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

Appetithäppchen / Snacks

Hummercremesuppe [2,8] 6,80
Klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen, Sahne und Weinbrand
Classic lobster bisque soup made from roasted lobster shells, cream and brandy

Minestrone VEGAN 4,70
italienische Gemüsesuppe mit Basilikumpüree und Olivenöl
Italian vegetable soup with basil puree and olive oil

Hühnerbouillon 4,80
mit Fleisch und Gemüseeinlage
Chicken broth with meat and vegetables

Bruschetta „Eschenheimer Art" 4,50
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln
with sour cream, bacon and onions

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

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

Baby Caprese 7,80
Kirsch Tomaten, baby Mozzarella, Basilikum Pesto und Balsamico
Cherry tomatoes, baby mozzarella, basil pesto and balsamic

Appetithäppchen / Snacks

Edamame VEGAN 4,50
Grüne Sojabohnen mit Teriyaki Sauce
Boiled soybean fruit with teriyaki sauce

Chicken-Teriyaki spieße 6,50
auf Salatblätter
Chicken teriyaki skewer on lettuce leaves

Currywurst mit Brot [5,7] 6,00
Würzige Bratwurstscheiben in einer pikanten, curryscharfen Tomatensauce
Spicy sausage slices in hot curry tomato sauce

Gegrillte Champignons VEGAN 4,00
mit frischen Kräutern
Grilled mushrooms with fresh herbs

Crispy Shrimps 10,50
Gebackene Riesengarnelen in knuspriger Panade
Fried king prawns in crispy breadcrumbs

Marinierte Oliven VEGAN 3,80
in hausgemachter Kräutermarinade
Marinated olives in homemade herb marinade

Nachos 3,90
mit Sauerrahm
with sour cream

Käseplatte mit Trauben 10,50
Cheese plate with grapes

Salate - Salads

Eschenheimer Salat 7,00

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

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

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 10,50

with grilled chicken breast strips

mit Black Tiger Garnelen „aglio e olio“ 11,50

with Black Tiger King Prawns “aglio e olio”

mit gegrillten Rinderfiletstreifen 14,50

with grilled beef filet

mit gegrilltem Lachsfilet in Teriyaki Soße [6,10] 13,50

with grilled salmon filet in teriyaki sauce

mit gebackenem Ziegenkäse und Honig 10,00

with baked goat cheese with honey

Baby Caprese 7,80

Kirsch Tomaten, baby Mozzarella, Basilikum Pesto und Balsamico

Cherry tomatoes, baby mozzarella, basil pesto and balsamic

Flammkuchen

Original Elsässer Art [8] 8,70

mit Rahm, herzhaftem Speck und Zwiebeln

Tarte Flambee Alsace style with cream, bacon and onions

Cheesy 8,00

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

with cream and 3 different kind of cheese

Mediterran 8,90

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

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

Mit Liebe aus dem Garten 9,00

VEGAN

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

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

Italienisch 9,80

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

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

Griechisch 10,50

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 *Chicken breast filet*		11,50
Rumpsteak *Rump Steak*	230g	23,50
Rinderfilet *Beef filet*	200g	25,50
Black Tiger - Riesengarnelen *Black Tiger King prawns*		16,50
Lachsfilet *Salmon filet*		14,00
Surf 'n' Turf Hähnchen, Rinderfilet, Riesengarnelen *Chicken, beef filet, king prawns*		19,00

Beilagen / Side dishes

Ofenkartoffel mit Sauerrahm *Baked potato*	3,60
Pommes Frites *French Fries*	3,60
Süsskartoffel - Pommes *Sweet Potato Fries*	4,50
Blattspinat „Brasserie“ *Leaf spinach*	3,60
Broccoli mit grünen Bohnen und Erbsen *Broccoli with green beans and peas*	3,60
Beilagensalat *Small salad*	3,50

Dips

Kräuterbutter *Herb butter*	1,00
Barbecue-Sauce *BBQ sauce*	1,00
"Siziliana" Dip getrockneten Tomaten-Parmesan *dried tomato Parmesan*	1,00
Knoblauchsauce *Garlic sauce*	1,00

