

Eschenheimer
Turm *1428* CAFÉ · BAR · RESTAURANT

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



Geschichte

Der Eschenheimer Turm war ein Stadttor der spätmittelalterlichen Stadtbefestigung von Frankfurt am Main und ein Wahrzeichen der Stadt.

Er entstand mit der Gründung der Frankfurter Neustadt und dem Bau der neuen Stadtmauer ab 1333. Ab 1400 errichtete der Zimmermann Klaus Mengoz einen Ersatzbau für den ersten, 1346 fertiggestellten Torturm. Der Frankfurter Dombaumeister Madern Gerthener vollendete ihn 1426–28. Als die Stadtmauer 1806–12 abgerissen und durch die Wallanlagen ersetzt wurde, sollte der Turm wie die anderen Torbauten abgerissen werden. Auf Einspruch des Gesandten der damaligen französischen Besatzer, Graf d'Hédouville, blieb er, der bekannteste von rund 60 Türmen der Stadtbefestigung als Denkmal bestehen. Außer dem Eschenheimer Turm entgingen nur zwei weitere Türme, der Rententurm am Römerberg und der Kuhhirtenturm in Alt-Sachsenhausen, dem Abriss.

Der Eschenheimer Turm ist 47 Meter hoch und besitzt acht Voll- sowie zwei Dachgeschosse. Die Turmspitze wird von vier kleinen, aber gleich proportionierten Seitentürmchen begleitet; um sie herum verläuft ein auskragender Wehrgang. Auf der Turmspitze befindet sich die eiserne Wetterfahne, in die der Sage zufolge der zum Tode verurteilte und im Turm gefangen gehaltene Wilddieb Hans Winkelsee mit neun Schüssen eine perfekte 9 schoss. Der Kunstschuss soll den Rat der Stadt so beeindruckt haben, dass er Winkelsee begnadigte. Die Löcher in der Wetterfahne sind bis heute gut zu erkennen.

Seit 1992 ist der Eschenheimer Turm, der jahrzehntelang auf einer unerreichbaren Verkehrsinsel stand, wieder von der Fußgängerzone Schillerstraße aus erreichbar. Im Erdgeschoss befindet sich seitdem eine Bar mit Restaurant; auch das Kaminzimmer der Turmwächter ist in den Wintermonaten geöffnet.

Index

Speisen

Appetithäppchen/Snacks	4–5
Salate	6
Flammkuchen	7
Hot Stone spezial	8
Beilagen/Side dishes, Dips	9
Burger, German Classics	10
Dessert	11

Drinks

Kaffee– heiß und stark	12–13
Softgetränke	13
Säfte	14
Bier, Apfelwein	15
Weißweine	16–17
Roséweine	17
Rotweine	18–19
Spirituosen	20
Gin aus der Region	21
Cocktails	22–23
Highballs & Longdrinks, Sours,	24
Coladas, Non-Alcoholics	25
Prosecco, Champagner	26
Whiskeys & Whiskys	27–29
Cognac	30
Zigarren	31



4

Appetithäppchen / Starters

Edamame  VEGAN 5,50
Grüne Sojabohnen mit Teriyaki Sauce
Boiled soybean fruit with teriyaki sauce

Gegrillte Champignons  VEGAN 5,50
mit frischen Kräutern
Grilled mushrooms with fresh herbs

Marinierte Oliven  VEGAN 4,50
in hausgemachter Kräutermarinade
Marinated olives in homemade herb marinade

Avocado Fries Chili  VEGAN 10,50
Panierte Avocado Wedges in einer
leichten Chili-Panade mit Hummus Dip
*Breaded avocado wedges in one light chili breading
with hummus dip*

Hummus-Teller  VEGAN 6,90
Mediterrane Spezialität, die aus Kichererbsen und
Sesam-Mus gemacht wird, serviert mit Kichererbsen,
Olivenöl und Petersilie, dazu Pita Brot
*Mediterranean specialty made of chickpeas and mashed sesame,
served with chickpeas, olive oil, parsley and pita bread*

