



Die etwas höhere Art des Genießens

# MENÜKARTE



## DEGUSTATIONSMENÜ

*Menu recommendations*

**Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen**  
*Please feel free to create your own menu*

5 Gang Menü	105,00 €
4 Gang Menü	92,00€
3 Gang Menü	79,00€

*Weinbegleitung zu jedem Gang ein Glas*  
*Wine trip by the glas*

5 Gang Menü	47,00 €
4 Gang Menü	38,00€
3 Gang Menü	30,00€



## VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG (KALT)

*starter or course between (cold)*

### **Loup de Mer & Dorade**

roh und gebeizt / Paprika / Tamarillo / Crème fraîche

*Sea bass and gilthead rare and marinated / bell pepper / tamarillo / sour cream*

~~~

### **Barbarie Entenleber**

Praline und pochiert / Mispel / Calvados / Vanille

*Barbarie duck foie gras as praline and poched / medlar / calvados / vanilla*

~~~

### **Pecorino**

gefroren und gechipt / Birne / Tramezzini / Walnuss

*Pecorino iced and chips / tramezzini / pear / walnut*

## VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG (WARM)

*starter or course between (warm)*

### **Schwertfisch**

kurz gebraten / Passepierre / Urtomate / Passionsfrucht

*Swordfish short pan fried / passepierre / tomato / passion fruit*

~~~

### **Kainchen**

Pot au feu vom Kaninchen / Zuckerschote / Karotte / Apfel

*Pot au feu from the rabbit / sugar snap / carrot / apple*



## HAUPTGANG

*main course*

### **U.S. Beef**

Sous vide gegartes Roastbeef / Süßkartoffel / Mais / Limone

*Sous vide cooked roastbeef of U.S. beef / sweet potato / sweet corn / lime*

~~~

### **Donald Russell Lamm**

Lammkarree gebraten / Erdapfel / Pfifferling / Cranberry

*Lamp loin pan fried / potato / chanterelle / cranberry*

~~~

### **Bohnenquark**

geräuchert und sous vide gegart / Pak Choi / Physalis / Suimono

*Tofu smoked and sous vide cooked / pak choi / physalis / Suimono*

~~~

### **Weißer Heilbutt**

gebraten / Pulpo / Quinoa / Aubergine

*White halibut pan fried / octopus / quinoa / eggplant*

## DESSERT

*dessert*

### **Thai Mango**

Allerlei von der Thai Mango / Kokosnuss / Broccoli / Ingwer

*variation of Thai mango / coconut / ginger / broccoli*

~~~

### **Michel Cluizel Schokolade**

Maralumi Schokolade geräuchert und gebacken / Kirsche / Tonkabohne / Cognac

*Michel Cluizel chocolate smoked and baked / cherry / tonka bean / cognac*

*Unsere besondere Empfehlung vor dem Dessert oder als Abschluss*

Französische Käseauswahl / Feige / Mandel

*selection of french cheese / fig / almond*

\*Plattform, Aufzug inklusive

\*Viewing terrace, elevator inclusiv



## **DONALD RUSSELL LAMM**

*Kein Fleisch ist zarter und geschmackvoller als das von Donald Russell, dem offiziellen Hoflieferanten des britischen Königshauses und führendem Versandhandels-Metzger Großbritanniens. Mit Sitz in Aberdeenshire, Schottland sind wir ein Pionier in Sachen Versandhandels- und Online-Metzgerei. Wir verwenden ausschließlich traditionelle Methoden, um Ihnen den besten Geschmack garantieren zu können, den Sie je erlebt haben. Donald Russell öffnete im Jahre 1974 seine Tore. Anfangs belieferte Donald Russell eine stetig wachsende Kundschaft an renommierten Restaurants und Hotels in Großbritannien und weltweit, vom Kensington Place und dem Simpson's-in-the-Strand über das Raffles Hotel in Singapur bis hin zum Grand Hotel in Monte Carlo.*

*Auch heute noch beliefern wir viele dieser Kunden einschließlich einige der bekanntesten Michelin-Sternrestaurants. Diese Kunden beliefern wir aus unserer Filiale in London, da uns die Nähe zu unseren Gastronomiekunden ebenfalls am Herzen liegt. Die sich schnell ändernde Marktlage und der Wunsch der Gourmet-Köche, unsere Produkte auch zu Hause zu verwenden, führte zur Gründung von „Donald Russell Direct“, das heute Privathaushalte in Großbritannien und jetzt auch in Deutschland mit Gourmet-Fleisch beliefert*

## **MICHEL CLUIZEL**

*Die Karriere Michel Cluizels begann im Jahre 1948 in der Pâtisserie seiner Eltern in der Normandie. Im Laufe der Jahre fokussierte sich sein Interesse auf Kakao und die Herstellung von Schokolade. Michel Cluizel hat bereits weit vor dem Schokoladenboom damit begonnen, Ursprungsschokoladen aus Kakaobohnen nur einer Plantage herzustellen. Er muss daher als einer der Wegbereiter hervorgehoben werden. Außerdem bietet das Unternehmen ein umfangreiches Angebot an Schokoladenprodukten und an Verpackungsvariationen. Die Produktlinie „Les 1ers Crus de Plantation“ umfasst fünf Plantagen, von deren Bohnen er sowohl dunkle als auch Milkschokoladen herstellt. Darunter sind so namhafte Plantagen wie Los Anconès von der Dominikanischen Republik oder Concepcion in Venezuela. Leider konnte ich die Plantage Mangaro auf Madagaskar nicht ausfindig machen, obwohl ich mehrmals das Sambirano-Tal durchforstet habe. Schade, ich hätte mir die Plantage gerne angeschaut, da die Mangaro-Schokoladen mit zu den besten Madagaskars zählen. Etwas seltsam finde ich, dass niemand im Sambirano-Tal je etwas von dieser Plantage gehört hat. Ein Schelm, wer Böses dabei denkt?*

*Alle Schokoladen werden ohne den Zusatz von Soja-Lecithin hergestellt. Auf die ausschließliche Verwendung von Kakaobutter und echter frischer Vanille weist Cluizel bei jeder Gelegenheit hin. Das sollte für einen Chocolatier dieses Niveaus aber selbstverständlich sein, wobei die Auslobung und Verwendung von Vanille in dunkler Schokolade nicht zwangsläufig ein positives Qualitätsmerkmal ist. Bei den verwendeten, qualitativ hochwertigen Kakaosorten hätte ich mir gewünscht, dass die eine oder andere Sorte davon verschont bliebe. In dunkler Schokolade ist ihr Einfluss auf das Aroma nicht unerheblich, durch sie kommen die feinen Nebearomen der Kakaobohne weniger zur Geltung. Andererseits muss ich gestehen, dass bei keinem anderen Chocolatier Vanille in Ursprungsschokolade so gut funktioniert wie hier.*





## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

### *ZUM LUNCH*

Dienstag bis Freitag 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr  
Küchenöffnungszeiten: 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

### *ZUM DINNER*

Dienstag bis Donnerstag 18:00 Uhr bis 24:00 Uhr  
Freitag & Samstag 18:00 Uhr bis 01:00 Uhr  
Küchenöffnungszeiten: 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

### *AN FEIERTAGEN*

Dienstag bis Donnerstag 18:00 Uhr bis 24:00 Uhr  
Freitag & Samstag 18:00 Uhr bis 01:00 Uhr  
Küchenöffnungszeiten: 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Sonntag und Montag Ruhetag

MAIN TOWER RESTAURANT & LOUNGE  
Neue Mainzer Straße 52-58 · 60311 Frankfurt am Main  
Telefon +49 (0) 69 3650-4777 · [www.maintower-restaurant.de](http://www.maintower-restaurant.de)  
[maintower.restaurant@compass-group.de](mailto:maintower.restaurant@compass-group.de)