Burger

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

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

Black Irish Angus Burger 200 g 11,50

Black Irish Angus Cheeseburger 200 g 11,90

Chickenburger 10,50

Spinat-Aubergine-Harissa Burger VEGAN 10,50
mit Süßkartoffel Pommes

German Classics

Zwei Rinderfiletspieße 17,50
garniert mit Kirschtomaten, Paprika und roten Zwiebeln; serviert mit Pommes frites und Salat
2 beef filet skewers, garnished with cherry tomatoes, red peppers and red onions, served with French fries and salad

Original Wiener Schnitzel 7 16,50
vom Kalb, serviert mit Pommes frites und Salat
Veal escalope served with French fries and salad

Dessert

Affogato 5,50
Weißer Tartufo Eis in einem Glas und mit heißem Espresso übergossen
White tartufo ice cream in a glass and doused with hot espresso

Warmer Schokokuchen 4,10
mit Vanilleeis und Sahne
Warm chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream

Eis & Heiß 4,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Brombeeren
Vanilla ice cream with hot raspberries and blackberries

Lasagne-Nugat-Marzipan 4,90
Geschichtete Nougat Creme mit Blättchen aus Marzipan
Layered nougat cream with marzipan flakes

Black & white Schoko - Soufflé 5,50
mit Vanilleeis und Sahne
with vanilla ice cream and whipped cream

Käseplatte mit Trauben 10,50
Cheese plate with grapes

Kaffee

Espresso [1]		1,90
Doppelter Espresso [1]		2,70
Doppelter Espresso macchiato [1]		2,90
Café Crème [1]		2,70
Koffeinfreier Kaffee [1]		2,30
Milchkaffee [1]		3,50
Latte macchiato [1]		3,40
Cappuccino [1]		3,20
Heiße Schokolade		3,00
Heiße Schokolade mit Sahne		3,20
Coffee Flavours Mandel, Vanille, Karamell, Kokos	je	0,50

Heiß und stark

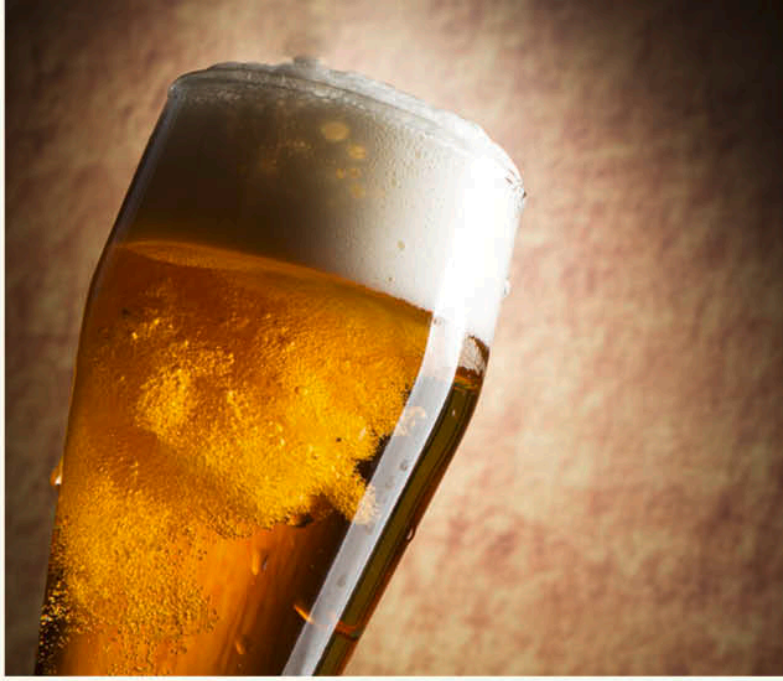
Mochaccino Espresso [1] mit heißer Schokolade, Milch und Sahne	4,50
Baileys latte Espresso [1] mit Baileys, Milch und Sahne	4,90
Schokolade mit Baileys [1,2] Schokolade, Baileys und Sahne	4,90
Irish Coffee Irish Whiskey, Kaffee, brauner Zucker, Sahne	5,80
Tee PURE Darjeeling, Kamille, Grün, Früchte oder Rooibos	2,90

Heiß und stark

Frischer Ingwer (Ginger) Tee	3,50
Nana-Tee Tee aus frischer Nanaminze mit Honig	3,50
Ingwer - Nana - Tee	4,00