Hummus mit Falafel  VEGAN 8,90
mit 3 Kugeln
Hummus plate with three scoops of falafel

FALAFEL  VEGAN 7,50
Frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen,
Kräutern und Gewürzen
Deep fried balls made from ground chickpeas, herbs and spices

Appetithäppchen / Starters

5

Baby Calamari „a la plancha „ 13,50
Gegrillt mit Kräuter und Olivenöl
Baby calamari "a la plancha" Grilled with herbs and olive oil

Crispy Shrimps (homemade) 13,50
Gebackene Riesengarnelen in knuspriger Panade,
dazu 2 Dips
Fried king prawns in crispy breadcrumbs, to 2 dips

Chicken-Teriyaki Spieße 7,50
vom Grill
Chicken teriyaki skewer from the grill

Bruschetta Classico 5,90
Pesto, frische Tomaten, Parmesan Käse (Überbacken)
Pesto, fresh tomatoes, parmesan cheese (gratinated)

Currywurst mit Brot ⁵⁷ 7,00
Würzige Bratwurstscheiben in einer pikanten,
curryscharfen Tomatensauce
Spicy sausage slices in hot curry tomato sauce

Nachos 5,00
mit Sauerrahm und Salsa Dip
with sour cream and salsa dip

Sharing is caring



6 Salate - Salads

Eschenheimer Salat 9,50

Marktfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, roten Zwiebeln, frischen Champignons, Sprossen und unserem Hausdressing

Market-fresh lettuce with tomatoes, cucumbers, peppers, corn, red onions, fresh mushrooms, sprouts and our house dressing

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 14,00

with grilled chicken breast strips

mit black Tiger Garnelen „aglio e olio“ 16,00

with black Tiger King Prawns "aglio e olio"

mit gegrillten Rinderfiletstreifen 19,50

with grilled beef filet

mit gegrilltem Lachsfilet in Teriyaki Soße ⁶⁷⁰ 18,50

with grilled salmon filet in teriyaki sauce

mit gebackenem Ziegenkäse und Honig 13,00

with baked goat cheese with honey

Flammkuchen

7

Original Elsässer Art ⁸ 10,50

mit Rahm, herzhaftem Speck und Zwiebeln

Tarte Flambee Alsace style with cream, bacon and onions

Cheesy 9,50

mit Rahm und drei Käsesorten (Emmentaler, Feta, Parmesan)


with cream and 3 different kind of cheese

Mediterran 11,00

mit Rahm, pikanter Peperoni, Schafskäse, frischen Tomaten und Oliven

with cream, spicy peperoncini, feta, fresh tomatoes and olives

Mit Liebe aus dem Garten 11,50

 VEGAN

mit Tomatensauce, gegrillten Paprikas, Tomaten, Zwiebeln, Mais, Champignons und Zucchini

with tomato sauce, grilled peppers, tomatoes, onions, corn, mushrooms and zucchini

Italienisch 12,50

mit Tomatensauce, Käse, Pepperoniwurst, Speck, Zwiebeln, Mais, Oliven und Paprika

with tomatoe sauce, cheese, pepperoni sausage, bacon, onions, corn, olives and peppers

Griechisch 13,50

mit Rahm, Lachs, Spinat, Feta und Oliven

with cream, salmon, spinach, feta and olives

Unsere Flammkuchen werden von Hand hergestellt, die Teigböden von Hand gezogen bzw. in die gewünschte Form gebracht. Die Zutaten für den Belag werden in eine bedarfsgerechte Form zerkleinert. Nach Bestreichung der Teigplatten mit dem Rahm erfolgt die Belegung mit den unterschiedlichen köstlichen Zutaten.



Hot Stone spezial

Grillen Sie Ihr Steak selbst auf heißem Stein so, wie Sie es wünschen!

Grill the steak yourself on a hot stone, just the way you like it!

Alle Hot Stone Gerichte werden serviert inkl. eines kleinen Salats, einer Beilage nach Wahl sowie zwei Dips.

All Hot Stone dishes (except vegetable plate) are served with a small salad, a side dish of your choice and two dips.

Hähnchenbrustfilet 16,50

Chicken breast filet

Rumpsteak 230g 27,00

Rump Steak

Rinderfilet 200g 29,50

Beef filet

Black Tiger - Riesengarnelen 19,50

Black Tiger King prawns

Lachsfilet 22,50

Salmon filet

Surf 'n' Turf 22,00

Hähnchen, Rinderfilet, Riesengarnelen

Chicken, beef filet, king prawns

Beilagen / Side dishes

Ofenkartoffel mit Sauerrahm 5,50

Baked potato

Pommes frites 4,90

French Fries

Süßkartoffel- Pommes 5,90

Sweet Potato Fries

Blattspinat „Brasserie“ 5,50

Leaf spinach

Beilagensalat 4,50

Small salad

Süßkartoffelpüree 5,50

Mashed sweet potatoes

Dips

Kräuterbutter 1,50

Herb butter

Barbecue-Sauce 1,50

BBQ sauce

Chili-Mayo 1,50

Chili-Mayo

Sweet Chili 1,50



Burger & more


Unsere Burger werden mit frischem Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurken belegt. Zu jedem Burger servieren wir mit Pommes frites.

Our burgers are garnished with fresh lettuce, tomatoes, onions and pickles. Each burger is served with French fries.

Black Irish Angus Burger 200g 13,90

Black Irish Angus Cheeseburger 200g 14,50

Chickenburger 13,00

Beyond Burger  VEGAN 13,50
auf Erbsenprotein Basis
based on pea protein

Zwei knusprige Schnitzel  VEGAN 13,50
mit Süßkartoffel-Pommes und Chili-Mayo
Two crispy VEGAN schnitzels with sweet potato fries and chili mayo

Original Wiener Schnitzel ⁷ 21,00
vom Kalb, serviert mit Pommes frites und Salat
veal escalope served with French fries and salad

Dessert

Affogato 7,00
Weißes Tartufo Eis in einem Glas und mit heißem Espresso übergossen
White tartufo ice cream in a glass and doused with hot espresso

Glutenfreier Himbeerbrownie 8,00
serviert mit Vanilleeis
Gluten-free raspberry brownie served with vanilla ice cream

Apfelkuchen  VEGAN 6,50
mit Zimt und Mandel-Blättchen, serviert mit veganer Sahne
Apple pie served with cinnamon and flaked almonds with vegan cream

Crêpe in Orangen Karamell Sauce, 6,50
serviert mit Vanilleeis
Crepe in orange caramel sauce, served with vanilla ice cream

Black and white Schoko Souffle 8,50
mit Vanilleeis
with vanilla ice cream



Kaffee

Espresso ¹	2,40
Doppelter Espresso ¹	3,50
Doppelter Espresso Macchiato ¹	3,80
Café Crème ¹	3,50
Koffeinfreier Kaffee ¹	3,50
Milchkaffee ¹	4,50
Latte Macchiato ¹	4,20
Cappuccino ¹	3,80
Heiße Schokolade	4,00
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50

Coffee Flavours	je 0,50
Mandel, Vanille, Karamell, Kokos	

*auch mit Hafermilch erhältlich

Heiß und stark

Baileys Latte	6,50
Espresso ¹ mit Baileys, Milch und Sahne	
Schokolade mit Baileys ^{1,2}	6,50
Schokolade, Baileys und Sahne	
Irish Coffee	8,50
Irish Whiskey, Kaffee, brauner Zucker, Sahne	
Tee PURE	3,80
Darjeeling, Kamille, Grün, Früchte oder Rooibos	

Heiß und stark

Frischer Ingwer (Ginger) Tee	4,50
Nana-Tee	4,50
Tee aus frischer Nanaminze mit Honig	
Ingwer - Nana - Tee	4,90

