



Restaurant
Frankfurt am Main
Römerberg

**Zum
Schwarzen
Stern**

WILLKOMMEN

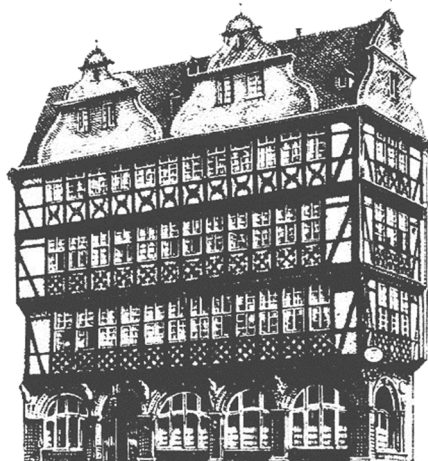
Schön, dass Sie da sind.

**Jetzt ist es Zeit aufzutanken,
zu entspannen und zu genießen.**

**Ab 12Uhr sind wir für Sie da.
Unsere Küche verwöhnt Sie mit durchgehend warmer Küche von 12-22Uhr**

**Wussten Sie, dass hinter uns mehr steckt als nur ein Restaurant?
In unserem ersten Stock befindet sich unsere Römerstube, im zweiten
Obergeschoss unser Hochzeitszimmer.**

**Planen Sie vielleicht gerade eine Veranstaltung, Feier oder Tagung & suchen
noch nach der passenden Location?
Sprechen Sie uns gerne an, wir zeigen Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten.**



Welcome to our beautiful restaurant.

Use your time with us to restore,
relax and simply enjoy yourself.

We open at 12 pm
Our kitchen hours are from 12pm till 10pm

Did you know that there is more to see in our restaurant?
We also have two great facilities on our first and second floor for your event.
Please don't hesitate to ask for more information.



MENU

FÜR 'N ANFANG

STARTERS

Feldsalat & Zitronen-Ricotta

Orangen | Haselnuss | Granatapfel ^{EI,SF,V}

Lamb's lettuce & lemon ricotta | oranges | hazelnut | pomegranate

12,80 EUR

Gebratene Jakobsmuschel

Sellerie Püree | Safran Soße | Schnittlauch ^{MI,SL,FI}

Scallop | celery puree | saffron sauce | chives

15,80 EUR

Texturen von Roter Bete

Apfel | gepickelte Zwiebeln ^{MI,SC,SO,V}

Textures of beetroot | apple | pickled onions

13,20 EUR

Eingelegter Lachs

Dill-Frischkäse-Mousse | Weißbrot-Chips ^{GL,EI,MI,FI,SF,SW}

Cured salmon | dill-cream cheese-mousse | bread chips

15,40 EUR



MENU

ZWISCHENDURCH

IN BETWEEN

| | |
|--|----------|
| Kürbissuppe Mascarpone Kürbiskerne ^{MI,SL,V} Pumpkin soup Mascarpone pumpkin seeds | 9,50 EUR |
| Klare Pilzbrühe Shimeji Schnittlauch ^{SL,V+} Mushroom broth Shimeji chives | 8,20 EUR |

DIE HAUPTGÄNGE – Fleisch

OUR MAINS – meat

| | |
|---|-----------|
| Geschmortes Ochsenbäckchen Rauch-Kartoffelcrème Schwarzwurzel ^{MI,SL,8} Braised ox cheeks smoked potato crème salsify | 25,80 EUR |
| Rosa Entenbrust Heukartoffeln Rosenkohl Blaukrautpüree ^{SL,8,SO} Duck breast hay potatoes Brussels sprouts red cabbage purée | 27,80 EUR |
| Maishähnchenbrust Parmesan-Risotto Mangold Lotus ^{MI,8} Corn-fed chicken breast Parmesan risotto chard lotus | 24,60 EUR |



MENU

DIE HAUPTGÄNGE – Fisch

OUR MAINS – fish

Doradenfilet

Kürbiscrème | Zucchini | Rote Bete Gnocchi ^{GL,EI,MI,FI}

Sea bass | pumpkin crème | courgette | beetroot gnocchi

26,20 EUR

Kabeljau unter der Kräuterkruste

Zitronenreis | Erdnüsse | Samphire | Weißweinschaum ^{GL,MI,FI,SJ,SC}

Herb crusted cod | lemon rice | peanuts | samphire | white wine foam

25,80 EUR

DIE HAUPTGÄNGE – Vegetarisch & Vegan

OUR MAINS – vegetarian & vegan

Gebratene Schupfnudeln

Pilzrahm | Edamame | Spitzkohl ^{GL,EI,MI,SJ,V}

Pan fried potato noodles | mushroom sauce | Edamame | cabbage

17,80 EUR

Kürbisrisotto

Pinienkerne | Gorgonzola | Salbei ^{MI,SC,V}

Pumpkin risotto | pine nuts | Gorgonzola | sage

18,20 EUR

In Salz gebackener Sellerie

Zwiebel Crunch | Schwarzwurzelschaum ^{GL,SL,SJ,V+}

Salt baked celeriac | onion crunch | salsify foam

16,40 EUR



MENU

UNSERE KLASSIKER

OUR CLASSIC GERMAN COMFORT FOOD

| | |
|--|-----------|
| Sauerbraten vom Rind Serviettenknödel Apfelrotkohl <small>GL,EI,MI,SL,SO,8</small> Braised beef dumpling red cabbage with apples | 22,60 EUR |
| Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln Waldpilzsoße <small>GL,EI,MI,8</small> Veal escalope Pan fried potatoes mushroom sauce | 25,80 EUR |
| Schweineschnitzel Bratkartoffeln Waldpilzsoße <small>GL,EI,MI,SW,8</small> Pork escalope Pan fried potatoes mushroom sauce | 19,80 EUR |
| Rosa Kalbsrücken Selleriepüree geröstete Wurzeln Kartoffel Wedges <small>MI,SL,SO,8</small> Saddle of veal celery purée roasted root vegetables wedges | 27,20 EUR |
| Hirschgulasch Pilze Perlzwiebeln Crème Fraîche Knöpfle <small>GL,EI,MI,SL,8</small> Venison goulash Mushrooms pearl onions crème fraîche "Knöpfle" – traditional pasta | 24,80 EUR |



MENU

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

SOMETHING SWEET

| | |
|--|-----------|
| Mousse von weißer Schokolade Trüffel-Espuma Muskat ^{GL,EI,MI,SW} White chocolate mousse truffle espuma nutmeg | 10,80 EUR |
| Haselnuss-Parfait Kaffeebiskuit gesalzener Karamell ^{GL,EI,MI,SC,V} Hazelnut parfait coffee biscuit salted caramel | 8,80 EUR |
| Pekannuss Brownie Orangenkompott flambiertes Marshmallow ^{GL,EI,SC,SW} Pecan nut brownie orange compote flambéed marshmallow | 8,60 EUR |
| Safranbirne Pistazien Joghurteis ^{EI,MI,SC,SJ,V} Saffron pear pistachios yogurt ice-cream | 9,80 EUR |

Bei mehreren geteilten Speisen behalten wir uns vor ein Tellergeld von 4,00€ zu berechnen.
Sharing some dishes? – no problem. We will charge 4,00€ per extra cover.



ALLERGENE



Falls Sie weitere Fragen zu unseren Speisen & Allergenen haben, sprechen Sie uns jederzeit an. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

If you need more information on allergens in our dishes please do not hesitate to ask.