Softgetränke

Pepsi Cola [2], Pepsi Cola light [2,6,8,9], Mirinda [2,7,8], 7 Up [8]	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,50
Selters Classic (mit Kohlensäure)	Flasche 0,25 l	2,70
	Flasche 0,75 l	6,50
Selters Naturell (ohne Kohlensäure)	Flasche 0,25 l	2,70
	Flasche 0,75 l	6,50
Thomas Henry Bitter Lemon [3,7]	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,80
Thomas Henry Ginger Ale [2]	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,80
Thomas Henry Tonic Water [3,7]	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,80
Tradewinds Ice Tea Peach, Mint-Lime	Flasche 0,33 l	3,50
Red Bull [1,2,4]	0,25 l	3,80
EFFECT BLACK-AÇAÍ	0,25 l	3,80
Tafwelwasser	0,2 l	1,70



Säfte

HAUSGEMACHTE LIMONANA	0,5 l	4,80
HAUSGEMACHTE PINK-LIMONANA	0,5 l	4,90
Apfelsaft	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,80
Orangensaft	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,80
Ananassaft	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,80
Kirschnektar	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,80
Bananennektar	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,80
Maracujanektar	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,80
Cranberrysaft	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,80

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	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,80
Henninger Radler vom Fass	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,80
Schöfferhofer Hefeweizen Naturtrüb vom Fass	0,5 l	4,80
Schöfferhofer Dunkles Hefeweizen	Flasche 0,5 l	4,80
Schöfferhofer Kristallweizen	Flasche 0,5 l	4,80
Schöfferhofer Grapefruit [2,7]	Flasche 0,33 l	3,60
Alkohofreies Hefeweizen	Flasche 0,5 l	4,80
Corona Extra	Flasche 0,33 l	4,60
Clausthaler Extra Herb	Flasche 0,33 l	3,60

Apfelwein

Apfelwein	0,25 l	2,50
	0,5 l	3,90

Offene Weißweine

Grauburgunder, Glas 0,2 l 4,90
Weingut Wasenweiler, Kaiserstuhl, Baden
Goldgelbfarbener, kräftiger, saftiger Wein mit vollen Aromen von Steinobst und Kräutern.

Chardonnay "Eins zu Eins" Glas 0,2 l 5,50
Weingut Diehl, Pfalz
Glasklar in hellem Strohgelb mit grünen Reflexen, duftet exotisch nach reifer Papaya und Ananas. Durch eine herrliche Mischung aus Akazienblüten und Zitrusaromen sowie einer belebenden Säure erhält er Spannung und Biss, welche im Abgang ganz filigran ausklingen. Das nächste Glas bitte!

Lugana, Cà de'Rocchi Glas 0,2 l 6,80
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 0,75 l 41,00
Am Gaumen zeigt der Kirchenstück bereits die typische Zartheit. Ein absolutes Riesling-Highlight.

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

Chablis Domaine – Long-Depaquit, **Albert Bichot, Burgund** Flasche 0,75 l 39,00
Klassisch-mineralischer Chablis, ausgestattet mit großer Finesse und kühler Eleganz die einen guten Chablis auszeichnet. Erinnernd an Banane, Birne und Apfel, viel Mineralität – voll auf der Zunge.

Pouilly-Fumé Flasche 0,75 l 42,00
Domaine de Fontenille, Loire
Feingliedriger Sauvignon Blanc für höchste Ansprüche. Charaktervoll mit aromatischer Frucht, facettenreich, zart im Abgang mit dezenter Würze.

Roséweine

Réserve du Cochonnet Rosé IGP Languedoc Glas 0,2 l 5,90 Glas 0,7 l 20,50
Kommt mit einer frisch spritzigen Aromatik mediterraner Kräuter, Gewürze und Südfrüchten ins Glas. Am Gaumen ist der Wein ebenfalls feinfruchtig und leicht würzig.

Offene Rotweine

RED STUFF
Glas 0,2 l 6,50

Weingut Krämer, Rheinhessen

Mit dem RED STUFF Präsentieren wir Ihnen ein wahres Prachtstück. Tief, kraftvoll und unkonventionelle Cuvée, gereift im Eichenholzfass.