Softgetränke

Pepsi Cola ² , Pepsi Cola light ^{2,6,8,9} , Mirinda ^{2,7,8} , 7 Up ⁸	0,2l 3,50 0,4l 4,90
Selters Classic (mit Kohlensäure)	Flasche 0,25l 3,20 Flasche 0,75l 6,90
Selters Naturell (ohne Kohlensäure)	Flasche 0,25l 3,20 Flasche 0,75l 6,90
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,7}	0,2l 3,50
Thomas Henry Ginger Ale ²	0,2l 3,50
Thomas Henry Tonic Water ^{3,7}	0,2l 3,50
Tradewinds Ice Tea Peach, Mint-Lime	Flasche 0,33l 4,50
Red Bull ^{1,2,4}	0,25l 4,50
Tafelwasser	0,25l 2,50



Säfte

HAUSGEMACHTE LIMONANA	0,5l	5,50
HAUSGEMACHTE STRAWBERRY -LIMONANA	0,5l	6,00
Apfelsaft	0,2l 0,4l	3,50 4,90
Orangensaft	0,2l 0,4l	3,50 4,90
Ananassaft	0,2l 0,4l	3,50 4,90
Kirschnektar	0,2l 0,4l	3,50 4,90
Bananennektar	0,2l 0,4l	3,50 4,90
Maracujanektar	0,2l 0,4l	3,50 4,90
Cranberrysaft	0,2l 0,4l	3,50 5,50

Gerne servieren wir Ihnen unsere Säfte auch als erfrischende Schorle.

We are happy to offer you our juices as refreshing spritzers.

Biere

Henninger Kaiser Pilsner vom Fass	0,3l 0,5l	4,50 5,50
Henninger Radler vom Fass	0,3l 0,5l	4,50 5,50
Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb vom Fass	0,5l	5,50
Schöffelhofer Dunkles Hefeweizen	Flasche 0,5l	5,50
Schöffelhofer Kristallweizen	Flasche 0,5l	5,50
Schöffelhofer Grapefruit ^{2,7}	Flasche 0,33l	5,50
Alkoholfreies Hefeweizen	Flasche 0,5l	5,50
Corona Extra	Flasche 0,33l	5,40
Clausthaler Extra Herb	Flasche 0,33l	4,50

Apfelwein

Apfelwein	0,5l	5,20
-----------	------	------



Offene Weißweine

Grauburgunder, Glas 0,2l 6,10
Weingut Wasenweiler, Kaiserstuhl, Baden
Goldgelbfarbener, kräftiger, saftiger Wein mit vollen Aromen von Steinobst und Kräutern.

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC „Quota 311“ Glas 0,2l 5,70
Strohgelb mit hellen grünlichen Reflexen. Dezentes, frisches Bukett mit Noten von frischen Früchten. Der Geschmack ist ausbalanciert mit gut eingebundener Mandelnote.

Lugana, Cà de'Rocchi Glas 0,2l 7,50
Weingut Lombardei, Italien
Feiner frischer und besonders fruchtiger Duft mit Nuancen von Apfel und Pfirsich. Weich und frisch im Geschmack mit fruchtiger Note. Cuvée aus 90 Prozent Trebbiano und 10 Prozent Malvasia.

*Das Leben ist zu kurz,
um schlechten Wein
zu trinken"*

Johann Wolfgang von Goethe

Weißweine Flaschen

Riesling, Kirchenstück Kabinett trocken | Rheingau Flasche 0,75l 41,00
Am Gaumen zeigt der Kirchenstück bereits die typische Zartheit. Ein absolutes Riesling-Highlight.

Grauburgunder QbA, trocken Schlossgut Diel, Nahe Flasche 0,75l 35,00
Der Grauburgunder hat in der Nase einen eleganten Duft nach reifen gelben Früchten. Am Gaumen mit fein ausbalancierter Frucht und würzigen Akzenten.

Pinot Grigio IGT COF Colutta Flasche 0,75l 29,00
Sattes Gelb mit goldfarbenen Reflexen. Frisches Bukett mit Noten von Ananas und Banane. Am Gaumen trocken, angenehm, vollmundig mit Aromen von Beifuß. Persistentes Finale.

