

FLAVORS

Restaurant Flavors | c/o Frankfurt Airport Marriott Hotel & Sheraton Frankfurt Airport Hotel
Flughafen / Terminal 1, Hugo-Eckener-Ring 15,
60549 Frankfurt, Deutschland
MarriottFrankfurtAirportHotels.com | flavors-frankfurt.com

KÖSTLICHER SPARGEL

WHITE GOLD <small>(1,7)</small>	€ 10,50
Spargelcrèmesuppe Spargeltatar Schnittlauchöl mit Garnele with prawn <small>(1,5,7)</small>	+ € 3,50

WEISSER GRIESSHEIMER STANGENSPARGEL <small>(2,7,11)</small>	€ 32,00
mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 500g* Portion (*Brutto-Gewicht)	

FÜGEN SIE IHREN FAVORITEN HINZU

mit Wiener Schnitzel <small>(1,2,7,11)</small>	+ € 10,00
mit Pata Negra Schinken <small>(2,7,11,15)</small>	+ € 13,00
mit Prosciutto Cotto <small>(2,7,11,15)</small>	+ € 6,00

TIME FOR A STRAWBERRY DESSERT <small>(1,2,7,8)</small>	€ 11,00
Erdbeermousse Rhabarber-Spargel-Chutney Strawberry mousse rhubarb and asparagus chutney	

SUPPE

IT'S TEATIME (1,2,3,10,11,12,14)

Beef Tea | Gemüse Gyoza | Asiatisch inspiriert - Zitronengras, Ingwer, Koriander

€ 14,00

VORSPEISEN

MEET THE SEA (1,4,11,12,13,14)

Jakobsmuschel | dreierlei Karotte | Yuzu dressing | Gari | eingelegte Shiitake-Pilze | Koriander | Sesam

€ 26,00

TATAR FRANKFURT STYLE (1,2,4,7,11)

Tatar vom Neuseeland Rinderfilet | grüne Sauce Gremolata | grüner Apfel | Schalotten | Senfschmand
Wildkräutersalat | Apfeldressing

€ 26,00

1001 NIGHTS (4,10,11,12,14)

Tataki vom Thunfisch | Orangen-Ingwer-Marinade | Kichererbsen | Spinat | Sesam

€ 26,00

SPAIN MEETS ITALY (7,8,15)

Burratina | Pata Negra | Mango | Cashew | Chili | Limette

€ 32,00

HAUPTGÄNGE

FRESH FROM NORWAY (4,7,9,10,11) € 37,00
Lachsfilet | Stampfkartoffeln | Artischocken | Tomaten | Sauce Bourride | Estragon | Safran

PORK REMASTERED (1,3,7,10,11,12,14,15) € 36,00
Lackierter Duroc Schweinebauch | Teriyaki | grüner Spargel | Süßkartoffelpüree | Sesam | Koriander

OUR SIGNATURE DISH (1,2,4,5,7,9,10,11) € 48,00
Steinbutt | dreierlei von der Erbse | Kartoffelpüree | Hummer-Bisque | Briochecroûtons

VIENNA CALLING (1,2,7,9,10,11) € 33,00
Kalbsschnitzel | Kartoffel-Gurken-Salat | Wildpreiselbeeren | Zitronenschnitz

VEGETARISCH

WE LOVE PASTA (1,7,10) € 32,00
Linguine | Trüffel | Rahm | Kräuterseitlinge

I AM VEGAN (10) € 24,00
Kichererbsenragout | Tomaten | Kokos | Spinat | frittierter schwarzer Reis

A STEAK JOURNEY...

DEUTSCHES PREMIUM DRY-AGED FLEISCH

True Wilderness - Premium-Fleisch von regionalen Tieren

Fleischveredelung in Perfektion. In speziellen Reifekammern wird das regionale Fleisch über 21 Tage abgehangen, wodurch es seinen einzigartigen und intensiven Geschmack entwickelt – ein Muss für Fleischliebhaber.

Porterhouse-Steak

per 100g | per 3,5oz € 16,00

T-Bone-Steak

per 100g | per 3,5oz € 15,00

Club-Steak

per 100g | per 3,5oz € 13,00

...CONTINUES

U.S. HOCHRIPPE 350g € 49,00
USA IBP, 120 Tage Feedlot, Rasse: Hereford-Angus Kreuzung

NEUSEELÄNDISCHES RINDERFILET 250g € 39,00
natürliche Weidehaltung, erstklassiges, vollmundiges und fein marmoriertes Rindfleisch

BEILAGEN

Blattspinat Gorgonzola Sahne	€ 6,50	Kartoffelstampf Trüffel	€ 9,00
Cannellini Bohnen Chorizo getrocknete Tomaten	€ 6,50	Wildkräuter-Salat Kerne Sprossen Apfeldressing	€ 9,50
Marktgemüse	€ 6,50	Steak frites geräuchertes Salz	€ 6,50

Zu allen Steaks und Fleischgerichten servieren wir: Pfeffersauce (7,10,11) und Café de Paris Butter (7,10).

DESSERT...

FOR CHEESE LOVERS (1,2,7,8,11)

Rohmilchkäse | Früchtebrot | Kirsch Chutney | Feigensenf
€ 26,00

CHOCOLATE HEAVEN (1,2,7)

Schokoladen-Karamell Grand | Apfel | Crumble
€ 16,00

LAST BUT NOT LEAST (1,2,7,8)

Zitronen Posset | Pistazieneis | Beeren | Bisquit
€ 14,00 €

...WINES

2017 er Siefersheimer Riesling Auslese

VDP. Große Lage (Grand Cru) edelsüß
Weingut Wagner – Stempel Rheinhessen (Bingen)
Deutschland
€ 15,00 | 0,1 l

2017er Banyuls Vin Doux Naturel

Grenache Noir (80%), Grenache Gris (20%)
Gérards Bertrand | Rousillion (Banyuls) – Frankreich
€ 8,40 | 0,1 l

2021er Loibner

Gelber Traminer Qualitätswein Auslese süß
Weingut Emmerich Knoll | Wachau – Österreich
€ 7,50 | 0,05 l

DESSERT & WINE PAIRING PACKAGES

CHOCOLATE HEAVEN & 2017er Banyuls Vin Doux Naturel

€ 21,00

LAST BUT NOT LEAST & 2021er Loibner Gelber Traminer

€ 18,00

Wir kümmern uns um Sie. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.

Allergene: 1) Gluten, 2) Eier, 3) Erdnüsse, 4) Fisch, 5) Krebstiere, 7) Milch/Butter, 8) Nüsse, 9) Schwefeldioxid, 10) Sellerie, 11) Senf, 12) Soja, 13) Weichtiere, 14) Sesam, 15) Schwein
Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen.