

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

FLAVORS

STEAKS | CHOPS | SEAFOOD

SUPPE

ZWIEBELSUPPE (1,7,9,10,11)

Drei-Käse-Croutons

€ 14,00

VORSPEISEN

CARPACCIO VON DER ROTSCHWANZGAMBA (5,7,9,10,11)

Taggiasca Oliven | in Verjus gepickelter Staudensellerie | gebrannte Paprika Pistou

€ 29,00

GARNELEN VOM GRILL (1,5,7)

Chimichurri | gegrilltes Baguette

€ 30,00

ACQUERELLO MIT JACOBSMUSCHELN (5,7,9,10)

12 Monate gereifter Carnaroli Reis | Jacobsmuscheln | Estragon | Paprika

€ 27,00

RINDERTATAR (2,9,11)

Neuseeland Rinderfilet | Eigelb | Kapern | gepickelte Gurke | Dijon Senf | Kartoffelcrunch

€ 26,00

OONA – ECHTER SCHWEIZER ALPEN KAVIAR

Der Begriff „Oona“ stammt aus dem keltischen und steht für das Einzige und das Wahre. Der Oona-Kaviar ist der erste schweizer Kaviar, bei dem die Störe in natürlich warmen Bergquellwasser aufgewachsen sind.

Der „Oona Caviar N° 103 – traditionnel“, zeichnet sich durch einen Salzanteil von maximal 3,5% aus, wodurch er nur leicht gesalzen ist und sein charakteristisches, nussiges Aroma entwickelt.

TOP YOUR APPETIZER

Unseren Alpen Kaviar servieren wir ausschließlich in Kombination mit einer Vorspeise.

OONA CAVIAR N° 103 ⁽⁴⁾

30g € 82,00

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.
We care for you. Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

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
Allergens: 1) Gluten, 2) Eggs, 3) Peanuts, 4) Fish, 5) Crustaceans, 7) Milk/Butter, 8) Edible Nuts, 9) Sulphur dioxide, 10) Celery, 11) Mustard, 12) Soy, 13) Molluscs, 14) Sesame, 15) Pork

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

SALAT

- CAESAR SALAT** (1,2,4,7,9) € 18,00
Romana Herzen | Caesar Dressing | Parmesan | gegrilltes Knoblauch-Baguette
- BURRATA** (1,7,8,9,11) € 22,00
Babyspinat | Mango | Chilli | Basilikumöl | Cashew Kerne
- CHOP SALAD** (1,2,7,9,11) € 26,00
Eisbergsalat | Babyspinat | Ei | Palmherzen | Stilton | Speck | Röstzwiebeln
Zitronen-Basilikum Vinaigrette
- FRANKFURT HOUSE SALAD** (1,9,11) € 18,00
Wildkräutersalat | Kerne | Sprossen | Apfeldressing | Sauerteigbrotchips

FISCH

THUNFISCH STEAK ⁽⁴⁾

Feurige Jalapeno Salsa | Koriander

€ 42,00

SCHWARZER HEILBUTT ^(1,4,10,12,14)

Aus dem Ofen | Teriyaki | Ingwer | gerösteter Sesam

€ 36,00

SEEZUNGE ^(1,4,7)

Im Ganzen serviert | Zitrone | Petersilie | Nussbutter | Kapern

€ 48,00

GEFLÜGEL

KIKOK MAISHUHN ⁽⁷⁾

Zitrone | Knoblauch | Blattpetersilie | Natives Olivenöl

€ 32,00

STEAKS

DEUTSCHES PREMIUM DRY-AGED RINDFLEISCH

True Wilderness - Premium-Fleisch von regionalen Rindern

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 ⁽⁷⁾

pro 100g € 21,00

T BONE STEAK ⁽⁷⁾

pro 100g € 19,00

CLUB STEAK ⁽⁷⁾

pro 100g € 15,00

LONG BONE ⁽⁷⁾

pro 100g € 16,00

NEUSEELÄNDISCHES RINDERFILET ⁽⁷⁾	€ 42,00
Natürliche Weidehaltung, erstklassiges, vollmundiges und fein marmoriertes Rindfleisch 250g	
US FLANKSTEAK ⁽⁷⁾	€ 38,00
USA IBP, 120 Tage Feedlot, Rasse: Hereford-Angus Kreuzung 300 g	
US PREMIUM RIBEYE STEAK ⁽⁷⁾	€ 49,00
USA IBP, 120 Tage Feedlot, Rasse: Hereford-Angus Kreuzung 300 g	

TOP YOUR STEAK

Unsere exklusiven Extras servieren wir ausschließlich in Kombination mit einem Hauptgericht.

GLACIERTE FOIE GRAS ^(7,9)	€ 25,00
GEGRILLTER HUMMERSCHWANZ ^(5,7)	€ 24,00

Zu allen Steak und Fleischgerichten servieren wir unsere Frankfurter Kräuterbutter ^(7,11).

BEILAGEN

Blattspinat | Gorgonzola | Sahne € 7,00
(7,10)

Brokkolini | schwarzer Knoblauch | Cashew €10,50
(1,8,12,14)

Gebratene Pilze | Kräuter € 8,00
(7)

Grüner Spargel | Teriyaki | Sesam €10,50
(10,12,14)

Gebackener Blumenkohl | Zhoug € 9,00
gepickelte Bete
(9,10,11)

Kartoffelpüree | Trüffel € 9,00
(4,7,10)

Steakhouse Fries € 8,50
Rosmarin | Parmesan
(7)

Ofenkartoffel | Sauerrahm | Speck € 9,00
Schnittlauch | Cheddar
(7)

Jasmin Reis | Sesam € 6,00
(14)

SOßEN

Pfeffer Soße € 6,00
grüner Pfeffer | Kampot Pfeffer
Tellicherry Pfeffer
(1,9,10,11)

Trüffelmayonnaise € 4,00
(2,4,10,11)

Sauce Bernaise € 6,00
(2,4,7,9,11)

Chimichurri (9) € 4,00

