



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)

Gelbflossenthunfisch

Nashi Birne / Wasabi / Ingwer

Yellowfin tuna / Nashi pear / wasabi / ginger

~~~

### **Tafelspitz vom Wagyu-Rind**

Blumenkohl / Mandelmilch / Wildkräutersalat

*prime boiled wagyu beef / cauliflower / almond milk / wild herbs salad*

~~~

Picandou

Tomate / Gurke / Landbrot

goat cheese / tomato / cucumber / round loaf

VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG (WARM)

starter or course between (warm)

Argentinische Rotschwanzgarnele

Bisque / grüne Bohnen / Sepia

Argentinian red tail shrimp / bisque / green beans / sepia

~~~

### **Iberico Secreto & Mangalitza Osso Collo**

schwarze Linsen / El Faro Oliven / rote Paprika

*Iberico pork secreto & mangalitza osso collo / el faro olives / red bell pepper*



## HAUPTGANG

*main course*

### **Kalbsfilet & Bries**

Perlgraupen / Spitzkohl / Gojibeeren

*filet of veal & sweetbread / sweetheart cabbage / goji berries*

~~~

Lammrücken

Gnocchi / Essiggemüse / Pekannuss

New Zealander saddle of lamb / gnocchi / vinegar vegetables / pecan

~~~

### **Maisgrieß**

Blattspinat / Kohlrabi / Trüffelöl

*Polenta / spinach / turnip cabbage / truffle oil*

~~~

Atlantik Seeteufel

Erdapfel / Mini-Aubergine / BBQ-Senf

Atlantic monk fish / potato / mini eggplant / BBQ mustard

DESSERT

dessert

Piemontesischer weißer Nougat

Milchreis / Limonenblatt / Safran

Piedmont white nougat / rice pudding / lime leaves / saffron

~~~

### **Valrhona "Caramélia"**

Litchi / Hibiskus / Champagner

*Valrhona chocolate / litchi / hibiscus / champagner*

*Unsere besondere Empfehlung vor dem Dessert oder als Abschluss*

Französische Käseauswahl / Quitte / Mandel

*selection of french cheese / quince / almond*



## 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)

