

twenty9

Bar • Restaurant • Gardenlounge

Herzlich willkommen...

Das twenty9 vereint moderne Kulinarik, entspannte Bar-Atmosphäre und eine stilvolle Gardenlounge unter einem Dach.

Im Herzen von Frankfurt, im Mercure Hotel & Residenz Frankfurt Messe gelegen, erwartet dich eine gelungene Kombination aus Genuss, Gastfreundschaft und urbanem Lifestyle – perfekt für den schnellen Lunch, entspannte After-Work-Abende oder festliche Anlässe.



Starters

TAPAS-AUSWAHL / TAPAS SELECTION

Pimientos de Padron



8,50

In Olivenöl geschwenkte Paprikaschoten mit grobem Meersalz

Pan-fried Padròn peppers in olive oil with coarse sea salt

Gambas al Ajillo



14,50

Garnelen serviert in heißem Knoblauchöl

Shrimps served in hot garlic oil

Albóndigas



13,50

Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce

Meatballs in spicy tomato sauce

Pan con Aioli



6,50

Geröstetes Brot mit Aioli-Dip

Toasted bread with aioli dip

Boquerones Fritos

12,50

Knusprig frittierte Sardellen, serviert mit Zitrone und Aioli

Crispy fried anchovies served with lemon and aioli

TAPAS-PLATTEN ZUM TEILEN / TAPAS PLATTERS TO SHARE

Unsere Tapasauswahl gibt es auch als Platte zum Teilen /

Our selection of tapas is also available as a platter for sharing

ab 2 Personen Preis auf Anfrage

SUPPE / SOUP

Feine Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Velvety pumpkin cream soup refined with fresh ginger and coconut milk



9,50

SALATE / SALADS / VORSPEISEN / STARTERS

Caesar Salad



19,50

Klassisch mit gebratener Hähnchenbrust, Parmesan, Croûtons & Caesardressing

Classic with tender pan-seared chicken breast, Parmesan, croutons and caesar dressing

Caesar Salad



14,50

Klassisch mit Parmesan, Croûtons & Caesardressing

Classic, Parmesan, croutons and caesar dressing

Klassisches Beef Tatar

22,50

Fein geschnittenes Rinderfilet, fein abgeschmeckt mit Schalotten, Kapern, Cornichons, Dijon- Senf und Worcestersauce, serviert mit Eigelb und knusprigem Toast

Hand-cut beef fillet, delicately seasoned with shallots, capers, cornichons,

Dijon mustard and Worcestershire sauce, served with egg yolk and crispy toast

Zart geräucherte Entenbrust auf Feldsalat

18,50

Fein aufgeschnittene, zart geräucherte Entenbrust auf frischem Feldsalat

Finely sliced, gently smoked duck breast served on fresh lamb's lettuce

REGIONALE GERICHTE / REGIONAL DISHES

Frankfurter Grüne Soße



mit vier halben Eiern, wahlweise mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

Frankfurt Green Sauce with four half eggs, served with your choice of boiled potatoes or fried potatoes

16,50

Hessisches Cordon Bleu

gefüllt mit Handkäse und Schinken, dazu Bratkartoffeln und Beilagen Salat

Hessian Cordon Bleu stuffed with Handkäse cheese and ham, served with fried potatoes and a side salad

26,50



twenty9

Main Dishes

Edles Waldwild-Ragout vom Mufflon, Hirsch und Wildschwein

32,50

Serviert mit Preiselbeeren und Spätzle

Fine game ragout of mouflon, red deer and wild boar with cranberries and spaetzle

Rosa gebratene Entenbrust

32,50

Serviert mit Orangenjus und Pastinaken und Schupfnudeln

Rosè-cooked duck breast served with orange jus, parsnips and potato noodles

Maishähnchenbrust

24,50

In Salbeibutter gebraten, dazu Kürbis-Gnocchi und gebratenen Pilzen

*Pan-fried corn-fed chicken breast in sage butter,
served with pumpkin gnocchi and sautéed mushrooms*

Lachsfilet mit Zitronen-Beurre-Blanc

29,50

Serviert mit Blattspinat und Basmatireis

*Gently pan-seared salmon fillet served with a delicately tangy lemon beurre,
served with spinach and basmati rice*

