twenty9
Bar • Restaurant • Gardenlounge



AROMEN DER WINTERZEIT

FLAVOURS OF WINTER

Feine Küche · Winterliche Spezialitäten · Genussvolle Augenblicke

Seasonal cuisine · Winter specialities · Moments to savour

RESTAURANT · BAR · GARDENLOUNGE

Mercure Hotel & Residenz Frankfurt Messe

Voltastraße 29 · 60486 Frankfurt am Main

twenty9
Bar • Restaurant • Gartenlounge

AROMEN DER WINTERZEIT

FEINE KÜCHE · WINTERLICHER GENUSS



Unsere winterlichen Spezialitäten vom 11. November bis Weihnachten, mit Liebe komponiert.

VORSPEISEN

Samtige Maronen-Cremesuppe — **9,90 €**
Feine Maronencreme, abgerundet mit Trüffelöl und goldbraunen Croutons

Winterlicher Feldsalat — **12,90 €**
Mit karamellisierten Walnüssen, Speckdressing und knusprigen Croutons

HAUPTGERICHTE

Knusprige Gänsebrust — **34,90 €**
Orangen-Thymian-Jus, feines Kartoffelgratin und glasierte Winterkarotten

Zarte Rinderroulade — **27,90 €**
Klassisch geschmort, mit Kartoffelklößchen, Apfelrotkohl und Bratenjus

Pulled-Gans-Burger — **23,90 €**
Brioche, Apfelrotkohl, Maronen, Preiselbeer-Mayo, Röstzwiebeln und Pommes

Hausgemachte Maronen-Ravioli — **21,90 €**
In duftender Salbeibutter mit gerösteten Haselnüssen und Parmesan

Gebratenes Zanderfilet — **28,90 €**
Auf Safranrisotto mit Wintergemüse und feinem Zitronen-Kräuteröl

DESSERTS

Warmer Schokoladenfondant — **10,90 €**
Mit zartschmelzendem Kern und cremigem Vanilleeis

Hausgemachtes Lebkuchenparfait — **9,90 €**
Winterlich gewürzt, serviert mit aromatischen Glühweinkirschen

Lauwarmer Apfelstrudel — **9,90 €**
Mit Vanilleeis und luftig geschlagener Zimtsahne

WEINEMPFEHLUNGEN ZUR WINTERZEIT

Grauburgunder · Heyl zu Herrnsheim, Nierstein
Rund und fruchtig, wunderbar zu Suppe und Feldsalat. — **0,2 l 9,50 € · 0,75 l 32,00 €**

Markgräflerland Spätburgunder · Martin Waßmer, Baden
Elegant und ausgewogen, harmoniert mit Gänsebrust. — **0,2 l 9,50 € · 0,75 l 32,00 €**

Cuvée Rot Insider · Weingut Landerer, Kaiserstuhl
Kräftig und würzig, zu Gänsebrust und Pulled-Gans-Burger. — **0,2 l 11,00 € · 0,75 l 36,00 €**

twenty9
Bar • Restaurant • Gartenlounge

FLAVOURS OF WINTER

FINE CUISINE · WINTER FLAVOURS



Our winter specialities from 11 November until Christmas, thoughtfully prepared.

STARTERS

Velvety Chestnut Cream Soup — **€9.90**
Smooth chestnut soup with fragrant truffle oil and golden croutons

Winter Field Salad — **€12.90**
With caramelised walnuts, bacon dressing and crispy croutons

MAIN COURSES

Crispy Goose Breast — **€34.90**
Orange-thyme jus, delicate potato gratin and glazed winter carrots

Tender Beef Roulade — **€27.90**
Slow-braised, with potato dumplings, apple red cabbage and rich gravy

Pulled Goose Burger — **€23.90**
Brioche, apple red cabbage, chestnuts, cranberry mayo, fried onions and fries

Homemade Chestnut Ravioli — **€21.90**
Tossed in sage butter with toasted hazelnuts and Parmesan

Pan-Seared Pike-Perch Fillet — **€28.90**
On saffron risotto with winter vegetables and lemon-herb oil

DESSERTS

Warm Chocolate Fondant — **€10.90**
With a molten chocolate centre and creamy vanilla ice cream

Homemade Gingerbread Parfait — **€9.90**
Gently spiced, served with fragrant mulled-wine cherries

Warm Apple Strudel — **€9.90**
With vanilla ice cream and lightly whipped cinnamon cream

WINTER WINE PAIRINGS

Grauburgunder · Heyl zu Herrnsheim, Nierstein
Round and fruity, excellent with soup and field salad. — **0.2 l €9.50 · 0.75 l €32.00**

Markgräflerland Spätburgunder · Martin Waßmer, Baden
Elegant and balanced, lovely with crispy goose. — **0.2 l €9.50 · 0.75 l €32.00**

Cuvée Rot Insider · Weingut Landerer, Kaiserstuhl
Full-bodied and spicy, with goose and pulled goose burger. — **0.2 l €11.00 · 0.75 l €36.00**