


APERITIF



HAUSGEMACHT

Quitten Shrub	0,3 L	3,5
Mandarinenlimonade	0,3 L	3,5

PERLAGE

Aperitif der Saison Johannisstrauchauszug & Crémant	0,15 L	8
Quitten Spritz Quitte, Riesling & Soda	0,15 L	6,5
Pétillant Naturel Rosé Globules  Domaine Mélaric, 2016, trocken, Loire	0,15 L	8
Cider Ü60 »alte Bäume« Obsthof am Steinberg, 2016, Nieder Erlenbach	0,15 L	6

ORANGE & HELLROT

Grauburgunder  Weingut Enderle & Moll, 2017, trocken, Baden	0,15 L	7
Spätburgunder  Weingut Stefan Vetter, 2017, trocken, Loire	0,15 L	6,5

KLASSIK

Belsazar Wermut Weiß & Tonic	0,2 L	7
Domingo Wermut Rot & Soda	0,2 L	7
Gin Tonic Emma	0,2 L	9
Aperol ^{2/3} Spritz	0,2 L	6,5
Campari ³ & Soda/Orange	0,2 L	6,5
Negroni ³	6 CL	9

WASSER

Wasser Still 0,5 | 1 L 1,5 | 3

Wasser Sprudel 0,5 | 1 L 1,5 | 3

Wir bereiten unser Wasser mittels eines Kohlefilters auf, erhalten dadurch ionisiertes Tafelwasser von hoher Qualität und umweltschonend ist es auch – mit & ohne Kohlensäure.

BIER & APFELWEIN

Bitburger Pils vom Fass 0,3 | 0,5 L 3 | 4,5

Benediktiner Helles 0,5 L 4,5

Benediktiner Weizen 0,5 L 4,5

Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5 L 4,5

Bitburger Pils alkoholfrei 0,33 L 3

Hochstädter Apfelwein vom Fass 0,25 | 0,5 L 1,9 | 3,5

SOFT & SAFT

Afri Cola¹ 0,25 L 3

Club Mate¹ 0,33 L 3,5

Bitter Lemon^{2/4/5} / Ginger Ale³ / Tonic Water² 0,23 L 3



Rapp's Säfte 0,3 L 3
Apfel-, Johannisbeer-, Orangen-, Rhabarbersaft

HAUSGEMACHT

Quitten Shrub 0,3 L 3,5

Mandarinenlimonade 0,3 L 3,5

CIDER

Goldparmäne mit Weinbirne Obsthof am Steinberg, 2016, Nieder Erlenbach	0,75 L	17
Ü60 »alte Bäume« Obsthof am Steinberg, 2016, Nieder Erlenbach	0,75 L	28
Brut 2015  Cidre 2 Table Cyril Zangs, 2015, Normandie	0,75 L	27
Transparente, halbtrocken  Cidrie de du Vulcain, 2016, Le Mouret-Schweiz	0,75 L	33
Poiré Authentic Domaine Eric Bordelet, 2016, Normandie	0,75 L	31

SCHAUMWEIN & PETNAT

Riesling Sekt Weingut Knewitz, 2017, Rheinhessen	0,15 0,75 L	7 34
Crémant d'Alsace  Domaine Clément Klur, Elsass	0,15 0,75 L	9 42
Petillant Naturel Rosé Globules  Domaine Mélaric, 2016, trocken, Loire	0,15 0,75 L	8 37
Petnat Foam Somló  Meinklang, 2017, trocken, Burgenland	0,75 L	28
Champagner Tarlant Domaine Tarlant	0,375 L	39
Champagner Bulles de Comptoir #6  Domaine Charles Dufour	0,75 L	78
Champagner L'Atavique Brut Reserve  Domaine Mouzon Leroux	0,75 L	85







Phantasielogo zur Hervorhebung von Weinen
mit weniger als 30mg SO₂/L Zusatz




ROSÉ WEIN

Rosé vom Zweigelt Weingut Fritsch, 2017, trocken, Wagram	0,15 0,75 L	6 28
Le Rosé Domaine Chêne Bleu, 2017, trocken, Provence	0,75 L	43

