

## DAS FRANZISKA MENÜ

UNSER FURIOSES DEGUSTATIONS-MENÜ IST EINE SPEKTAKULÄRE KULINARISCHE KASKADE AUS MINIATURISIERTEN FRANZISKA-KLASSIKERN. MIT DEM KLEINTEILIGEN PETITENSEN-FLIGHT VERSCHAFFT MAN SICH EINEN ERSTKLASSIGEN ÜBERBLICK ÜBER DIE BELIEBTESTEN SIGNATURE-GERICHTE IM FRANZISKA. WIR EMPFEHLEN DAS AMUSE-BOUCHE-MENÜ DESHALB SPEZIELL GASTRONOMISCH INTERESSIERTEN EARLY-ADOPTERN, BONVIVANTS, FOODIES UND FRANZISKA-NOVIZEN. DAS 9 GÄNGIGE TAPAS-MENÜ WIRD NUR TISCHWEISE FÜR MAXIMAL 8 PERSONEN SERVIERT UND KOSTET PRO PERSON 119,90 EURO. LETZTE BESTELLUNG 20:30.

I.

### LEBERWURST CAPPUCCINO

KALBSLEBERWURST-SCHNEE | PREISELBEEREN-GEL | MILCH-MUSKAT-AIR  
SPECK-PUDER

II.

### RUSSISCHES EI

BIO-EI | DILL-CREME | IMPERIAL-KAVIAR | DRILLINGS-CHIPS

III.

### LEIPZIGER ALLERLEI

FLUSSKREBSSCHWÄNZE | ERBSE | KAROTTE | MORCHEL | SPARGEL

IV.

### BAYRISCH KRAUT ROULADE

KRAUT | KARTOFFELCREME | KOHLSUD | KROSSER SPECK

V.

### TANTE FRANZISKA'S HÜHNERFRIKASSEE

PFÄFFENSCHNITTCHEN VOM LABEL ROUGE HÄHNCHEN | REIS  
KAROTTENCREME | ERBSE | SCHALOTTE

VI.

### SEEHECHT FINKENWERDER STYLE 2.0

SEEHECHT MIT RAPSHONIG LACKIERT | KARTOFFELPÜREE | SPECKWÜRFELN | ZWIEBEL-  
CRUNCH

VII.

### KALBSBRIES KÖNIGSBERGER-STYLE

KROSS GEBRATENES KALBSBRIES | KAPERNSAUCE | MICRO-MÖHRE  
GEBACKENER KAPERNAFFEL | KROKETTE

VIII.

### SAUERBRATEN "NEXT LEVEL"

SOUS VIDE GEGARTES SHORT-RIB VOM US PRIME BLACK ANGUS RIND  
SAUERBRATENSAUCE | ZWIEBELBRIOCHE | SAUERKIRSCHEN | KARTOFFELPÜREE

IX.

### FRANKFURTER KRANZ

BISQUIT | MANDELKROKANT | HIMBEERE  
CREME | SORBET

119,90 EURO