

DAS FRANZISKA MENÜ

UNSER FURIOSSES DEGUSTATIONS-MENÜ IST EINE SPEKTAKULÄRE KULINARISCHE KASKADE AUS MINIATURISIERTEN FRANZISKA-KLASSIKERN. MIT DEM KLEINTEILIGEN PETITESSEN-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 129,90 €. LETZTE BESTELLUNG 20:30 UHR.

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.

GULASCH

BUTTERZARTES SCHWEINEBÄCKCHEN-GULASCH | KNÖPFLE | SCHALOTTEN-MARMELADE

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
SAUERBRATENSOUCE | ZWIEBELBRIOCHE | SAUERKIRSCHEN | KARTOFFELPÜREE

IX.

FRANKFURTER KRANZ

BISQUIT | MANDELKROKANT | HIMBEERE
CREME | SORBET

129,90 € P.P.