

APERITIF

HAUSGEMACHT

Rhabarber Shrub	0,3 L	3,5
Stachelbeerlimonade	0,3 L	3,5
Eistee	0,3 L	3,5

PERLAGE

CIDER Ananasrenette Obsthof am Steinberg, 2018, trocken, Nieder Erlenbach	0,15 L	7
Aperitif der Saison Hausgemachter Rhabarbersirup & Riesling & Soda	0,15 L	8
Terrassen Spritz Bio Mondino Amaro Bitterlikör & Crémant	0,15 L	6,5
Pétillant Naturel Rosé Globules  Domaine Mélaric, 2017, trocken, Loire	0,15 L	8

ORANGE & HELLROT

Grauburgunder & Maischestandzeit  Weingut Enderle & Moll, 2017, trocken, Baden	0,15 L	7
Puszta Libre  Weingut Claus Preisinger, 2018, trocken, Burgenland	0,15 L	7

KLASSIK

Belsazar Wermut Weiß & Tonic	0,2 L	7
Gölles Vogelbeer-Bitter & Tonic	0,2 L	8,5
Gin Tonic Emma Brix43 Gin aus Franken, saisonales Grün & AQ Tonic	0,2 L	9
Aperol ^{2/3} Spritz	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.

SOFT & SAFT

Afri Cola ¹	0,25 L	3
Club Mate ¹	0,33 L	3,5
Aqua Monaco Ginger Ale ³	0,23 L	3
Aqua Monaco Bitter Lemon ^{2/4/5}	0,23 L	3
Aqua Monaco Tonic Water ²	0,23 L	3
Rapp's Apfelsaft	0,3 L	3
Rapp's Johannisbeersaft	0,3 L	3
Rapp's Orangensaft	0,3 L	3
Rapp's Rhabarbersaft	0,3 L	3
Obsthof am Steinberg Apfelsaft Streuobst	0,3 L	4
Obsthof am Steinberg Apfel- & Quittensaft	0,3 L	4,5

APFELWEIN

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


BIER

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

HANDWERKLICH GEBRAUT

Anni Pale Ale, mit norwegischer Farmerhefe vergoren	0,33 L	8
Flinn Würziges Roggenbier mit norwegischer Hefe vergoren	0,33 L	7
Otho Grape Ale mit Blaugies- & Brettanomyces-Hefen vergoren, Cabernet Sauvignon & Merlot Trauben	0,33 L	14




CIDER

Stillwein Goldparmäne & Weinbirne Obsthof am Steinberg, 2016, lieblich, Nieder-Erlenbach	0,75 L	17
Premier Emois  Cidrie du Vulcain, 2016, Le Mouret-Schweiz	0,75 L	33
Birnen Cidre »Poiré Authentic« Cidrie Eric Bordelet, 2016, trocken, Normandie	0,75 L	43
Cidre »Ananasrenette« Obsthof am Steinberg, 2018, trocken, Nieder-Erlenbach	0,75 L	35
Belle Brutale  Cidrie du Vulcain, 2017, Le-Mouret-Schweiz	0,75 L	43



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

PETNAT

Cabernet Franc »Rosé Globules« 	0,15 0,75 L	8 37
Domaine Mélaric, 2017, trocken, Loire		
Müller-Thurgau »Pétillant naturel« 	0,75 L	43
Weingut Julien Renard, 2018, trocken, Mosel		
Hárslevlű & Juhfark »Foam Somló« 	0,75 L	28
Weingut Meinklang, 2018, trocken, Burgenland		





SCHAUMWEIN

Riesling Sekt	0,15 0,75 L	7 34
Weingut Knewitz, 2017, Rheinhessen		
Crémant d'Alsace 	0,15 0,75 L	9 42
Domaine Clément Klur, Elsass		
Champagner Tarlant	0,375 L	39
Domaine Tarlant		
Champagner Bulles de Comptoir #7 	0,75 L	78
Domaine Charles Dufour		
Champagner L'Atavique Brut Reserve 	0,75 L	85
Domaine Mouzon Leroux		




ROSÉ WEIN

Rosé vom Zweigelt Weingut Fritsch, 2018, trocken, Wagram	0,15 0,75 L	6 28
Le Rosé Domaine Chêne Bleu, 2018, trocken, Provence	0,75 L	43

HELLROTER WEIN

Puszta Libre  Weingut Claus Preisinger, 2018, trocken, Burgenland	0,15 0,75 L	8 40
Spätburgunder  Weingut Vetter, 2018, trocken, Franken	0,75 L	42
Coume de l'Olla Rouge  Domaine Matassa, 2017, trocken, Rousillon	0,75 L	50
Mauvais Temps  Domaine N. Camarans, 2016, trocken, Aveyron	0,75 L	55

ORANGENER WEIN & MAISCHESTAND

Grauburgunder  Weingut Enderle & Moll, 2017, trocken, Baden	0,15 0,75 L	7 36
Coume de L'Olla Blanc  Domaine Matassa, 2017, trocken, Rousillon	0,75 L	50
Weißburgunder »Muschelkalk«  Weingut Enderle & Moll, 2017, trocken, Baden	0,75 L	39
L'Original  Domaine Clot de l'Origine, 2016, trocken, Rousillon	0,75 L	43



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







WEISSWEIN | OFFEN

Weißburgunder Weingut Gaul, 2017, trocken, Pfalz	0,15 0,75 L	6 28
Grüner Veltliner Weingut Fritsch, 2018, trocken, Wagram	0,15 0,75 L	5,5 24
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
Côtes du Rhône »Petit Ours Blanc« Domaine Du Coulet, 2017, trocken, Rhône	0,15 0,75 L	7 34