Salice Salentino Riserva Brindisi Riserva
Glas 0,2 l 6,70

Marchese di Borgosole, Apulien

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 eingebunden Holznote.

Appassimento Negroamaro
Glas 0,2 l 6,90

Carlo Sani, Apulien

Er schimmert dunkel orange-rot im Glas. Im Bouquet intensiver Duft nach reifen Pflaumen, Zartbitterschokolade und Kräutern. Sehr kräftig im Geschmack mit viel Power. Nachhaltiger Abgang mit weichen Tanninen.

Der Wein erfreut des Menschen Herz"

Die Bibel, Psalm 104, 15

Rotweine Flaschen

Susumaniello Epicuro, Puglia IGP
Flasche 0,75 l 39,00

Die Rebsorte Susumaniello ist eine absolute Rarität im weltweiten Weinbau. Eine opulente Nase mit Aromen von Blaubeeren, Pflaumen, Kirschen, Tabak, Kakao, Pfeffer, Thymian, Oregano, Rosen und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, dichte Frucht, kräuterwürzig, sehr samtig, süßlicher Kern, viel Charme und ein langer Nachhall. 98 Punkte von Luca Maroni

Rioja Reserva, trocken
Flasche 0,75 l 43,00

Bodegas Montecillo, Rioja (Spanien)

Dieser Montecillo Reserva besitzt eine elegante und komplexe Nase von Brombeeren und einem Hauch Fenchel; intensiver und perfekt ausbalancierter Geschmack von reifen dunklen Früchten und delikaten Holzaromen; sehr langes und nach haltiges Finish.

Cabernet Sauvignon DOC, Lenotti.
Flasche 0,75 l 29,00

Vollmundiger und kräftiger Wein aus der Garda Region. Aromen von Brombeere und Cassis verbinden sich mit leicht würzigen Paprikanoten. Die Reifung erfolgt für 12 Monate im Barrique und gibt dem Wein seinen eleganten und vielschichtigen Charakter.

Le Volte IGT | Tenuta dell' Ornellaia, **Toskana**
Flasche 0,75 l 54,00

Ein alles überzeugendes Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon. Opulenz trifft auf große Fülle. Dieser fabelhafte Einstieg in die Weinwelt der Tenuta dell' Ornellaia präsentiert sich im Glas in einem intensiven, dichten und dunklen Kirschrot. In der Nase zeigen sich Aromen reifer, dunkler Früchte.

Spirituosen

Ouzo 12	4cl	3,50
Sambuca Molinari	4cl	4,00
Bombay Sapphire Gin	4cl	5,00
Martini Bianco	5cl	4,00
Martini Extra Dry [8]	5cl	4,00
Amaretto Disaronno [2]	4cl	4,00
Osborne Veterano 30 %	4cl	4,60
Kahlúa Liqueur de café [1,2,6]	4cl	4,60
Baileys Irish Cream [1,2]	4cl	4,00
Midori Melon Liqueur	4cl	4,50
Pepino Peach	4cl	4,00
Ramazzotti [2,6,10]	4cl	4,00
Campari [2]	4cl	4,00
Aperol [2,3]	4cl	4,00
Jägermeister	2cl	2,90
	4cl	4,90
Sauza Tequila Silver (Weißer Tequila)	2cl	2,90
	4cl	4,90
Sauza Tequila Gold	2cl	2,90
	4cl	4,90
Absolut Vodka	2cl	2,90
	4cl	4,90
VOX Vodka 40%	2cl	2,90
	4cl	4,90
Skyy Vodka	2cl	3,80
	4cl	5,80
Grey Goose Vodka	2cl	4,80
	4cl	8,60

Gin aus der Region

Irving Real London Dry Gin, 4cl 6, 90
BAD HOMBURG

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

Ursel Premium Taunus Gin Dark Forest, 4cl 6, 90
OBERURSEL

Der unvergleichliche Gin aus dem Taunus. Geradlinig im Geschmack mit ursprünglich herbem Geschmack wie die Natur aus der er stammt. Die Dark Forest Edition überzeugt mit feiner Melisse-Note und dem männlichen Aroma der Ebereschenbeere.