HELLROTER WEIN

Spätburgunder  Weingut Vetter, 2016, trocken, Franken	0,15 0,75 L	8 42
Puszta Libre  Weingut Claus Preisinger, 2017, trocken, Burgenland	0,75 L	39
Zeus Gone Wild  Domaine Marnes Blanches, 2017, trocken, Jura	0,75 L	54
Mauvais Temps  Domaine N. Camarans, 2016, trocken, Aveyron	0,75 L	55

ORANGENER WEIN

Grauburgunder  Weingut Enderle & Moll, 2017, trocken, Baden	0,15 0,75 L	7 36
L'Original  Domaine Clot de l'Origine, 2016, trocken, Rousillon	0,75 L	43
Coume de L'Olla Blanc  Domaine Matassa, 2017, trocken, Rousillon	0,75 L	50

WEISSWEIN | OFFEN

Weißburgunder Weingut Gaul, 2017, trocken, Pfalz	0,15 0,75 L	6 28
Grüner Veltliner Weingut Fritsch, 2017, trocken, Wagram	0,15 0,75 L	5,5 26
Riesling »Wallufer Oberberg« Weingut JB Becker, 2016, halbtrocken, Rheingau	0,15 0,75 L	6 28
Chardonnay »Melrose« Domaine Mery Charente, 2017, trocken, Cognac	0,15 0,75 L	6,5 31
Petit Ours Blanc Domaine Du Coulet, 2016, trocken, Rhône	0,15 0,75 L	7 34







ROTWEIN | OFFEN

Spätburgunder QbA Weingut A. Christmann, 2015, trocken, Pfalz	0,15 0,75 L	6,5 30
Blaufränkisch »Kalkstein«  Weingut Claus Preisinger, 2017, trocken, Burgenland	0,15 0,75 L	7,5 38
Beaujolais Villages Rouge Domaine Didier Desvignes, 2015, trocken, Loire	0,15 0,75 L	6,5 30
Côtes du Rhône »Colline« Domaine Cabotte, 2016, trocken, Rhône	0,15 0,75 L	5,5 26
Cabernet Sauvignon »Melrose« Domaine Mery Charente, 2016, trocken, Cognac	0,15 0,75 L	7 33










Phantasielogo zur Hervorhebung von Weinen
mit weniger als 30mg SO₂/L Zusatz

WEISSWEIN | FLASCHE

Riesling »Revival« 	0,75 L	34
Weingut Martin Müllen, 2015, trocken, Mosel		
Riesling »Wallufer Walkenberg – Alte Reben«	0,75 L	48
Weingut JB Becker, 2008, Spätlese, trocken, Rheingau		
Sylvaner »Longue Tongue« 	0,75 L	41
Weingut Stefan Vetter, 2016, trocken, Franken		
Weißburgunder »Muschelkalk« 	0,75 L	36
Weingut Enderle & Moll, 2016, trocken, Baden		
Alliance	0,75 L	39
Domaine Marc Tempé, 2015, trocken, Elsass		
Chenin Blanc »L'Echalier« 	0,75 L	48
Domaine Bertin-Delatte, 2015, trocken, Loire		
Pouilly-Fumé	0,75 L	53
Francois Le Saint, 2016, trocken, Loire		
Sancerre Blanc »Les Chasseignes«	0,75 L	46
Domaine Fouassier, 2016, trocken, Loire		
Esprit de l'Horizon 	0,75 L	49
Domaine de l'Horizon, 2016, trocken, Rousillon		
Aligoté »Le Hardi«	0,75 L	50
Domaine Morey Saint Denis, 2015, trocken, Burgund		
Chardonnay »Vezelay« 	0,75 L	47
Domaine La Cadette, 2016, trocken, Burgund		
Clairette »Vacqueyras blanc«	0,75 L	54
Domaine D'ouréa, 2016, trocken, Rhône		
Holass Tokaj	0,75 L	48
Pincészet Holass, 2015, trocken, Ungarn		

