

99.99 € p. P.

99.99 € per person

# Franziskas 5 Course Menu

AMUSE-  
BOUCHE

**HANDKÄSE**  
Sphärisierter Handkäse-Chip, Zwiebel-Gel, Schnittlauch  
Spherified Curdled Milk Cheese Chip, Onion Gel, Chive

AMUSE-  
BOUCHE

 **FETTBEMME**  

Schmalzbrot-Mosaik mit Röstzwiebel, Speck, Essig-Gurke & Schnittlauch  
Lard Bread Mosaic with Fried Onion, Bacon, Pickled Gherkin & Chives

VORSPEISE  
APPETIZER

  **RUSSISCHES EI**  

Bio-Ei, Senf-Dill-Creme, Imperial-Kaviar, Drillings-Chips  
Organic Egg, Imperial Caviar, Mustard Dill Cream, Crisps

VORSPEISE  
APPETIZER

   **FLEISCH TRÜFFEL**  

Luftiges Trüffel-Leberwurst Parfait vom May-Bioschwein, geröstetes Pumpernickel-Brot, Bioaktivkohle & Preiselbeer-Gel  
Airy Truffle Liver Sausage Parfait, Toasted Pumpernickel Bread, Organic Activated Charcoal & Lingonberry Gel

   **PACO-JET EDELPILZ MOUSSE**  

Vegetarische Paco-Jet-Pilzmousse mit Röstbrotecken  
Vegetarian Paco Jet Mushroom Mousse with Toasted Bread Rolls

 **TOAST HAWAII REMASTERED**  

Gebackenes Schinken-Käse-Involtini, karamellierte Ananas und Amarena-Kirsche  
Gratinated Ham and Cheese Involtini, Caramelised Pineapple and Amarena Cherry

ZWISCHENGANG  
STARTER

  **SCHINKENUDELN DELUXE**  

Udon Nudeln, dehydrierter Schwarzwälder-Schinken-Chip, Trüffel-Schaum  
Udon Noodles, Dehydrated Ham Chip, Truffle Foam

ZWISCHENGANG  
STARTER

 **BLUTWURST-GYOZA** 

Krosse Netz-Gyoza mit Blutwurstfüllung, Sauerkraut-Air, Trüffel-Senf  
Crusty Net Gyoza with Black Pudding Filling, Sauerkraut Air, Truffle Mustard

 **HESSEN CARPACCIO**  

Kalter Schweinsbraten vom Biohof May, Grüne-Soße-Gremolata, Senf-Schmand, Krautsalat, Walnüsse & Zwiebel-Gel  
Cold Roast Pork from the May Organic Farm, Green Sauce Gremolata, Mustard Sour Cream, Coleslaw, Walnuts and Onion Gel

   **TEMPURA SPARGEL**   

Gebackener Spargel mit Grüne-Sauce Hollandaise  
Baked Asparagus with Hollandaise Green Sauce

 GLUTEN  MILK  EGG  MUSTARD  FISH  CRUSTACEANS  LUPIN  CELERY  SOY  SULFITE  NUTS

Gäste, die bis 18:30 bestellen, bekommen die MwSt-Erhöhung nicht durchgereicht und bezahlen weiterhin den alten Preis von € 89,90.

HAUPTSPEISE  
MAIN COURSE

## 🌿 🍷 🥚 FALSCHER HASE 🍷 🍴 👤

Kalbshackbraten vom Beter-Leven Tierwohl-Betrieb, Bio-Ei, Pilzschaum, Pilze & Herzogin Kartoffel  
Veal Meatloaf from the Beter-Leven Animal Welfare Farm, Organic Egg, Mushroom foam,  
Mushrooms & Duchess Potato

HAUPTSPEISE  
MAIN COURSE

## 🌿 🍷 🥚 🍷 RIZ CASIMIR 3.0 🍴 👤 🥚 🍷

Sous Vide gegarte Kikok-Hühnenbrust unter einer Hühnerleber-Herz-Farce  
mit gebratenem Römersalat, Curry-Frucht-Sauce & Reis  
Sous Vide cooked Kikok Chicken Breast under a Chicken Liver Heart Farce with roasted  
Romaine Lettuce & Curry Fruit Sauce & Rice

## 🌿 🍷 🥚 KÖNIGSBERGER KLOPSE KUBUS 🍷 👤 new

Würfelförmige Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Reis  
Cube-Shaped Königsberger Meatballs with Caper Sauce and Rice

## 🌿 🍷 SAUMAGEN À LA ROSSINI 🍷 🍴 👤

Getrübelter Kalbfleisch-Saumagen vom Metzger Hambel (100% Kalb), sautierter Spinat, Kalbsleberwurst-Krokette  
Truffled Veal-Stuffed Pig's Stomach from the Butcher Hambel (100% veal), Sautéed Spinach, Veal Liver Sausage Croquette

