

STANLEY DIAMOND



LA BUVETTE

Menu

DAS TEAM

Beate Braun
Nina Birk
Sascha Kehr
Dominik Andes
Jan Feldmann
Jacopo Cinetto
Ivica Viduvic
Rosario Papa
Daniel Gessner
Markus Spott
Stan Amegee
Felix Leinweber
Marco Ludwig
Jonas Bruckner
Can Özdemir
Sami Wöller
Huruy Tsegay

ENGLISH VERSION
PLEASE SCROLL DOWN



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

HERBSTLICHE BLATTSALATE
Holunderblütendressing „aus eigener Ernte“,
eingelegte Quitten und Croûtons –9

VORSPEISEN

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM WEIDERIND
Hausgemachter gelber Ketchup und Wildkräutersalat–17

GEBEIZTE NORWEGISCHE FJORDFORELLE
Kartoffel-Kräuterflan und Radieschensalat–17

GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER
Zweierlei Cassis, Selleriesalat und hausgemachtes Brioche–25

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

IN SHERRY GESCHMORTES KANINCHEN
Zweierlei Süßkartoffeln und gegrillter Chicorée–28

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

BANANENBROT „STANLEY DIAMOND“
Sauerrahm Mousse, Kirsch Coulis und Bananencrème Eis—11

VARIATION VON DER PAPAYA
Schaum, Salat, dehydrierte Kerne
und Kräuter-Zitrus-Sorbet—11

FARMHOUSE CHEDDAR
VON DER FRANKFURTER KÄSESTUBE
Hausgemachter Lemon Curd und Grapefruit—14

KLASSIKER

BROWNIE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE
Erdnuss, gesalzenes Karamelleis, Crème Chantilly—12

FLÜSSIG

CHARTREUSE „STD“
2cl Jaune und 1cl Verte auf Eis—9,5

STANLEY DIAMOND



LA BUVETTE

Menu

DAS TEAM

Beate Braun
Nina Birk
Sascha Kehr
Dominik Andes
Jan Feldmann
Jacopo Cinetto
Ivica Viduvic
Rosario Papa
Daniel Gessner
Markus Spott
Stan Amegee
Felix Leinweber
Marco Ludwig
Jonas Bruckner
Can Özdemir
Sami Wöller
Huruy Tsegay

ENGLISH

Stanley Diamond Classics

The Stanley Diamond is known for sophisticated comfort food.

Classic Recipes that have been forgotten in times of culinary fusions. Some of these dishes that have been perfected by our Kitchen Crew became some true Stanley Diamond Signature Meals. Favorites that you have to try...

STARTERS

LUKEWARM PASTRAMI „MAXIE EISEN“

Pickled Cucumber and Mustard—⁹ for 100 gram

100 gram Pastrami and 2cl Belvedere Vodka Shot—¹²

MAIN

DRY AGED BACK OF PORK AND BRAISED CHEEK

Lentils and Maltbreadcream—²⁹

MUSSEL-POT „STANLEY DIAMOND“

NORTH SEA MUSSELS, CHORIZO, WHITE WINE,

SAFFRONAIOLI AND HOMEMADE FOCACCIA

Entree 250gram—¹⁶

Main 500g—²⁴

Tasting Menu

The idea of a Tasting Menu has its origin a couple of hundred years ago.

In the mid 90's Ferran Adria was one of a few to pick up this concept at his Restaurant El Bulli in order to give his guests a cross-section of the whole menu. An overview of the culinary skills of the kitchen. Several courses in small sizes that allow the guests to enjoy the wide diversity of delights. Especially, the experts that appreciate a good Food-Drink-Pairing will get the full monty. Our Team is looking forward to give you an unforgettable evening. It's worth it!

6 course—66

7 course—77

8 course—88

for 2 or more people

Last Order 9 p.m.

Friday, Saturday 10 p.m.

*Drink pairing ca. 0, 1l each course
(Wine, Beer, Sake)*

6 course—48

7 course—56

8 course—64

VEGETARIAN STARTERS

VEGETABLE TATAR

Cream of white Beans, mediterranean Vegetables
and fried Cauliflower –12

AUTUMNAL SALAD

Elderflowerdressing „from our own harvest“,
marinated Quince and Croûtons–9

STARTERS

HANDCUT STEAK TATARE OF SIMMENTALER
GRAZING BEEF

Homemade yellow Ketchup and herbal Salad–17

PICKLED NORWEGIAN FJORD-TROUT

Potato-Flan with Herbs–17

FRIED DUCK FOIE GRAS

Two kinds of Cassis, Celerysalad and homemade Brioche–25

SOUPS

BUTTERHEAD LETTUCE SOUP
with fried Sot-l'y-laisse—12
with sautéed lettuce—10

ENTREES

CREAMY CARNAROLI RISOTTO
Cucumbervariations and Avocado—19

VEGETARIAN MAIN COURSES

MILLE FEUILLE OF CONFIT CELERY, GOAT CHEESE
AND PLUMCHUTNEY
Spinach Salad and Balsamico—20

CASSOULET OF ARTICHOKEs
Mozzarella-Blini and Basil-Chili-Pesto —19

MAIN

IN SHERRY BRAISED RABBIT

Two kinds of Sweet Potatoes and grilled Chicory–28

CHAR-GRILLED FILET OF BEEF

Caramelised Nuts, wild Broccoli
and mashed Potatoes with Horseradish–34

WILD ATLANTIC SEA BASS

Smoked Eggplant-Cream and Carpaccio of San Marzano Tomato–33

TAUNUS TROUT „ESCABECHE“ - HESSISCH
Marinated Trout, Cider rosé, sweet and sour Vegetables
and mashed Cauliflower–28

for Two

DRY AGED OX CUTLET

Chanterelles and herbed Potatoes –39 per Person

DESSERT

BANANABREAD „STANLEY DIAMOND“
Sour Cream Mousse, Cherry Coulis and Banana Ice Cream—11

VARIATIONS OF PAPAYA
Foam, Salad, dehydrated Seeds
and Citrus Sorbet with Herbs —11

FARMHOUSE CHEDDAR OF
„FRANKFURTER KÄSESTUBE“
homemade Lemon Curd and Grapefruit—14

VALRHONA CHOCOLATE BROWNIE
Peanuts, salted Caramel Ice cream and Crème Chantilly—12

LIQUID

CHARTREUSE „STANLEY DIAMOND“
2cl Jaune and 1cl Verte on the rocks—9,5