Beast of Ginger, Babba Rossas, 4cl 6, 90
FRANKFURT

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

Als Longdrink mit Tonic 9,50

Cocktails

Negroni 9,50
Gin, Martini Rosso , Campari und oreangen zeste

Margarita 9,00
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft

Martini Dry Cocktail 9,50
Dry Gin, Vermouth Dry, Olive

Vodkatini 9,50
Vodka, Vermouth Extra Dry, Olive

Gimlet 9,00
Gin, Limettensaft, Zitronensaft

Cosmopolitan 8,00
Vodka, Triple Sec , Zitronensaft, Cranberrysaft

White Russian [2,6,10] 9,00
Vodka, Kahlúa, Sahne

Black Russian [1,2,6,10] 8,50
Vodka, Kahlúa

Strawberry Daiquiri 8,50
Rum, Erdbeeren, Zitronensaft, Zuckersirup

Mojito 9,00
Havana Añejo 3 Años, Limette, Minzblätter, brauner Zucker, Soda

Karibik-Mojito (scharf 🌶) 10,50
Havana Añejo 3 Años, Kokos, Minzblätter, Chili, Soda

Caipirinha/Caipiroska [6]/ **Caipirol** 9,00
Cachaça/Vodka/Aperol, Limette, brauner Zucker

Cocktails

Mai Tai [2,6,8,10] 9,50
Weißer & brauner Rum, Rum (73 %), Apricot- Brandy, Mandelsirup, Zitrone, Ananassaft

Long Island Ice Tea [1,2,6,8,10] 9,50
Weißer Rum, Vodka, Dry Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Cola

Zombie 9,50
Weißer & brauner Rum, Cherry- & Apricot- Brandy, Rum (73 %), Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft

Touchdown 9,00
Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracuja, Zitronensaft

Sex on the Beach [2,6,8] 9,00
Vodka, Pepino Peach, Cranberrysirup, Ananassaft , Zitronensaft

Moscow Mule 9,50
Vodka spicy Ginger und Gurke

Tequila Sunrise 9,00
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Melonball [6,8] 9,00
Vodka, Melonenlikör, Zitronensaft, Orangensaft

Eschenheimer Special [2,3,10] 9,00
Zitrusfrüchte, brauner Zucker, Havana Añejo 3 Años, Aperol, Cranberrysaft

Ladies night 8,50
Amaretto, Karamell, Maracujasaft und Sahne

Highballs & Longdrinks

Hendricks Tonic [2,3] 10,50

Bombay Tonic [2,3] 9,50
Bombay Gin, Tonic Water, Lime

Gray goose Limo-Nana 10,50

Vodka Red Bull [1,2,4] oder black Açaí 9,00

Greek Limo-Nana 9,50
(Mit Ouso)

Flying Hirsch [1,2,4] 9,00
Jägermeister, Red Bull

Campari Orange / Campari Soda 8,00

Cuba Libre [1,2] 9,00
Havana Añejo 3 Años, Cola, Limettensaft

Jacky Cola [1,2] 8,50
Jack Daniel's, Cola

Prosecco Aperol [2,3] 7,00

Hugo 7,00

Sours

Whiskey Sour 9,00
Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

Aperol Sour 8,50
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

Vodka Sour 8,50
Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

Coladas

Piña Colada [2,6,8] 9,00
Weißer Rum, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne

Strawberry Colada 9,00
Weißer und brauner Rum, Erdbeeren, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne

Schoco Colada 9,00
Weißer Rum, Kokoscreme, Kakao, Ananassaft, Sahne

Melon Colada 9,00
Weißer Rum, Melone Liqueur, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne

Non-Alcoholics

Coconut Kiss [2,6,8] 6,50
Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokoscreme, Kirschsaft

Lemon Squash [5] 6,50
Limette, Zitronensaft, brauner Zucker, Limettensaft, Sprite

Sportsman [5] 6,50
Zitrusfrüchte, brauner Zucker, Zitronensaft, Cranberry & Maracujasaft

Virgin Colada 6,50
Kokoscreme, Ananassaft, Sahne

Virgin Mojito [2,3,6] 6,50
Limette, frische Minze, Ginger Ale, Soda

Virgin Caipi [2,3,6] 6,50
Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

Prosecco

Canella Prosecco Spumante 0,1l 3,80
Einer der höchstprämierten Flasche 0,75l 24,50
Prosecci überhaupt,
89 Parker-Punkte

Champagner

Veuve clicquot Brut Flasche 0,75l 75,00
YELLOW LEBEL RESERVE CUVÉE

Veuve clicquot Brut Rosé Flasche 0,75l 85,00

Whiskeys & Whiskys

Hessischer Single Malt 4cl 6,50
Rauchmalz Whesskey, Brennerei Höhler
Ein sehr milder und malzig-süßer Malt mit einer leichten harmonischen Rauchigkeit.