## 🌿 🥚 KILLER KARBONADE 👤 🍷

Paniertes Schweinekotelett vom Better-Biohof May, Kartoffel-Salat-Creme, Grill-Zitrone, Preiselbeer-Gel  
Breaded pork chop from Better Organic farm May, potato salad cream, grilled lemon and Lingonberry Gel

## 🌿 🥚 🍷 BACKFISCH "HESTON BLUMENTHAL" 🍷 🍴 🍷

Rotbarsch in espumierten Bierteig gebacken, Kartoffel-Salat-Creme, Kapern-Remoulade, Gartengurkensalat  
Redfish baked in espumed Beer Batter, Potato Salad Cream, Caper Remoulade, Garden Cucumber Salad

## 🌿 🍷 KNÖDEL & EDELPILZE 🥚 🍴

Gemischte Edelpilze, gebratener Brezenknödel, Trüffelschaum, Preiselbeer-Gel  
Mixed Mushrooms, Fried Dumpling, Truffle Foam, Lingonberry Gel

## 🌿 🍷 🥚 WURST WELLINGTON „ROYAL“ 🍷 🍴

Getrübelt Weißwurst vom Biohof May im Blätterteigmantel, Edelpilz-Duxelle, Spinat und Kalbsknochen-Jus  
Truffled Sausage Wellington from the organic farm May in puff pastry Coat, Noble Mushroom Duxelle, Spinach and Veal Bone Jus

## 🌿 🍷 🥚 WAGYU SAUERBRATEN 🍴 👤

Japanischer Kagoshima A5 Tri-Tip-Sauerbraten, Schattenmorellen, Speck-Grünkohl & Herzogin Kartoffel (**Aufpreis 19.99 €**)  
Japanese Kagoshima A5 Tri Tip Sour Roast, Morello Cherries, Bacon-Kale & Duchess Potato (**extra charge € 19.99**)

---

## 🍷 TANTE FANZISKAS BRATKARTOFFELN 👤

Nach dem Originalrezept von Tante Fanziska (**Aufpreis 9.90 €**)  
Annabelle Kartoffeln, Speck, Schalotten, Petersilie  
According to an original recipe from aunt Franziska (**extra charge 9.90 €**)  
Annabelle Potatoes, Bacon, Shalott, Parsley

Keine separaten Zahlungen möglich | no separate payments possible | all prices are in € including VAT

## SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTEN KIRSCH

Schwarzwälder Kirschtorte in Form einer Kirsche  
Black Forest Cake in the shape of a Cherry

NACHSPEISE  
DESSERT

NACHSPEISE  
DESSERT

## WALDMEISTER FROYO

Frozen-Yogurt mit Waldmeister  
Frozen Yogurt with Woodruff

### COFFEE

- Coffee 3.9
- Espresso 3.5
- Espresso Macchiato 3.9
- Cappuccino 4.9
- Double Espresso 4.5
- Double Espresso Macchiato 4.9
- Latte Macchiato 6.9

### TEA POT

- French Earl Grey
- Englisch Breakfast
- Moroccan Mint
- Camomile
- Ginger Lemongrass
- Kir Royal
- Sencha

7

### SCHNAPS 2 cl

- Ziegler Haselnussgeist 15
- Ziegler Williamsbirne 15
- Ziegler Waldhimbeergeist 15
- Ziegler Alte Zwetschge 15
- Ziegler Alter Apfel 15
- Ziegler Sauerkirsche 15
- Ziegler Wildkirsch No. 1 23
- Berta Sambuca 9

### COCKTAILS

#### SAUER GESPRITZTER

Gin, apfelwein, tonka, lime, center shock 18

#### KRAZY KRAKEN

Kraken Black Spiced Rum, Orgeat, Lime, Thomas Henry Ginger Beer 18

#### SINNERMAN

Plum infused grey goose vodka, lime, cinnamon, orgeat, Calvados 18

#### WHITE NEGRONI

Gin, Manico white vermouth, suze 16

#### NAPOLEON

Cognac, Lillet, Dry Curacao, Lime, Salt 18

#### FRANZI SPRIZZ

woodruff, rhurbarb, champagne 21

#### SPIRIT

Herbal Liqueur, Lime, Thyme, Honey, Apple 18

#### SWEET 'N CHILI

1800 Tequila Blanco, Amaretto, Lime, Agave, Chili 18

#### GRAPE LOVE

Pisco, Riesling, Cinnamon 18

#### GINGER GRENADÉ

Pomaganate, mint, lime, Ginger Ale 12

#### HAKUNA MATATA

Passionfruit, lime leaves, elderflower, lime, bitter lemon 12