Wöchentlich wechselnder Business Lunch

13. - 16.10.2026 / 12:00 – 18:00 Uhr

Schaumsuppe von Petersilienwurzel

mit Salsiccia und Brioche Croutons

oder

Romana Salat

mit Dijon-Senfdressing und Kürbiskernen

***

Zanderfilet aus Wildfang

mit Steinpilzrisotto, geschmorten Silberzwiebeln und Sauerampfer

oder

Caramelle Pasta

mit Salbeibutter und Parmesan

32 €

2-Gänge inklusive eines Getränkes (Wein (0,1l), Wasser (0,2l), Soft (0,2l))


LE PETIT
ROYAL
FRANKFURT

ENTRÉES

Pléiade Poget N° 3 - Spécial de Claires *Marennes, Frankreich* *serviert mit Austernbrot, Zitrone und Rotwein-Schalotten-Vinaigrette*	*pro Stück*	6
Wagyu Gyoza *mit Kimchi und Ponzu Sauce*		21
Mozzarella vom Hessischen Wasserbüffel *mit marinierten Tomaten, 12 Jahre gereiftem Balsamico und hausgemachtem Pesto*		17
Ganze Artischocke – *vegan* – *mit Schalottenvinaigrette und Chipotle Dip*		18
Beef Tatar du Chef *mit Bio Eigelb vom Hof des Küchenchefs*		25
Garnelencocktail *mit Orangenfilets, grünem Pfeffer, Cognac, Blattsalat und in rotem Portwein marinierten Orangenzesten*		22
Le Petit Royal Frankfurt Caviar Selection Blue Label *Aquakultur, Italien*	*30 g* *50 g*	59 *98*

Aromen: kräftig, jodig | Textur: zartschalig, schmelzend | Farbe: dunkelbraun bis schwarz
Reifezeit: 6 Jahre

ETAGÈRE

Seafood Etagere – Le Petit *6 Spécial de Claires, Garnelencocktail*	55
Seafood Etagere – Le Petit Royal *6 Spécial de Claires, 2 Sylter Royale, Le Petit Royal Frankfurt Selection Blue Label 30 g* *Garnelencocktail*	129

Alle Etageren werden mit klassischen Beilagen serviert.

GRILL

Roastbeef – *Deutschland* –
Simmentaler Rind,
4 Wochen dry aged
250 g 34

Chateaubriand – *Deutschland* –
Pommern
500 g 99
1000 g 198

Wagyu Entrecôte – *Australien, New South Wales* –
Fullblood Wagyu; Getreidezufütterung; Beef Marbling Score 7+
300 g 89
500 g 129

Dry Aged Côte de Boeuf – *Belgien, Westflämisches Rot Rind, Metzgerei Dierendonck* –
Entrecote mit Knochen
6 Wochen dry aged, Grasfütterung
850 g 179

In der belgischen Metzgerei Dierendonck vereinen sich Leidenschaft für Fleisch mit dem Anspruch höchster Qualität. Dabei steht die artgerechte Tierhaltung und die Erhaltung des seltenen westflämischen Rot Rind im Vordergrund. Das Fleisch hat einen kräftigen Geschmack und eine starke Marmorierung. *Inklusive einer Sauce Ihrer Wahl.*

Kobe Beef

In jahrhundertealter Tradition werden Tajima-Rinder um die japanische Provinzhauptstadt Kobe auf kleinen Höfen traditionell aufgezogen; das Ergebnis ist eine unvergleichliche Zartheit und ein saftiger, fast schon butterartiger Geschmack. Wir verwenden ausschließlich offiziell von der Kobe Beef Association zertifiziertes Filet in der höchsten Qualitätsstufe A5. *Serviert mit frischem Wasabi, Sojasauce mit Yuzusaft und eingelegtem Ingwer*

Filet
ab 100 g 159

ACCOMPAGNEMENT & SAUCES

Le Petit Royal Caesar Salad 10
mit Croutons und Parmesan

Ganzer Kopfsalat 14
mit Vinaigrette und Schnittlauch

Hausgemachte Pommes Frites 7
mit frischem Sommertrüffel und Parmesan zuzüglich 10

Kartoffelstampf 8
mit frischem Sommertrüffel & Schnittlauch zuzüglich 10

Blattspinat 8

Trüffelrisotto – *Carnaroli Acquerello Reis* – 16
mit frischem Sommertrüffel

Sauce Béarnaise 5

Aioli, Chili Sour Cream oder Chipotle Dip 3,5
Trüffelmayonnaise
mit frischem Sommertrüffel 6,5

Alle Preise in EURO inklusive Steuern

LES PLATS PRINCIPAUX

Tatar Frites, *klassisches Tatar vom Rinderfilet* *mit hausgemachten Pommes Frites und Beilagen Salat*	32
Steak Frites, *Filet Mignon, Deutschland – Pommern* *mit hausgemachten Pommes Frites und Beilagen Salat*	44
Kabeljau – *aus Wildfang* – *mit Spinat, gegrillter Zitrone und Schnittlauchrisotto*	39
500 g geröstete Rotgarnelen, *Argentinien – Wildfang* – *mit Aioli*	38
Le Petit Royal Caesar Salad *mit 6 gebratenen Rotgarnelen, Croutons und Parmesan*	26
Schnittlauch Risotto – *vegetarisch* – *mit Petersilienpesto* *Auch als vegane Option erhältlich*	19

DESSERT

Frische Erdbeeren – *Hessen, Weiterstadt* – *mit hausgemachtem Bio Vanilleeis*		11
Crème Brûlée		8
Eis & Sorbets – *hausgemacht* – *Bio Vanilleeis, Cassis Eiscreme, veganes Zitronensorbet oder Mangosorbet*	*pro Kugel*	4,5 3,5
Pralinen – *hausgemacht* – *Diverse Sorten zur Auswahl*	*pro Stück*	

Alle Preise in EURO inklusive Steuern