Whesskey Blended 4cl 5,50
Brennerei Höhler
Mild und süß, frische Früchte mit leicht holziger und kräftiger Note. Im Nachklang sehr mild.

Maker's Mark, Bourbon 4cl 5,50
Weich und seidig mit sofortiger Gewürzpräsenz (vom Weizen). Das Malz setzt sein Zeichen und die Öligkeit hängt liebenswert am Gaumen.

Jack Daniel's 4cl 5,50
Tennessee Sour Mash Whiskey
Ein trockener, fester Anfang; unverwechselbarer Charakter von verbrannter Lakritze; in der Mitte weich, süß und mild

Johnny Walker Black label 4cl 6,50
12 Jahre Blended Scotch Whisky
kräftigen, intensiven und rauchigen Aroma
Vollmundig und komplex mit dem für Johnnie Walker typischen torfigen Raucharoma.

Chivas Regal 4cl 6,00
12 Jahre Blended Scotch Whisky
Es ist magievolle Landschaftd der Speyside, das klare Quellwasser und die nun fast zweihundertjährige Erfahrung diese Gegebenheiten der Natur in einem Liebhaber-Whisky miteinander in Einklang zu bringen.

Whiskeys & Whiskys

SINGLE MALT SCOTCH | REGION: HIGHLANDS

Aberlour 15 Years old
4cl 7,80
Cuvée Marie D'Ecosse, Speyside
Wunderschön ausgereifter Whisky mit feinen Malznoten, Vanille und Toffeearomen, komplexen, langen Abgang.

Glenlivet 18 Years old
4cl 8,40
Double Wood, Speyside
Ein mittelschwerer, vollmundiger Whisky mit süßen Sherry- und Orangennoten. Ein schöner langer Abgang.

Talisker 10 Years old
4cl 6,90

The Glenrothes Select Reserve
4cl 6,30
Speyside
Mittelschwerer Körper mit schönen Malz-, Vanille- und Orangentönen. Schöner, runder Abgang.

Glenmorangie Lasanta
4cl 7,50
12 Years Old, Northern Highlands
Nachgereift in spanischen Olorosso-Sherry-Fässern. Außerordentlich reichhaltig, elegant und vollmundig.

Whiskeys & Whiskys

REGION: ISLAY

Lagavulin 16 Years old
4cl 10,50
Kraftvoller, rauchiger Whisky mit angenehmer Sherrysüße. Langer, komplexer Abgang.

REGION: ISLANDS

Springbank 10 Years old
4cl 7,50
Campgeltown
Dunkle Schokolade, Feigen, Marzipan, Paranüsse und Vanillearomen vereinigen sich hier und enden in einem langen, intensive Abgang.

IRISH WHISKEY

Bushmils 10 Years old
4cl 5,50
Irish Single Malt
Leichter, süßlicher Whiskey mit einer angenehmen Malzigkeit und einem schönen Abgang.

Cognac

Cognac Frapin V.S.
4 cl 5,50

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
4 cl 7,00

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
4 cl 7,00

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
4 cl 11,00

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!

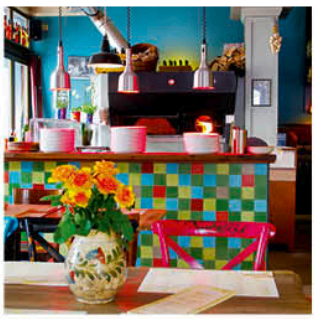
Die Produkte enthalten folgende Zusatzstoffe:

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. Serviervorschlag | Info: Wikipedia/Eschenheimer Turm

» BESUCHEN SIE UNS AUCH IM « 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

follow us on

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

follow us on