

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

TAPASAUSWAHL / TAPAS SELECTION

Pimientos de Padron <i>In Olivenöl geschwenkte Paprikaschoten mit grobem Meersalz</i> <i>Pan-fried Padròn peppers in olive oil with coarse sea salt</i>	8,50
Gambas al Ajillo <i>Garnelen serviert in heißem Knoblauchöl</i> <i>Shrimps served in hot garlic oil</i>	12,50
Albóndigas <i>Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce</i> <i>Meatballs in spicy tomato sauce</i>	11,50
Pan con Aioli <i>Geröstetes Brot mit Aioli-Dip</i> <i>Toasted bread with aioli dip</i>	6,50
Boquerones Fritos <i>Knusprig frittierte Sardellen, serviert mit Zitrone und Aioli</i> <i>Crispy fried anchovies served with lemon and aioli</i>	11,50

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

Lauch-Kartoffelsuppe <i>Leek and potato soup</i>	8,50
Bärlauchcremesuppe <i>Mit Kartoffeln und Apfelwein</i> <i>Wild garlic cream soup with potatoes and apple wine</i>	8,50

SALATE / SALADS

Caesar Salad <i>Klassisch oder mit Hähnchen</i> <i>Classic or with chicken</i>	9.50 / 15.50
Frühlingssalat <i>Mit Radieschen, Chicorée, Gurke, Tomaten & Wachtelei</i> <i>Spring salad with radish, chicory, cucumber, tomatoes & quail egg</i>	11,50

REGIONALE GERICHTE / REGIONAL DISHES

Handkäsknödel <i>Serviert mit Frankfurter Grüner Soße</i> <i>Hand cheese dumplings served with Frankfurt green sauce</i>	16,50
Kassler <i>Serviert mit Sauerkraut & Kartoffelbrei</i> <i>Smoked pork chop served with sauerkraut & mashed potatoes</i>	19,50



STEAKS (GARSTUFEN FÜR STEAKS / STEAK DONENESS LEVELS)

Argentinisches Roastbeef 200g / 300g 24,90 / 32,90

Argentinian roast beef 200g / 300g

Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done

Argentinisches Rinderfilet 200g / 300g 29,90 / 39,90

argentinian fillet of beef 200g / 300g

Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done

Schweinerückensteak 200g / 300g 18,90 / 24,90

Pork loin 200g / 300g

Hähnchenbrustfilet 160g 16,90

Chicken Filet 160g

BEILAGEN/SIDE DISHES

SAUCEN/SAUCE

Pommes Frites 4,50

French fries

Pfeffersauce 3,50

Bratkartoffeln 4,50

fried potatoes

Chimichurri 3,50

Grillgemüse 4,50

Grilled Vegetables

Kräuterbutter 3,50

herb butter

Rosmarinkartoffeln 4,50

Rosemary Potatoes

BBQ-Sauce 3,50

BBQ-Sauce

Sweets

Erdbeer-Rhabarber Törtchen 11,50

Feines Törtchen mit knusprigem Boden, gefüllt mit milder Creme und gekrönt von fruchtigem Erdbeer-Rhabarber-Kompott – leicht und aromatisch

Strawberry Rhubarb Tartlet

Delicate tartlet with a crisp base, filled with a mild cream and topped with a fruity strawberry-rhubarb compote – light and aromatic.

Cassata Siciliana 11,50

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.

Heiße Liebe 7,00

Cremiges Vanilleeis, serviert mit heißen, süß-säuerlichen Himbeeren

Hot Love

Creamy vanilla ice cream served with hot sweet-and-tangy raspberries.

