



HERITAGE

Geliebt Bekanntes neu gedacht.

Ein herzliches Willkommen!

Für kurze Zeit bieten wir euch Lieblingsgerichte
nun auch in unserem HERITAGE Frankfurt PopUp an.
Kompromisslose Qualität, die mit Modernität einhergeht,
ohne dabei die Bodenhaftung zu verlieren –
das zeichnet unsere Küche aus.



Aperitifs

Limoncello Sprizz 14.50
Limoncello | Sekt | Soda

Perlendes 22
Pfirsichpüree | Champagner

Ganz Eigenes! 20
Suze | Champagner

Weine aus der Region 20cl | 14

Weiß – 2022 Grauburgunder HERITAGE Edition QbA
Franz Keller – Baden

Rot – 2021 Cuvée Noir
Emil Bauer – Pfalz

Gin aus Deutschland 4cl | 14

Heritage Dry Gin
Ginstr Stuttgart Dry Gin
Ferdinand's Saar Dry Gin
Gin Sul



HERITAGE Family Style Floating Menu

ab 2 Personen, 99 p. P.

HERITAGE Tuna

Thunfisch Tataki | Tobiko Kaviar | Wasabi-Sesam | Frisée | Kim Chi Mayo | Sunomono

HERITAGE Tatar

Rinderfilet | Kapern | Onsen-Ei | Sardelle | Parmesan | Schnittlauch | Croutons

The Salad

HERITAGE Style Caesar Salad | Miso | Crispy Chicken | Parmesan | Rosmarin Crumble

Liquid Lobster

Hummer Bisque | Strauchtomaten | Pimiento Olivenöl

Hung(a)ry

Portobello | Gulascharomen | Frühlingrübe | Saubohnen | Kräutersalat

Costa Paradiso

Seehecht | Fregola Tostata | Salicornia | Tomate | Taggiasca Oliven | Artischocke

Sorbet Surprise

Sorbet Ciel de Paris | Veilchenkrokant | Champagner

I love chocolate

Kuchen | Crème | Crumble | Eis | Sauce



Stay vegan

ab 2 Personen, 79 p. P.

HERITAGE Vatar

Veganes Tatar | Rote Beete | Jack Frucht | Kapern | Rauch | fermentierte Senfsaat

Green Lantern

Bärlauch Cappuccino | gerösteter Lauch | Mandelsahne

Hung(a)ry

Portobello | Gulascharomen | Frühlingsrübe | Saubohnen | Kräutersalat

Sorbet Surprise

Sorbet Ciel de Paris | Veilchenkrokant | Champagner



First

HERITAGE Tuna 26

Thunfisch Tataki | Tobiko Kaviar | Wasabi-Sesam | Frisée | Kim Chi Mayo | Sunomono

Lucky you 22

Lachs | Pink Grapefruit | Sesam | Miso | Shiso

HERITAGE Tatar 28

Rinderfilet | Kapern | Onsen-Ei | Sardelle | Parmesan | Schnittlauch | Croutons

HERITAGE Vatar 21

Veganes Tatar | Rote Beete | Jack Frucht | Kapern | Rauch | fermentierte Senfsaat

The Salad 24

HERITAGE Style Caesar Salad | Miso | Crispy Chicken | Parmesan | Rosmarin Crumble

In between

Liquid Lobster 24

Hummer Bisque | Strauchtomaten | Pimiento Olivenöl

Green Lantern 19

Bärlauch Cappuccino | gerösteter Lauch | Mandelsahne

Satisfyer 27

Gnocchi | FFM-Espuma | Kartoffel Crumble | gebeiztes Eigelb



Main

Hung(a)ry 32

Portobello | Gulascharomen | Frühlingsrübe | Saubohnen | Kräutersalat

Costa Paradiso 39

Seehecht | Fregola Tostata | Salicornia | Tomato | Taggiasca Oliven | Artischocke

Grilled Chicken LLC 36

Stubenküken | Pico de Gallo | wilder Brokkoli | Salat

Vienna Calling 36

Wiener Schnitzel | Kartoffel Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

Choice

Rinderfilet, Black Angus 180g 250g	49 63
Entrecôte 300g	56
Wagyu Kyoto Roastbeef A5, 200g	149
Lachsfilet	30

Dazu servieren wir

Salat | knusprige HERITAGE Kartoffeln | Sauce Béarnaise



Add on to share

HFC – HERITAGE Fried Chicken 20

Baconnaise | BBQ | Kim Chi Sesam

Meatballs classic 17

Tomatensauce | Rosmarin Crumble

HERITAGE Fries 14

Schale Fritten | Parmesan | Trüffelcrème

Finger Lick'n Good 24

Knuspriger Mais | Tempura | Chili | Limette | Hulk-Sauce

Last

Sorbet Surprise 14

Sorbet Ciel de Paris | Veilchenkrokant | Champagner

I love chocolate 18

Kuchen | Crème | Eis | Sauce

I hate chocolate 19

Rhabarber | Erdbeer-Granité | Mandel

Cheesecake 19

Blaubeerkompott | süßer Schmand



Heißgetränke

Café Crème 5
Espresso 3.80
Espresso Macchiato 4.80
Doppelter Espresso 5.5
Cappuccino 5
Latte Macchiato 6.50

Digestif

Cognac 4cl
Remy Martin X.O 26
Hennessy X.O. 28

Rum 4cl
Ron Zacapa 15
Ron Zacapa X.O. 32

Grappa Sibona 4cl
Nonino Chardonnay „Monovitigno“ 10
Picolit „Monovitigno“ 18