

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 Weincocktail: 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

Feine Vorspeisen

Starters

TATAR vom HANDKÄS' mit „MUSIK“-Kreation des Hauses-
und dazu hausgebackenes Kümmel-Roggenbrot 10,90
Cheese Tartar -creation of the house- served with homemade cumin and rye bread

BÜFFELMOZZARELLA „CAPRESE“ 13,50
Saftige Tomaten, feines Olivenöl, echter Büffelmozzarella und Basilikum
Salad “Caprese” - juicy tomatoes, fine olive oil, real buffalo mozzarella and basil

ZIEGENKÄSE-NOUGAT -nach eigener Rezeptur-
mit buntem Linsensalat und Aprikosen Chutney 13,90
Goat cheese nougat served with lentil salad and apricot chutney

RINDERFILET-CARPACCIO “Harry’s New York Bar” 14,90
mit Trüffel-Öl, dazu alter Parmesan, Rucola-Salat, Pinienkerne
Beef Carpaccio – à la Harry’s New York Bar – with truffle oil, aged Parmesan,
rocket salad and pine nuts

*Mai*nizza

Unsere spezielle Suppe

Our special soup

KRÄFTIGE FISCHSUPPE * Bouillabaisse-Qualität*

mit Fischfilets und Meeresfrüchten, dazu Knoblauch-Baguette
belegt mit Sauce Rouille und Gruyère-Käse

10,50

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

Die regionalen und überregionalen Köstlichkeiten

Delicious Dishes regionally and nationally

TATAR DUO vom Thunfisch und Fjordlachs-

mit Limettencreme & pikanter Guacamole

16,50

Tartar – Duo, tuna and fjord salmon with lime cream and piquant guacamole

CAESAR SALAD - Klassiker der Italo-amerikanischen Küche -

Romanasalat mit gebratener Maishähnchenbrust, Avocado-Dip, Croutons,
und Parmesankäse

18,50

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

GOURMET SALAT „MAINNIZZA“

sommerliche Blattsalate mit gebratenen Garnelen,
Früchten und Nüssen

19,50

Gourmet salad, mixed salad with fried prawns, fruits and nuts

The logo for Mainnizza features the word "Main" in a blue, cursive script font, followed by "nizza" in a brown, sans-serif font. A blue wavy line underlines the "Main" part of the text.

Vegetarisch und Vegan

Ein Genuss – auch für Nicht-Vegetarier

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

GNOCCHI

mit Rucola, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmesan

14,50

Gnocchi with rocket, cherry tomatoes, spring onions and parmesan

KICHERERBSEN- BÄLLCHEN (Vegan)

Romanasalat, Couscous & Minzjoghurt

15,50

Chickpeas balls (vegan) with cos lettuce, couscous and mint yogurt

ROTE BEETE KRAPPEN

mit Curry Risotto und Frankfurter Grüne Soße

15,50

Beetroot crullers with curry risotto and "Frankfurt green sauce"

GEMISCHTER SALAT

4,50

Mixed salad

Frischer Fisch

Fresh fish

Bitte entnehmen Sie unser Fischangebot
der einliegenden Empfehlungskarte

You will find our fish offer in the recommendation card

*Main*nizza

Unsere Spezialitäten und Klassiker

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

KOTELETT vom Thüringer Duroc Schwein

zart mit einzigartigem Aroma, mit Speckbohnen und Gnocchi 19,90
Cutlet of pork from duroc, tender with unique flavor, with bacon beans and gnocchi

GEKOCHTER KALBSTAFELSPITZ ***Frankfurt trifft Wien***

klassisch serviert mit Bouillon-Kartoffeln, frischem Kren,
Sahnemeerrettich und "Grüne Soße" 21,90
Boiled veal „Frankfurt meets Vienna“, classical served, with bouillon potatoes,
creamed fresh horseradish, and green sauce

SURF & TURF

gebratene Maishähnchenbrust und gegrillte Riesen-Garnelen
mit leichter Riesling-Sauce, dazu frisches Marktgemüse und Kräuter-Risotto 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, dazu
Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffel- und Gurken-Salat 22,90
Our exquisite Original Wiener Schnitzel - two breaded veal cutlets cooked in butter
with cranberries and lemon, served with potato- and cucumber salad

RUMPSTEAK „SPEZIAL“

mit Fett-Rand gebraten, hohe Geschmacksqualität,
dazu Gemüse und Kartoffelplätzchen, 26,90
Rump steak fantastic taste, with vegetables and potato cookies

LAMMRÜCKENFILET -rosa gebraten-

mit pikantem Couscous Salat und Minzjoghurt 29,90
Roasted saddle of lamb with spicy couscous salad and mint yogurt

*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, dazu selbst gemachte
Bourbon-Vanille-Sauce

7,50

... Grandmother's Chocolate Pudding

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

HAUSGEMACHTES SORBET

drei Bällchen mit Früchten des Sommers und Blätterkrokant

8,50

Homemade sorbet

three balls with fruits of summer and leaf brittle

CRÈME BRÛLÉE

klassisch zubereitet, immer ein Genuss

8,50

Crème Brûlée classically prepared, always a treat

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

Vanille-Parfait mit Mandelbiskuit, Kirschkonfitüre und Mandelkrokant,
dazu 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

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