

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   8,50
In Olivenöl geschwenkte Paprikaschoten mit grobem Meersalz
Pan-fried Padròn peppers in olive oil with coarse sea salt

Gambas al Ajillo  12,50
Garnelen serviert in heißem Knoblauchöl
Shrimps served in hot garlic oil

Albóndigas  11,50
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 11,50
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

Lauch-Kartoffelsuppe  8,50
Leek and potato soup

Bärlauchcremesuppe  8,50
Mit Kartoffeln und Apfelwein
Wild garlic cream soup with potatoes and apple wine

SALATE / SALADS

Caesar Salad   9.50 / 15.50
Klassisch oder mit Hähnchen
Classic or with chicken

Frühlingssalat   11,50
Mit Radieschen, Chicorée, Gurke, Tomaten & Wachtelei
Spring salad with radish, chicory, cucumber, tomatoes & quail egg

REGIONALE GERICHTE / REGIONAL DISHES

Handkäsknödel  16,50
Serviert mit Frankfurter Grüner Soße
Hand cheese dumplings served with Frankfurt green sauce

Kassler 19,50
Serviert mit Sauerkraut & Kartoffelbrei
Smoked pork chop served with sauerkraut & mashed potatoes



Main Dishes

Kalbs-Paillard 28,50

Serviert mit bunter Salatbowle und Pommes frites

Veal paillard served with mixed salad bowl and French fries

Frische Wirsingroulade 19,50

Serviert mit Kümmeljus und Bärlauch-Kartoffelpüree

Fresh savoy cabbage roulade served with caraway jus and wild garlic mashed potatoes

Maishähnchen-Supreme 24,50

Serviert auf Zitronen-Thymian-Jus, Wirsinggemüse und Dampfkartoffeln

Corn-fed chicken supreme served with lemon thyme jus, savoy cabbage vegetables and steamed potatoes

Lammkoteletts in Kräuterbutter gebraten 29,50

Serviert mit Spargelgemüse und Gnocchi

Lamb cutlets pan-fried in herb butter, served with asparagus vegetables and gnocchi

Gebratene Seeteufelfiletmedaillons 32,50

Serviert mit Beurre Blanc, Bärlauchrisotto und Mini-Möhren

Pan-fried monkfish medallions served with beurre blanc, wild garlic risotto and baby carrots

BURGER & SANDWICH

Angus-Burger 19,50

Angus Beef, Trüffelmayonnaise, Romanasalat, Tomaten, Käse, Pommes Frites

Angus beef, truffled mayonnaise, romaine lettuce, tomatoes, cheese, French fries

Veggie-Burger (vegan möglich)  19,50

Gemüse-Patty, Guacamole, Rucola, Tomaten, Gurke, Zwiebeln,

Veggie-Cheddar, Pommes Frites

Vegetable patty, guacamole, arugula, tomatoes, cucumber, onions, veggie cheddar, French fries

Club Sandwich 20,50

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

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

Twenty9 Burger 22,50

Angus Beef, Bärlauchmayo, gebratener grüner Spargel, Mozzarella, Bacon,

Romanasalat, Tomaten, Süßkartoffelpommes

Angus beef, wild garlic mayo, grilled green asparagus, mozzarella, bacon, romaine lettuce, tomatoes, sweet potato fries

STEAKS (GARSTUFEN FÜR STEAKS / STEAK DONENESS LEVELS)

Argentinisches Roastbeef 200g / 300g Argentinian roast beef 200g / 300g Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done	24,90 / 32,90
Argentinisches Rinderfilet 200g / 300g argentinian fillet of beef 200g /300g Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done	29,90 / 39,90
Schweinerückensteak 200g / 300g Pork loin 200g / 300g	18,90 / 24,90
Hähnchenbrustfilet 160g Chicken Filet 160g	16,90

BEILAGEN/SIDE DISHES

SAUCEN/SAUCE

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

Sweets

Erdbeer-Rhabarber Törtchen 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.	11,50
Cassata Siciliana 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.	11,50
Heiße Liebe Cremiges Vanilleeis, serviert mit heißen, süß-säuerlichen Himbeeren Hot Love Creamy vanilla ice cream served with hot sweet-and-tangy raspberries.	7,00

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
Glaabsbräu Hell (Seligenstädter Brauerei)	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 Dunkelbier	0,33 l	4,70
Walther Apfelwein Apple Cider	0,25 l / 0,5 l	2,50 / 4,00



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS		
Thomas Henry Premium Tonic, Botanical Tonic, Ginger Beer	0,2 l	5,00
Tonics, Bitter und mehr Schweppes Tonic Water, Wild Berry Tonic Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	3,90
Softdrinks Coca Cola, Coca Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	0,2 l	3,90
Selters Medium Classic Still Sparkling mineral water, Natural mineral water	0,25 l 0,75 l	3,90 / 6,50
FRUCHTSÄFTE & NEKTAR		
Orangen-, Apfel-, Kirsch-, Johannisbeer und Ananassaft	0,2 l	3,90
Maracujanektar	0,2 l	3,90
Fruchtsaftschorle	0,2 l	3,90

SEKT / SPARKLING WINE		
Mionetto Prosecco	0,1 l 0,75 l	5,50 / 39,00
Champagner Pommery Apanage Brut Royal	0,1 l 0,75 l	12,50 / 90,00
Champagner Pommery Apanage Rosè Brut	0,1 l 0,75 l	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	0,2 l	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

Espresso Martini	14,50
Old Fashioned	12,50
Negroni	11,50
Moscow Mule	12,50
Americano	11,50

REGIONALE COCKTAILS / DISCOVER LOCAL

Apple of my Eye (Frankfurt Style)	12,50
Frankfurter Garden (Alkoholfrei)	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



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



FOLGEN SIE UNS
AUF INSTAGRAM
FÜR UPDATES



 twenty9frankfurt