Chardonnay DOC „Caliz“ Kurtatsch Flasche 0,75l 34,50
Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Üppiges Bukett mit Noten von Bananen und Lebkuchengewürz. Charakteristische mediterrane Fruchtfülle mit straffer Säurestruktur und eleganter Würze.

Roséweine

Studio by Miraval Rosé Perin, Provence. Glas 0,2l 7,90
Flasche 0,75l 27,00
Heute spielen Cinsault, Grenache, Rolle und Tibouren die Hauptrollen und sorgen für einen verführerischen Rosé mit eleganten Erdbeer-Johannisbeer-Noten und besten Vibes!



Offene Rotweine

Malbec | Portillo, Bodegas Salentein, Mendoza Argentinien

Glas 0,2l 6,80

Ein hervorragender Malbec. Im Bukett Aromen von schwarzen Beeren und Pflaume. Kräftig im Geschmack mit elegantem Malbec-Charakter

Salice Salentino Riserva Brindisi Riserva Marchese di Borgosole, Apulien

Glas 0,2l 6,90

Im Bukett zeigen sich bei diesem Salice Salentino kräftige Aromen von reifen Pflaumen, Kirschen, Blaubeeren und Mokka, am Gaumen füllig und saftig, samtig mit einer fein eingebundenen Holznote.

Quatro, MontGras, Valle de Colchagua Chile

Glas 0,2l 7,50

"The Perfect Blend of Wine & Art"

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère & Malbec

Intensives würziges Bouquet, reife Kirscharomen mit gut eingebundenen reichen Tanninen, Komplex mit großartiger Struktur

*Der Wein erfreut
des Menschen Herz"*

Die Bibel, Psalm 104, 15

Rotweine Flaschen

Rocca Rubia Carignano Riserva DOC | Cantine Santadi, Sardinien

Flasche 0,75l 44,00

Intensive fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Myrte, Leder und Lakritze. Körperreicher Wein mit grosser Struktur und einem anhaltenden Aroma.

CHAPEAU LA VACHE »LOUISE« Minervois

Flasche 0,75l 38,00

Die Rotweincuvée »Louise« besteht aus Syrah, Grenache und Carignan. Sie stammt aus dem Minervois, einer für den Weinbau bestens geeigneten Region im Süden Frankreichs. Ein üppiger, und dennoch angenehm eleganter Rotwein, der mit Aromenfülle und Komplexität trumpft. Dieser Wein rundet gemütliche Abende ab und ist hervorragend zum Genuss von kräftigem Speisen geeignet.

Primitivo Salento IGP „Aurum“

Flasche 0,75l 51,50

Strahlendes Dunkler mit violettfarbenen Reflexen. Intensives Bukett mit Anspielungen auf Gewürze und Konfitüre. Lang anhaltendes Finale mit ausgewogenem Tannin.

"Lagone" Toscana IGT Rosso Aia Vecchia

Flasche 0,75l 38,50

Intensives Dunkelrot. Frisches Bukett mit dezenten Noten von Waldbeeren, Holz und Vanille. Der Geschmack ist strukturiert und elegant von einzigartiger Weichheit und Persistenz im Zusammenspiel mit Gewürz- und Kirscharomen.



Spirituosen

Ouzo ¹²	4cl	5,50
Sambuca Molinari	4cl	5,50
Bombay Sapphire Gin	4cl	7,00
Martini Bianco	5cl	5,50
Martini Extra Dry ⁸	5cl	5,50
Amaretto Disaronno ²	4cl	5,50
Osborne Veterano 30%	4cl	5,50
Kahlúa Liqueur de café ^{1,2,6}	4cl	4,60
Baileys Irish Cream ^{1,2}	4cl	5,50
Midori Melon Liqueur	4cl	4,50
Pepino Peach	4cl	4,00
Ramazzotti ^{2,6,10}	4cl	5,50
Campani ²	4cl	5,50
Aperol ^{2,3}	4cl	5,50
Jägermeister	4cl	6,00
Cazadores Tequila Silver	4cl	6,00
Cazadores Tequila Reposado (Gold)	4cl	6,00
42 Below Vodka	4cl	6,50
Grey goose	4cl	8,50
Patron Silver	4cl	8,50
1800 Tequila	4cl	6,50

Gin aus der Region

Irving Real London Dry Gin 4cl 8,50

BAD HOMBURG

Orange und Zitrone, auch das Aroma der Brombeere ist gut zu identifizieren. Dahinter kommt dann auch der Wacholder und Lavendel hervor.