PORTION KLASSISCHER SPARGEL

Frischer Stangenspargel ca. 300g 21,50

Serviert mit samtiger Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und jungen Kartoffeln

Portion of Fresh Asparagus

Served with creamy hollandaise sauce or melted butter and young potatoes

TOPPINGS

Für den besonderen Genussmoment können unsere edlen Ergänzungen gewählt werden:

Gemischte Schinkenplatte 8,50

Mixed ham platter

Schweine- oder Puten-Schnitzel (ca. 150 g) 9,50

Pork or turkey schnitzel

Räucherlachsscheiben oder gegrilltes Lachsfilet (ca. 160 g) 12,50

Smoked salmon slices or grilled salmon fillet

TOPPINGS

Argentinisches Rumpsteak (ca. 180 g) 18,50

Argentinian rump steak

Argentinisches Rinderfilet (ca. 180 g) 26,50

Argentinian beef fillet

FRÜHLINGSFRISCHE DESSERTGENÜSSE

Marinierte Erdbeeren mit Spargel an feinem Balsamico 11,50

Ein aromatisch-fruchtiges Erlebnis

Marinated Strawberries with Asparagus and Fine Balsamic – €11.50 A fragrant, fruity delight

Drinks

KAFFEE & TEE / COFFEE & TEA

Latte Macchiato	4,00
Cappuccino	3,50
Espresso / Espresso doppelt Espresso / double Espresso	2,80 / 3,80
Espresso Macchiato	3,00
Tasse Café crème Cup of coffee	3,20
Heiße Schokolade Hot chocolate	3,20
Glas Tee Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Kräutertee, Früchte Tee Glass of tea Darjeeling, Assam, green tea, herbal tea, fruit tea Wahlweise mit Zitrone Milch frischen Ingwerscheiben Served with lemon milk slices of fresh ginger	3,20

BIER / BEER

VOM FASS / DRAUGHT BEER

Königs Pilsener	0,3 l / 0,5 l	4,50 / 6,50
Benediktiner Hefeweizen	0,3 l / 0,5 l	4,50 / 6,50
Tegernsee hell	0,3 l / 0,5 l	4,50 / 6,50

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

Benediktiner Weizen Kristall, Dunkel oder Alkoholfrei dark, or non alcoholic wheat beer	0,5 l	6,50
Königs Pilsner Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	4,70
Köstritzer Dunkelbeer	0,33 l	4,70

REGIONAL

Walther Apfelwein Apple Cider	0,25 l / 0,5 l	2,50 / 4,00
----------------------------------	----------------	-------------



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Thomas Henry 0,2l 5,00

Premium Tonic, Botanical Tonic, Ginger Beer

Tonics, Bitter und mehr 0,2l 3,90

Schweppes Tonic Water, Wild Berry Tonic

Bitter Lemon, Ginger Ale

Softdrinks 0,2l 3,90

Coca Cola, Coca Cola Light, Cola Zero,

Fanta, Sprite, Mezzo-Mix

Selters 0,25l | 0,75l 3,90 / 6,50

Medium | Classic | Still

Sparkling mineral water, Natural mineral water

FRUCHTSÄFTE & NEKTAR

Orangen-, Apfel-, Kirsch-, Johannisbeer und Ananassaft 0,2l 3,90

Maracujanektar 0,2l 3,90

Fruchtsaftschorle 0,2l 3,90

SEKT / SPARKLING WINE

Mionetto Prosecco 0,1l | 0,75l 5,50 / 39,00

Champagner Pommery Apanage Brut Royal 0,1l | 0,75l 12,50 / 90,00

Champagner Pommery Apanage Rosè Brut 0,1l | 0,75l 13,50 / 95,00

SPARKLING

Campari Spritz | Mionetto, Campari, Orange 10,50

Aperol Spritz | Aperol, Mionetto, Orange 10,50

Mionetto Spritz | Mionetto, Aperol 10,50

Hugo | Mionetto, Holunderblütensirup, Minze 10,50

Lillet Wildberry | Lillet, Wildberry Tonic, Waldbeeren, Minze, Limette 10,50

Lillet Vive | Lillet, Tonic, Gurke, Limette, Minze 10,50

Weinschorle 0,2l 6,50

WEISSWEIN

2024 ESTATE RIESLING

RIESLING | VDP.GUTSWEIN | TROCKEN | VEGAN

Weingut Diefenhardt | Rheingau | 11,5 % Vol.

0,1l 5,00 0,2l 9,80 0,75l 32,50

2024 SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON BLANC | QUALITÄTSWEIN |
TROCKEN | VEGAN

Weingut Dr. Koehler | Bechtheim |
Rheinhessen | 11,5 % Vol.

