



Spargel im TRARES

Halbes Pfund deutscher Stangenspargel
mit jungen Kartoffeln, brauner Butter oder Sauce Hollandaise
18,-

Dazu servieren wir wahlweise:

Roher Schinken 4,5

Kleines Wiener Schnitzel 7,-

Kleines Rinderfilet 11,-

Kabeljau 8,5

Beyond Burger (vegan) 7,-

Als Weinbegleitung empfehlen wir:

Gut Hermannsberg
Weissburgunder / Nahe 0,75l 30,-

Künstler Rose / Rheingau 0,75 30,-

Trares Restaurant & Bar . Luisenstrasse 7 . 60316 Frankfurt am Main
Tel. 069/94943878 . kontakt@trares-restaurant.de . www.trares-restaurant.de
Alle Preise in dieser Karte sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

MENÜ DER SAISON

Vorspeise

Gebeizter Lachs mit einem Hauch von Chili	15,5
Koriander . Ingwer . Orange . Chicorée . Wassermelone . Süßkartoffel und ihr Chip	

Zwischengericht

Pulpo	18,5
Rettichsalat . Zitrone . Crells Olivenöl . Rauchcreme . eingelegte Erdbeeren . Kapern . Fenchelsamen und Koriandersamen.	
Als Hauptgericht	24,5

Hauptgang

Frühlingslamm in Ziegenmilch gegart	29
Bärlauchknöpfe . Morchelrahm . Petersilienwurzel . Rhababer . Kartoffel-Senfchip	
Rotbarschfilet	28,5
Spargelspitzen . Spinatcreme . Kartoffelmousseline . Spargelschaum . Krabbenchips . Chitake-Pilz und Babymangold	

Nachtisch

Waldmeister	14
Avocado und ihr Öl	
Rhabarber	14
Erdbeere . Mascarpone . Krokant und grüner Spargel	
Schokokuchen mit flüssigem Kern	9,5
Vanillesoße . hausgemachtes Eis (20 Min. Genussverzögerung)	

Käseauswahl vom Käseladen am Merianplatz	11,5
3 Gang Menü (VS . HG . NT)	50
4 Gang Menü (VS . ZG . HG . NT)	65
5 Gang Menü (VS . ZG . Fischgang . HG . NT)	78
5 Gang Menü mit pré Dessert	84
Weinbegleitung 3 Gang - Euro 17,5 - jeder weitere Gang 5,- Euro	

Vorspeise

In Salzkruste gebackener Sellerie | vegan 12,5
 Quinoa . Chili . Ingwer . Orange . Chicorée . Wassermelone

Zwischengericht

Rettichsalat | vegan 14
 Zitrone . Crells Olivenöl . Rauchcreme . eingelegte Erdbeeren . Kapern .
 Fenchel- und Koriandersamen

Hauptgang

Beyond Bratling | vegan 25,5
 Spargelspitzen . Spinatcreme . Kartoffelmousseline . Spargelschaum .
 Krabbenchips . Chitake-Pilz und Babymangold

Nachtisch

Vegane Überraschung 12

Waldmeister 14
 Avocado und ihr Öl

Rhabarber 14
 Erdbeere . Mascarpone . Krokant und grüner Spargel

Schokokuchen mit flüssigem Kern 9,5
 Vanillesoße . hausgemachtes Eis (20 Min. Genussverzögerung)

Käseauswahl vom Käseladen am Merianplatz 11,5

3 Gang Menü (VS . HG . NT) 44

4 Gang Menü (VS . ZW . HG . NT) 55

Weinbegleitung 3 Gang - Euro 17,5 - jeder weitere Gang 5,- Euro

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Oma Trares Markklößchen Suppe	8,5
Büffelmozzarella Tamarillo . Wildkräuter . Honig-Zwiebel-Dressing	12,5
Thunfischtatar Avocado . Mandarinsorbet . Popcorn	14,5
Schweinebauch Kartoffel . Süsskartoffel . Trüffel	15
- Als „Trares-Gedeck“ mit einem 2cl Stork Rye Whisky	17,50

HAUPTGANG

Gemischter Salat der Saison + Rinderfiletspitzen . sonnengetrocknete Tomaten . Parmesan	19,5
+ Riesengarnelen . Aioli	18,5
+ geräuchertem Backhendl . Preiselbeeren	17,5
+ Schafskäse in Kräuterpanade . Paprikarelish . Pesto	16,5
„Frankfurtliebe“ Grüne Soße . Bratkartoffeln . 4 Halben Eiern	13,5
+ 150g Rinderfilet	25,5
+ kleinem Wiener Schnitzel	20,5
Hausgemachte Tagliatelle Mit Trüffel	19,5
Mit Trüffel & Rinderfiletspitzen	29,5
Tagliata Fiorentina . Rucola . Parmesan	24
Marinierte Rinderfiletscheiben auf 300 Grad heissem Teller serviert + hausgemachte Steak Fries	5,5
200g Rinderfilet Beilagensalat . Bratkartoffeln . Jus	29
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat . Preiselbeeren	21
Spare Ribs vom Kalb Sous-Vide gegart . Steak Fries . Barbecue Sosse . Salat	20,5

ESSEN MIT FREUNDEN* (ab 2 Personen)

Filet vom Weiderind . Sauce Béarnaise	p.P 31
Geräuchertes Backhendl . Hausgemachte Aioli	p.P 19
King Prawns à la Provençale . Hausgemachte Aioli	p.P. 22,5

*EmF wird mit Steak Fries & gemischtem Salat serviert

BEILAGEN

Steak Fries 5,5 mit Parmesan und Trüffel gratiniert	10
Kartoffelpüree 5,5 mit schwarzem Trüffel	10
Bratkartoffeln 6,5 saisonales Gemüse 6,5 Beilagensalat	5,5
Sauce Béarnaise 3,5 hausgemachte Aioli 1 Jus	3,5

NACHTISCH

Waldmeister Avocado und ihr Öl	14
Rhabarber Erdbeere . Mascarpone . Krokant und grüner Spargel	14
Schokokuchen mit flüssigem Kern Vanillesoße . hausgemachtes Eis (20 Min. Genussverzögerung)	9,5
Drei Sorbets	7,5
Käseauswahl vom Käseladen am Merianplatz	11,5