Bembel Gin 4cl 8,50

FRANKFURT

Kennzeichnend für den Bembel Gin aus Frankfurt ist, dass er traditionelle Züge mit individuellem Charisma kombiniert. Im Aroma begeistert er mit einer intensiven Apfelnote, die an den Herbst denken lässt.

Beast of Ginger, Babba Rossas, FRANKFURT 4cl 8,50

Der Gin Ger von Babba Rossas ist ein Gin, der das Besondere schon im Namen trägt: er ist ein Igwerscharfer Gin, der jedem Gin-Drink eine wirklich spannende Note gibt und sich zu probieren lohnt.

Als Longdrink mit Tonic 12,50



Cocktails

Espresso Martini	10,50
Vodka, Kahlua und Espresso	
Negroni	11,50
Bombay Sapphire Gin, Martini Rosso, Campari und oreangen zeste	
Margarita	11,00
Cazadores Tequila , Triple Sec, Zitronensaft	
Martini Dry Cocktail	10,50
Bombay Sapphire Gin, Vermouth Dry, Olive	
Vodkatini	11,00
42 Below Vodka, Vermouth Extra Dry, Olive	
Gimlet	11,50
Bombay Sapphire Gin, Limettensaft, Zitronensaft	
Cosmopolitan	11,00
42 Below , Triple Sec , Zitronensaft, Cranberrysaft	
Strawberry Daiquiri	12,00
Bacardi Carta Blanca, Erdbeeren, Zitronensaft, Zuckersirup	
Mojito	12,50
Bacardi Cuatro, Limette, Minzblätter, brauner Zucker, Soda	
Caipirinha/Caipiroska €/ Caipiol	12,50
Leblon Cachaca/Aperol, Limette, brauner Zucker	

Cocktails

Mai Tai ^{2,6,8,10}	13,50
Bacardi Carta Blanca & Bacardi Cuatro, Rum (73 %), Apricot- Brandy, Mandelsirup, Zitrone, Ananassaft	
Long Island Ice Tea ^{1,2,6,8,10}	13,50
Bacardi, 42 Below, Bombay Sapphire, Cazadores Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Cola	
Zombie	13,50
Bacardi Carta Blanca & Bacardi Cuatro, Cherry- & Apricot- Brandy, Rum (73 %), Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	
Touchdown	12,00
42 Below Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracuja, Zitronensaft	
Sex on the Beach ^{2,6,8}	12,00
42 Below Vodka, Pepino Peach, Cranberrysirup, Ananassaft , Zitronensaft	
Moscow Mule	12,50
42 Below Vodka spicy Ginger und Gurke	
Tequila Sunrise	11,50
1800 Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
Melon Ball ^{6,8}	11,50
42 Below Vodka , Melonenlikör, Zitronensaft, Ananassaft	
Eschenheimer Special ^{2,3,10}	11,50
Zitrusfrüchte, brauner Zucker, Bacardi Cuatro, Aperol, Cranberrysaft	



24 **Highballs & Longdrinks**

Hendricks Tonic ^{2,3}	12,50
Bombay Tonic ^{2,3} Bombay Sapphire Gin, Tonic Water, Lime	11,50
Grey goose Limo-Nana	12,50
42 Below Vodka Red Bull ^{1,2,4}	11,50
Greek Limo-Nana (Mit Ouso)	11,50
Wildberry Gin Bombay mit Wild Berry Russian	12,50
Cuba Libre ^{1,2} Bacardi Cuatro, Cola, Limettensaft	11,50
Jacky Cola ^{1,2} Jack Daniel's, Cola	11,50
Prosecco Aperol ^{2,3}	8,50
Hugo	8,50
Lillet Berry	8,00

