



AIRPORT CLUB
FRANKFURT

PRIVATE DINING MENÜ & FRIDAY NIGHT DINNER CLUB





Für die privaten Speiseräume mit speziellen Luftreinigern berechnen wir 50 Euro Service-Charge.



Alle Menüs und Speisen sind inkl. MwSt.
Fragen Sie auch nach unserem separaten Allergennachweis
und den Zutaten in unseren Gerichten.



MENÜ 1

Amuse bouche

Salat von Babyspinat
Miso Vinaigrette | gegrillte Artischocke

Gebratenes Kalbsrückensteak
Portweinjus | Bunte Möhren | Süßkartoffel Gnocchi

Panna cotta | Mango Ragout | Kalamansi Sorbet

Pralinen und Petit Four

Preis pro Person: 49,00 €



MENÜ 2

Amuse bouche

Carpaccio vom Black Angus Rind
Trüffelmarinade | Parmesanhippe

Kürbiscreme Suppe | Hokkaido Tempura

Filet vom Atlantik Loup
Bouillabaisse Sud | Tomatenfondue | Olivengnocchi

Tiramisu | Johannisbeeren Sorbet

Pralinen und Petit Four

Preis pro Person: 65,00 €



MENÜ 3

Amuse bouche

Hummermedaillon
Bouillabaisse Schaum | Saure Sahne | Kräutersalat

Ochsenschwanz Essenz | Eierstich | Gemüserauten

Tranchen vom Hirschkalbsrücken
Pfefferjus | Spitzkohl und Pilze | Schupfnudeln

Zitronentarte | Vanille Creme fraîche | Blutorangensorbet

Pralinen und Petit Fours

Preis pro Person: 95,00 €



KAVIAR

Ossietra Kaviar auf Eis
mit klassischen Beilagen serviert

(Blini, Buttertoast, Saure Sahne, Ei, Zwiebel, etc.)

50 g (für 2 Personen): 190,00 €

125 g (für 4-5 Personen): 370,00 €

250 g (für 8-10 Personen): 720,00 €