ROTWEIN | FLASCHE

Pinot Noir Liaison 	0,75 L	58
Weingut Enderle & Moll, trocken, 2016, Baden		
Champs Cadet Bourgogne Rouge 	0,75 L	66
Domaine de la Cadette, 2017, trocken, Burgund		
Gamay Eclat de Granite	0,75 L	30
Domaine Sérol, 2014, trocken, Loire		
Cabernet Franc 	0,75 L	56
Domaine Antoine Sanzay, 2015, trocken, Loire		
Astralabes	0,75 L	48
Domaine Chêne Bleu, 2012, trocken, Provence		
Esprit de l'Horizon Rouge 	0,75 L	58
Domaine de l'Horizon, 2011, trocken, Rousillon		
Les Quilles Libres 	0,75 L	55
Domaine Clot de l'Origine, 2015, trocken, Rousillon		
Cyprès de Toi 	0,75 L	39
Domaine Fond Cyprès, 2017, trocken, Languedoc		
Le Carignan de la Source 	0,75 L	50
Domaine Fond Cypres 2014, trocken, Languedoc		
Orphée	0,75 L	52
Domaine Courbissac, 2007, trocken, Languedoc		

SÜSSWEIN

Auslese »Etviller Rheinberg«	0,375 L	37
Weingut JB Becker, 2010, Auslese, Rheingau		



Phantasielogo zur Hervorhebung von Weinen
mit weniger als 30mg SO²/L Zusatz

WEIZEN & WACHOLDER

Steinreich Korn Berlin	2 CL	4
Dinkel Wodka Georg Hiebl, Mostviertel	2 CL	4
CK Vodka Christoph Keller, Hegau	2 CL	5
D3!N Gin Hamburg	4 CL	6

OBST

Bio Reine Claude Pflaumenbrand Schwarzwald	2 CL	4
Bio Mirabellenbrand Schwarzwald	2 CL	4
Weingut Danner Gebirgs-Kirschwasser Schwarzwald	2 CL	5
Weingut Danner Williams Gold Schwarzwald	2 CL	5
Schwarze Zwetschge fassgelagert Tirol	2 CL	6

ANIS

Hilde »Neue Mazerate« Köln	4 CL	5
Janot Pastisé Anisé Provence	4 CL	5

+ Soda / Tonic ² / Cola ¹ Filler 2

WERMUT & TRESTER

Belsazar Wermut Weiß Berlin & Baden	4 CL	5
Znaida Wermut Weiß Berlin	4 CL	5
Domingo Wermut Rot Madrid	4 CL	5
Martini Rubino Riserva Turin	4 CL	5
Antica Formula Turin	4 CL	5
Cynar Italien	4 CL	5
Weingut FFM Tresterbrand Rheingau	2 CL	4

WHISKY

Marder Single Malt Südschwarzwald	4 CL	8
Rye Whisky, Freimeister Kollektiv Rüdiger Sasse, Münsterland	4 CL	6

+ Soda / Tonic ² / Cola ¹

Filler 2

KAFFEE »DUE MANI – FRANKFURT«

Espresso ¹	1,9
Espresso Macchiato ¹	2,5
Espresso Doppelt ¹	3
Cappuccino ¹	3
Latte Macchiato ¹	3,5
Kaffee ¹	2,5

TEE

Frische Minze	3
Frischer Ingwer	3
Hibiskus	3
Eisenkraut	3
Grüntee Sencha	3
Schwarztee ¹	3
Buchweizen Sobacha	3

Nachfolgend finden Sie die numerische Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

- 1 koffeinhaltig
- 2 chininhaltig
- 3 enthält Farbstoffe
- 4 enthält Antioxidantien
- 5 enthält Stabilisatoren

Restaurant Emma Metzler

Schaumainkai 17

60594 Frankfurt

T 069 83040094

E info@emmametzler.de

Gestaltung: studiotonique.com