Sours

Whiskey Sour Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft	11,50
Aperol Sour Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft	11,50
Vodka Sour Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft	11,50

Coladas

Piña Colada ^{2,6,8} Bacardi Carta Blanca, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne	11,50
Strawberry Colada Bacardi Carta Blanca & Bacardi Cuatro, Erdbeeren, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne	11,50
Schoko Colada Bacardi Carta Blanca, Kokoscreme, Kakao, Ananassaft, Sahne	11,50
Melon Colada Bacardi Carta Blanca, Melone Liqueur, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne	11,50

Non-Alcoholics

Coconut Kiss ^{2,6,8} Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokoscreme, Kirschsaf	7,50
Lemon Squash ⁵ Limette, Zitronensaft, brauner Zucker, Limettensaft, Sprite	7,50
Sportsman ⁵ Zitrusfrüchte, brauner Zucker, Zitronensaft, Cranberry & Maracujasaft	7,50
Virgin Mojito ^{2,3,6} Limette, frische Minze, Ginger Ale, Soda	7,50
Virgin Caipi ^{2,3,6} Limette, brauner Zucker, Ginger Ale	7,50



Prosecco

Ruggeri Argeo Spumante
D. O. C Treviso Brut
Valdobbiadene Italien.

0,1 3,90

0,2 7,50

Flasche 0,75l 26,50

Champagner

Veuve clicquot Brut
YELLOW LABEL RESERVE CUVÉE

Flasche 0,75l 85,00

Veuve clicquot Brut Rosé

Flasche 0,75l 95,00



Whiskeys & Whiskys

Hessischer Single Malt
Rauchmalz Wheskey, Brennerei Höhler
Ein sehr milder und malzig-süßer Malt mit einer leichten harmonischen Rauchigkeit.

4cl 8,50

Wheskey Blended
Brennerei Höhler
Mild und süß, frische Früchte mit leicht holziger und kräftiger Note. Im Nachklang sehr mild.

4cl 7,50

Maker's Mark, Bourbon
Weich und seidig mit sofortiger Gewürzpräsenz (vom Weizen). Das Malz setzt sein Zeichen und die Öligkeit hängt liebenswert am Gaumen.

4cl 7,50

Jack Daniel's
Tennessee Sour Mash Whiskey
Ein trockener, fester Anfang; unverwechselbarer Charakter von verbrannter Lakritze; in der Mitte weich, süß und mild

4cl 7,50

Johnny Walker Black label
12 Jahre Blended Scotch Whisky
kräftigen, intensiven und rauchigen Aroma Vollmundig und komplex mit dem für Johnnie Walker typischen torfigen Raucharoma.

4cl 9,50

Chivas Regal
12 Jahre Blended Scotch Whisky
Es ist magievolle Landschaft der Speyside, das klare Quellwasser und die nun fast zweihundertjährige Erfahrung diese Gegebenheiten der Natur in einem Liebhaber-Whisky miteinander in Einklang zu bringen.

4cl 8,50



28 **Whiskeys & Whiskys**

SINGLE MALT SCOTCH | REGION: HIGHLANDS

Aberlour 4cl 9,50
Cuvée Marie D'Ecosse, Speyside
Wunderschön ausgereifter Whisky mit feinen Malznoten, Vanille und Toffearomen, komplexen, langen Abgang.

Talisker 10 Years old 4cl 8,50

The Glenrothes Select Reserve 4cl 9,00
Speyside
Mittelschwerer Körper mit schönen Malz-, Vanille- und Orangentönen. Schöner, runder Abgang.

Glenmorangie Lasanta 4cl 9,50
12 Years Old, Northern Highlands
Nachgereift in spanischen Olorosso-Sherry-Fässern. Außerordentlich reichhaltig, elegant und vollmundig.