ROTWEIN | OFFEN

Spätburgunder »Kaliber 12« Weingut S. Adams, 2016, trocken, Rheinhessen	0,15 0,75 L	6,5 31
Lemberger/ Blaifränkisch  Weingut Roter Faden, 2016, trocken, Württemberg	0,15 0,75 L	8,5 41
Beaujolais Rouge Nature »Fleurie«  Domaine Didier Desvignes, 2017, trocken, Beaujolais	0,15 0,75 L	8 38
Côtes du Rhône »Colline Rouge« Domaine Cabotte, 2018, trocken, Rhône	0,15 0,75 L	6 28
Cabernet Sauvignon »Melrose« Domaine Mery Charente, 2017, trocken, Cognac	0,15 0,75 L	7 35

WEISSWEIN | FLASCHE

Sylvaner »Longue Tongue«  Weingut Stefan Vetter, 2017, trocken, Franken	0,75 L	41
Riesling »Revival«  Weingut Martin Müllen, 2015, trocken, Mosel	0,75 L	34
Riesling Spätlese »Wallufer Walkenberg« Weingut JB Becker, 2008, trocken, Rheingau	0,75 L	48
Sauvignon Blanc »Pouilly-Fumé« Francois Le Saint, 2016, trocken, Loire	0,75 L	53
Sauvignon Blanc »Sancerre x Les Chasseignes« Domaine Fouassier, 2017, trocken, Loire	0,75 L	46
Aligoté »Le Hardi«  Domaine Morey Saint Denis, 2015, trocken, Burgund	0,75 L	50
Hárslevlű Tokaj Pincészet Holass, 2015, trocken, Ungarn	0,75 L	48
Burgenland Grüner Veltliner Pincészet Holass, 2017, trocken, Burgenland	0,75 L	50
Clairette »Vacqueyras blanc« Domaine D'ouréa, 2016, trocken, Rhône	0,75 L	54
Weißburgunder »Louis«  Weingut Battenfeld-Spanier, 2016, trocken, Rheinhessen	0,75 L	51
Chenin Blanc »L'Echalier«  Domaine Bertin-Delatte, 2015, trocken, Loire	0,75 L	48
Grenache Blanc »Esprit de l'Horizon« Domaine de l'Horizon, 2016, trocken, Rousillon	0,75 L	49
Chardonnay »Vezelay«  Domaine La Cadette, 2016, trocken, Burgund	0,75 L	47



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

ROTWEIN | FLASCHE

Pinot Noir »Liaison« 	0,75 L	58
Weingut Enderle & Moll, trocken, 2016, Baden		
Gamay »Eclat de Granite«	0,75 L	30
Domaine Sérol, 2014, trocken, Loire		
Cyprès de Toi 	0,75 L	39
Domaine Fond Cyprès, 2017, trocken, Languedoc		
Pinot Noir »Champs Cadet« 	0,75 L	66
Domaine de la Cadette, 2017, trocken, Burgund		
Grenache Noir »Esprit de l'Horizon«	0,75 L	58
Domaine de l'Horizon, 2011, trocken, Rousillon		
Cabernet Franc 	0,75 L	56
Domaine Antoine Sanzay, 2016, trocken, Loire		
Grenache Rouge »Les Quilles Libres« 	0,75 L	55
Domaine Clot de l'Origine, 2016, trocken Rousillon		
Carignan »Le Carignan de la Source« 	0,75 L	50
Domaine Fond Cypres 2014, trocken, Languedoc		
Mourvèdre Rouge »Orphée«	0,75 L	52
Domaine Courbissac, 2008, trocken, Languedoc		

SÜSSWEIN & RESTSÜSS

Auslese »Etviller Rheinberg«	0,375 L	37
Weingut JB Becker, 2010, Auslese, Rheingau		
Gewürztraminer & Riesling »Alliance«	0,75 L	39
Domaine Anne & Marc Tempé, 2015, trocken, Elsass		

ANIS

Bio Hilde Kräuter »Halbbitter« 4 CL 5
Neue Mazerate, Köln

Bio Pastis 4 CL 5
Cherry Rocher, Rhône-Alpes

WERMUT & BITTER

Znaida Wermut Weiß 4 CL 5
Silvia Schneider, Berlin

Wermutkraut & Grüner Veltliner 4 CL 4
Rudolf Schwarzer, Tirol

Belsazar Wermut Weiß 4 CL 5
Berlin & Baden

Helmut Wermut Weiß 4 CL 6
Markus Weiß, Hamburg

Bio Mondino Amaro Bitterlikör 4 CL 4
Brennerei Schnitzer, Bayern

Martini Rubino Riserva 4 CL 5
Turin

Helmut Wermut Rot 4 CL 6
Markus Weiß, Hamburg

Antica Formula 4 CL 5
Turin

Cynar 4 CL 5
Italien

+ Soda / Tonic ² / Cola ¹ Filler 2

TRESTER, WEINBRAND & COGNAC

FFM Tresterbrand Weingut FFM, Frankfurt	2 CL	4
JB Tresterbrand JB Becker, Rheingau	2 CL	6
Alter Weinbrand XO JB Becker, Rheingau	4 CL	7
Bio Cognac VS Mery Melrose, Cognac	4 CL	5

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
Café Fredo	4

TEE

Frische Minze	3
Frischer Ingwer	3
Hibiskus	3
Eisenkraut	3
Grüntee Sencha	3
Grüntee Darjeeling ¹	3
Schwarztee ¹	3
Buchweizen Sobacha	3
Hausgemachter Eistee	3,5

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: tonique.de

