (Winzersekt-aber <u>Champagnerqualität</u>)	8,50
Hugo	7,50	Hugo, alkoholfrei	6,00
Aperol Spritz	7,50	Frankfurter Spritz	6,00

ICE TROPEZ

–Erfrischender Weingcocktail: aus Rosé, Nektarinen-Blüten-Extrakt und Sodawasser–
mit Alkohol 7,50 / alkoholfrei 6,50

Champagner Legras & Haas, Brut Rosé 0,1l 11,00 / 0,75l 69,00



Mai
nizza

Unsere kulinarischen Einstimmungen

Our culinary appetizers

HANDKÄS' TATAR

knusprige Reibeküchlein & rote Zwiebel-Marmelade

11,50

Cheese Tartar served with small crispy potato fritters and red onions marmalade

OFENFRISCHER KARTOFFELKUCHEN

roter Cole Slow Salat & Sojaquark (Vegan)

16,50

Potato cake, with Cole slow salad and soy quark

ZIEGENKÄSE-NOUGAT –nach eigener Rezeptur–

Bunter Linsensalat & Brombeer-Chutney

13,80

Goat cheese nougat served with lentil salad and blackberry chutney

WILDLACHS –in Curry gebeizt–

knusprige Reibeküchlein & Honig Senfsoße

14,50

Marinated salmon, with small crispy potato fritters and honey-mustard sauce

RINDERFILET-CARPACCIO “Harry’s New York Bar”

Trüffel-Öl, alter Parmesan, Rucola Salat & Pinienkerne

14,50

Beef Carpaccio – à la Harry’s New York Bar – with truffle oil, aged Parmesan, rocket salad and pine nuts

YELLOW-TUNA –Sushi Qualität–

Pfeffer-Sesammantel, Ratatouille Salat & Terijakisoße

21,50

Yellow-Fin Tuna with pepper and sesame, vegetables salad and teriyaki sauce

*Main*nizza

Wohlschmeckende Suppen

Tasty Soups

MARONEN-SAMTSUPPE (Vegetarisch & Vegan)

Sweet chestnut soup

7,50

KRÄFTIGE FISCHSUPPE * Bouillabaisse-Qualität*

Fischfilets, Meeresfrüchte, Knoblauch-Baguette mit Soße Rouille & Gruyère-Käse

10,50

Nourishing fish soup with fish fillets and sea food, served with garlic bread, topped Rouille sauce and Gruyere cheese

Vegetarisch und Vegan

Ein Genuss – auch für Nicht-Vegetarier

Vegetarian & Vegan - a delight for non-vegetarians too!

KICHERERBSEN-BÄLLCHEN (Vegan)

Bunter Linsensalat, Brombeer-Chutney & Sojaquark

15,50

Chickpeas balls (vegan) with lentil salad, blackberry chutney and soy quark

GEBACKENER BLUMENKOHL & KRÄUTERRISOTTO

Tomatenpesto

15,50

Baked cauliflower & herbs risotto, tomato pesto

TRÜFFELSÄCKCHEN

Birnen-Walnusscreme & gehobelter Trüffel

16,80

Noodles filled with truffle, pear-walnuts sauce

*Main*nizza

Unsere Spezialitäten und Klassiker

wiederentdeckt ... verfeinert ... authentisch ... einfach ... genial
Our Specialties & Classics - rediscovered ... refined ... authentic ... simple... ingenious

CAESAR SALAD - Klassiker der Italo-amerikanischen Küche -

Romanasalat, gebratene Maishähnchenbrust, Avocado-Dip,
Croutons & Parmesankäse

18,50

Caesar salad (an Italo-American classic), cos lettuce with roasted corn chicken breast,
avocado-dip, croutons and Parmesan cheese

GEKOCHTER KALBSTAFELSPITZ *Frankfurt trifft Wien*****

klassisch serviert mit Bouillon-Kartoffeln, frischer Kren,
Sahnemeerrettich & Frankfurter Grüne Soße

21,90

Boiled veal „Frankfurt meets Vienna“, classical served, with bouillon potatoes,
creamed fresh horseradish and green sauce

SURF & TURF

gebratene Maishähnchenbrust & gegrillte Riesengarnelen
Riesling-Soße, Marktgemüse & Kräuterrisotto

22,90

Surf & Turf, fried corn chicken breast and two grilled king prawns
with light Riesling sauce, fresh vegetables and herbs risotto

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

zwei in Fassbutter gebratene Kalbsschnitzel, dünn und gerüttelt,
Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffelsalat & Gurkensalat

22,90

Our exquisite Original Wiener Schnitzel - two breaded veal cutlets cooked in butter
with cranberries and lemon, served with potato salad and cucumber salad

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN

Rotwein-Gemüsesoße & Kartoffelbrei

23,90

Braised Irish ox cheek with red wine vegetable sauce and mashed potatoes

*Main*nizza

BARBARIE ENTENBRUST –rosa gebraten–

Honig-Ingwersoße, Gnocchi & Gemüse

24,50

Breast of duck honey ginger sauce, gnocchi and vegetables

RUMPSTEAK „SPEZIAL“ –mit Fettrand gebraten–

Kräuterbutter, Kartoffel-Parmesanchips & Gemüse

27,90

Rump steak fantastic taste, with vegetables, herb butter and potato-parmesan chips

LAMMKRONE –rosa gebraten–

Thymiansoße & Artischocken-Tomaten-Kräuterrisotto

29,90

Lamb crown with thyme sauce & artichoke and tomato herbs risotto

Frischer Fisch

Fresh fish

Bitte entnehmen Sie unser Fischangebot
der einliegenden Empfehlungskarte

You will find our fish offer in the recommendation card

*Main*nizza

Aus unserer Zuckerbäckerei

Our Confectionary Delights

Es gibt ihn noch – den Klassiker / they still exist -The Classics

OMAS SCHOKOLADENPUDDING

nach überliefertem Rezept zubereitet & Bourbon-Vanille-Soße

7,90

... Grandmother's Chocolate Pudding

an absolute classic dessert, together with home-made creamy vanilla sauce

CREME BRULEE

klassisch zubereitet, immer ein Genuss

8,50

Creme Brulee classically prepared, always a treat

“GEEISTER FRANKFURTER KRANZ“ *eine Kreation an unsere Stadt*

Vanille-Parfait mit Mandelbiskuit, Kirschkonfitüre, Mandelkrokant
& Beeren-Kompott

8,50

Iced “Frankfurter Kranz” *a local speciality* a culinary treat

vanilla parfait with almond biscuit, cherry jam and almond brittle, served with berry compote

MAIN-NIZZA SCHOKO-VULKAN“ –Die absolute Genuss-Sünde–

dunkle Valrhona-Schokolade mit flüssigem Kern,
Ananas-Kompott & Himbeersorbet

9,50

MainNizza “chocolate volcano” –absolute pleasure-sin

dark Valrhona chocolate with liquid core, to pineapple compote and raspberry sorbet

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

We wish you a lovely meal!

Auf Wunsch legen wir Ihnen gerne ein Verzeichnis unserer kennzeichnungspflichtigen Speisen vor
On request we can offer you a directory our must be specially labeled food

Alle Preise sind in Euro und inklusive MwSt. und Bedienungsgeld
All prices are indicated in Euro (including VAT and service)

*Main*nizza