Macallan Bauble 4cl 13,50
12 Years Old, cask

Whiskeys & Whiskys 29

REGION: ISLAY

Lagavulin 16 Years old 4cl 16,50
Kraftvoller, rauchiger Whisky mit angenehmer Sherrysüße. Langer, komplexer Abgang.

REGION: ISLANDS

Springbank 10 Years old 4cl 9,00
Campeltown
Dunkle Schokolade, Feigen, Marzipan, Paranüsse und Vanillearomen vereinigen sich hier und enden in einem langen, intensive Abgang.

IRISH WHISKEY

Bushmils 10 Years old 4cl 7,50
Irish Single Malt
Leichter, süßlicher Whiskey mit einer angenehmen Malzigkeit und einem schönen Abgang.



Cognac

Cognac Frapin V.S. 4d 7,00

Der Cognac Frapin V.S. ist der einzige Marken-V.S. mit der „Premier-Grand-Cru-du-Cognac“-Klassifizierung. Dieser feine Cognac präsentiert sich sehr nuancenreich im Bouquet und ist dabei wunderbar weich und äußerst aromatisch im Geschmack.

Hennessy Fine de Cognac 4d 7,50

Er besteht aus ca. 60 Eaux de Vie, die bis zu zehn Jahre gereift sind. Stil, Finesse und Harmonie; elegant mit blumigen Aromen; leicht und mit einer delikaten Eichenholznote.

Remy Martin V. S. O. P 4d 8,50

Premier Grand Cru du Cognac

Außerordentlich komplex, weich und harmonisch; feine Fruchtnoten, dezente Blütendüfte und ein einladender Vanilleton kennzeichnen sein Bouquet in besonderer Weise. Kraftvoll und nobel.

Cognac Château Fontpinot XO 4d 12,00

Premier Grand Cru du Cognac

Dieser Cognac trägt mit Stolz die Herkunftsbezeichnung „Château“. Fruchtige Würze ergänzt mit dem feinnuancierten Aroma kandierten Aprikosen und Orangen sowie altem Portwein. 15 bis 20 Jahre in Eichenholzfässern gereift.



Zigarren

Wir halten für Sie hochwertige Zigarren bereit.

Bitte fragen Sie nach unserem mobilen Humidor!

Alle Preise sind in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Unser Bedienungspersonal ist angewiesen, in unserem Sommergarten sofort zu kassieren!

All prices are in Euro, incl. VAT. Our Staff is instructed to cash up directly!

Die Produkte enthalten folgende Zusatzstoffe:

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff(en), 3 chininhaltig, 4 mit Taurin, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Konservierungsstoff(en), 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 mit Geschmacksverstärker(n), 11 geschwärzt

Die Liste der Zusatzstoffe und Hauptallergene unserer Speisen erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Abb. Servievorschlag | Info: Wikipedia/Eschenheimer Turm

» BESUCHEN UNS AUCH IM «

MITBACH

bira & pita bar

Das lockere Bier und Pita Konzept bietet eine Vielzahl an Sorten Fassbier wie Bittburger, König Pilsner, Benediktiner Weißbier und Crew Republic.



Die gefüllten pitatasohen sind sehr schmackhaft und werden als Streetfood angeboten. Das Konzept ist jung und dynamisch.

Fahrgasse 25 · Tel.: 069 - 1338 9783
info@mitbach-ffm.de · www.mitbach-ffm.de

GIOIA - FREUDE AM ESSEN

FREUDE AM ESSEN

GIOIA

PIZZA - PASTA - MEDITERRANE KÜCHE



Paradiesgasse 67 · D-60594 Frankfurt am Main
Telefon +49 (0) 69 - 6199 5004
Telefax+49 (0) 69 - 6199 5079

info@gioia-frankfurt.de · www.gioia-frankfurt.de

Eschenheimer Turm Café Bar · D-60318 Frankfurt am Main
Telefon 069 - 29 22 44 · www.eschenheimer.de

follow us on