Zanderfilet auf gegrilltem Kürbis mit Honig-Senf-Sauce

32,50

Serviert mit Kartoffeln

*Tender pike-perch fillet served on grilled pumpkin and a honey-mustard sauce,
served with potatoes*

Kichererbsencurry mit Blumenkohl und Basmatireis



16,50

Aromatischer Kichererbsen-Curry mit zartem Blumenkohl, feinen Gewürzen und cremiger Kokosnote, serviert mit duftendem Basmatireis

Aromatic chickpea curry with tender cauliflower, fragrant spices and a creamy coconut touch, served with fragrant basmati rice

BURGER & SANDWICH & BOWL

Mercuré Angus-Burger 200g

21,50

Angus Beef, hausgemachter Burgersauce, Romanasalat, Tomaten, Käse,
Pommes Frites

*Angus beef, Homemade burger sauce, romaine lettuce, tomatoes, cheese,
French fries*

Veggie-Burger (vegan möglich)

19,50

Gemüse-Patty, Avocado, Rucola, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Veggie-Cheddar,
Pommes Frites

*Vegetable patty, avocado cream, arugula, tomatoes, cucumber, onions, veggie cheddar,
French fries*



Club Sandwich

21,50

Toast, Hähnchenbrust, Spiegelei, Bacon, Salat, Tomaten, Gurke, Pommes Frites

Toast, chicken breast, fried egg, bacon, lettuce, tomatoes, cucumber, French fries

Crispy Chicken Burger

19,50

Knusprig gebackenes Hähnchen mit frischen Salat und würziger Sauce

Crispy breaded chicken, fresh lettuce and a delicately spiced sauce

Bulgur Buddha Bowl

18,50

Bulgur, knackiges Saisongemüse, cremiger Hummus, Avocado, geröstete Kichererbsen & frische
Kräuter, verfeinert mit einem leichten Zitronen-Dressing

*Bulgur, fresh seasonal vegetables, creamy hummus, avocado, roasted chickpeas & fresh herbs, finished
with a light lemon dressing*

STEAKS (GARSTUFEN FÜR STEAKS / STEAK DONENESS LEVELS) _____

Rumpsteak „Garlic & Herb“ 250g	34,50	
<i>Rumpsteak refined with garlic & herb 250g</i>		
Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done		
Argentinisches Rinderfilet 200g / 300g	34,50 / 42,50	
<i>argentinian fillet of beef 200g /300g</i>		
Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done		
Flanksteak „Argentin Style“ 250g	34,50	
<i>Dünn geschnitten, intensiv mit Chimichurri</i>		
<i>Thinly sliced, intense served with chimichurri</i>		
Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done		
Hähnchenbrustfilet 160g	19,50	
<i>Chicken Filet 160g</i>		

BEILAGEN/SIDE DISHES _____

SAUCEN/SAUCE _____

Pommes Frites	4,50	Pfeffersauce	3,50
<i>French fries</i>			
Bratkartoffeln	4,50	Chimichurri	3,50
<i>fried potatoes</i>			
Grillgemüse	4,50	Kräuterbutter	3,50
<i>Grilled Vegetables</i>		<i>herb butter</i>	
Rosmarinkartoffeln	4,50	BBQ-Sauce	3,50
<i>Rosemary Potatoes</i>		<i>BBQ-Sauce</i>	

Sweets

Zimt-Panna-Cotta mit Beerenkompott

9,50

Zarte Panna Cotta mit feiner Zimtnote, dazu hausgemachtem Beerenkompott

Delicate panna cotta with a fine hint of cinnamon, accompanied by homemade berry compote

Cassata Siciliana

12,50

Cremiges sizilianisches Eis aus süßer Ricotta, fein gehackten kandierten Früchten und Pistazien, verfeinert mit einem Hauch von Orangenaroma – erfrischend und leicht

Cassata Siciliana

Creamy Sicilian ice cream made with sweet ricotta, finely chopped candied fruits and pistachios, refined with a hint of orange flavor – refreshing and light.

Schoko-Fondant mit flüssigem Kern

11,50

Warmer Schokoladenfondant mit zart schmelzenden Kern

Warm chocolate fondant with a delicately melting centre.

Lust auf einen Kaffee zum Dessert?

Genießen Sie zu Ihrem Dessert einen frisch zubereiteten Kaffee – als perfekten Abschluss

Fancy a coffee with your dessert?

Enjoy a freshly brewed coffee – the perfect way to finish