0,1l 5,00 0,2l 9,80 0,75l 32,00

2024 WEISSBURGUNDER GUTSWEIN

WEISSBURGUNDER | QUALITÄTSWEIN | TROCKEN

Weingut Geh. Rat Dr. v. Bassermann-Jordan |
Deidesheim | Pfalz | 12,5 % Vol.

0,1l 4,80 0,2l 9,40 0,75l 31,00

2024 VOM SCHIEFER RIESLING

RIESLING | QUALITÄTSWEIN | FEINHERB

Weingut Carlo Schmitt | Leiwen | Mosel | 10,5 % Vol.

0,1l 4,40 0,2l 8,50 0,75l 28,00

WEISSWEIN

2024 AUFWIND GRAUER BURGUNDER

GRAUBURGUNDER | QUALITÄTSWEIN | TROCKEN

Weingut Hensel | Bad Dürkheim | Pfalz | 12,5 % Vol.

0,1l 5,10 0,2l 10,00 0,75l 33,00

2024 CHARDONNAY QUARZIT

CHARDONNAY | QUALITÄTSWEIN | TROCKEN | BIO

Weingut Pflüger | Bad Dürkheim | Pfalz | 12,5 % Vol.

0,1l 4,40 0,2l 8,60 0,75l 28,50

ROSEWEIN

2024 HAKUNA MATATA

ROSE | QUALITÄTSWEIN | TROCKEN | BIO

Weingut Motzenbäcker | Ruppertsberg |
Pfalz | 11,0 % Vol.

0,1l 4,70 0,2l 9,10 0,75l 30,00

KLASSIKER

<i>Espresso Martini</i>	14,50
<i>Old Fashioned</i>	12,50
<i>Negroni</i>	11,50
<i>Moscow Mule</i>	12,50
<i>Americano</i>	11,50

REGIONALE COCKTAILS / DISCOVER LOCAL

<i>Apple of my Eye (Frankfurt Style)</i>	12,50
<i>Frankfurter Garden (Alkoholfrei)</i>	10,50



LONGDRINKS (4 CL ALKOHOL)

Cuba Libre | Rum, Coca Cola, Limette 10,00

Tequila Sunrise | Tequila, Orangensaft, Grenadine 10,00

Vodka Lemon | Wodka, Bitter Lemon, Limette 10,00

SOURS (5 CL ALKOHOL)

Aperol Sour | Aperol, Sour Mix, Zitronensaft 10,00

Whiskey Sour | Whiskey, Sour Mix, Zitronensaft 10,00

Gin Sour | Gin, Sour Mix, Zitronensaft 10,00

Wodka Sour | Wodka, Sour Mix, Zitronensaft 10,00

WHISKY (4 CL)

SCOTCH BLENDED

Johnnie Walker Red Label 9,00

Johnnie Walker Black Label 11,00

John Paul 10,00

Ballantines 11,00

Jameson 11,00

SCOTCH SINGLE MALT

Lagavulin 8 Years / 16 Years 13,00 / 15,00

Chivas Regal 11,00

Talisker 10 Years 13,00

Glenkinchie 12 Years 14,00

Cragganmore 12 Years 14,00

BOURBON

Jack Daniels 9,00

Jim Beam 9,00

twenty9

Bar • Restaurant • Gardenlounge

Hat es Ihnen gefallen?

Wir freuen uns, wenn Sie Ihre Freude teilen und uns auf Google bewerten.
Ihre positive Bewertung ist uns ein Digestif oder ein Espresso wert.
Zeigen Sie uns einfach Ihre Bewertung auf dem Display Ihres Handys...

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Noch Lust auf einen Drink?



BEWERTEN SIE UNS
AUF GOOGLE



twenty9
Bar • Restaurant • Gardenlounge

GENIESSEN SIE UNSEREN BUSINESS LUNCH –
SCHNELL, FRISCH UND PERFECT FÜR IHRE MITTAGSPAUSE.



FOLGEN SIE UNS
AUF INSTAGRAM
FÜR UPDATES



 twenty9frankfurt