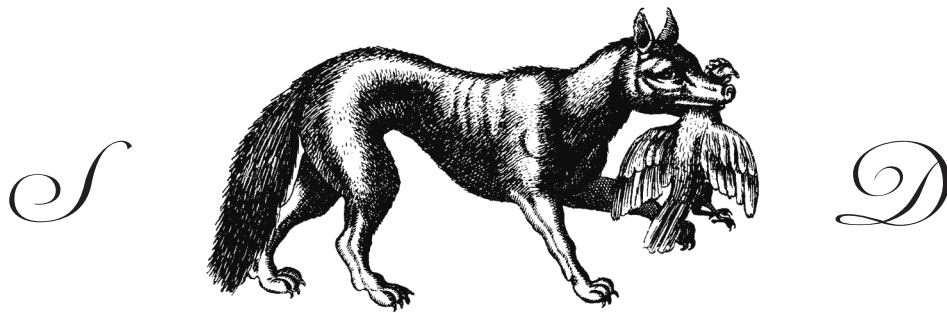


STANLEY DIAMOND



LA BUVETTE

*Menu*

DAS TEAM

Beate Braun  
Nina Birk  
Sascha Kehr  
Jan Feldmann  
Rosario Papa  
Ivica Vidovic  
Nicole Büttner  
Daniel Gessner  
Markus Spott  
Stan Amegee  
Felix Leinweber  
Marco Ludwig  
Jonas Bruckner  
Huruy Tsegay

## *Klassiker*

Das Stanley Diamond steht für gehobene Hausmannskost. Klassische Rezepte, die in Zeiten der kulinarischen Fusionen in Vergessenheit geraten sind. Einige dieser Gerichte, haben sich inzwischen zu wahren Stanley Diamond Klassikern entwickelt. Lieblingsgerichte, die Sie probiert haben müssen...

### VORSPEISEN

#### LAUWARME PASTRAMI „MAXIE EISEN“

Gewürzgurke und Senf–9 pro 100 Gramm

100 Gramm Pastrami plus Belvedere Vodka Shot–12

### HAUPTGERICHTE

#### DRY AGED SCHWEINERÜCKEN

UND GESCHMORTE BACKE

Linsengemüse und Malzbrotcrème–29

#### MUSCHELTÖPFCHEN „STANLEY DIAMOND“

Führer Miesmuscheln mit Chorizo, Weißwein, Safranaioli und hausgemachtem Foccacia

Zwischengang 250g–16

Hauptgang 500g–24

## *Tasting Menu*

Die Idee von Tasting Menüs haben ihren Ursprung schon vor einigen Hundert Jahren. Mitte der 90er wurde dieses Konzept u.a. wieder von Ferran Adria in seinem Restaurant El Bulli aufgegriffen um den Gästen einen Querschnitt des gesamten Menüs zu geben. Einen Überblick der kulinarischen Fähigkeiten der Küche. Mehrere Gänge in Probierrößen, die es erlauben vielfältig zu genießen und damit für interessante Abwechslungen sowie leckere Überraschungen sorgen. Gerade für alle Kenner, die ein gutes Food-Drink-Pairing zu schätzen wissen, kommen voll auf ihre Kosten. Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen. Es lohnt sich!

SECHSGANG—66

SIEBENGANG—77

ACHTGANG—88

*ab 2 Personen*

*Last Order 21 Uhr*

*Freitag, Samstag 22 Uhr*

*Getränkebegleitung ca. 0,1l je Gang*

*(Wein, Bier, Sake)*

SECHSGANG—48

SIEBENGANG—56

ACHTGANG—64

VORSPEISEN VEGETARISCH

VEGETARISCHES GEMÜSE-TATAR  
Weiße Bohnencreme, mediterranes Gemüse  
und frittierter Blumenkohl–12

SOMMERLICHE BLATTSALATE  
Holunderblütendressing „aus eigener Ernte“,  
frische Beeren und Croûtons –9

VORSPEISEN

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM WEIDERIND  
Hausgemachter gelber Ketchup und Wildkräutersalat–17

GEBEIZTE NORWEGISCHE FJORDFORELLE  
Kartoffel-Kräuterflan und Radieschensalat–17

GEBRATENER FELSENOKTOPUS  
lauwarmer Gemüsesalat und Paprikacoulis–16

SUPPE

SCHAUMSUPPE VON KOPFSALAT UND LORBEER  
mit gebratenem Sot-l'y-laisse–12  
mit sautierten Salatherzen–10

ZWISCHENGANG

CREMIGES CARNAROLI RISOTTO  
Gartengurkenvariation und Avocado–19

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

MILLE FEUILLE VON KONFIERTEM SELLERIE  
ZIEGENKÄSE UND PFLAUMENCHUTNEY  
Spinatsalat und Balsamico–20

ARTISCHOCKENCASSOULET  
Mozzarellablini und Basilikum-Chili-Pesto–19

HAUPTGERICHTE

TRANCHEN VOM ROSA GEBRATENEN REH  
Pfefferkirschen und Annakartoffeln–30

RINDERFILET VOM „BIG GREEN EGG“  
karamellierte Nüsse, wilder Brokkoli  
und Kartoffel-Meerrettichmousseline–34

WILDER ATLANTIK LOUP DE MER  
geräucherte Auberginencreme  
und Carpaccio von der San Marzano Tomate–33

TAUNUS FORELLE „ESCABECHE“ - HESSISCH  
mariniertes Forellenfilet, Apfelwein rosé, süßsaures Gemüse  
und Blumenkohlpüree–28

*für zwei Personen*

DRY AGED OCHSENKOTELETT  
Pfifferlingsgemüse und Kräuterkartoffeln–39 pro Person

DESSERT

PFIRSICH MELBA

Gewürzter Sablé, pochierter Pfirsich, Vanillecrème  
und Himbeersorbet—<sup>12</sup>

VARIATION VON DER PAPAYA

Schaum, Salat, dehydrierte Kerne  
und Kräuter-Zitrus-Sorbet—<sup>11</sup>

MARINIRTER GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE  
VON DER FRANKFURTER KÄSESTUBE

Oliven, Zitrone, Pfeffer und afghanisches Fladenbrot—<sup>12</sup>

KLASSIKER

BROWNIE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE

Erdnuss, gesalzenes Karamelleis, Crème Chantilly—<sup>12</sup>

FLÜSSIG

CHARTREUSE „STANLEY DIAMOND“

2cl Jaune und 1cl Verte auf Eis—<sup>9,5</sup>