

DAS FRANZISKA MENÜ

UNSER FURIOSES 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 8 GÄNGIGE TAPAS-MENÜ WIRD NUR TISCHWEISE FÜR MAXIMAL 8 PERSONEN SERVIERT UND KOSTET PRO PERSON 109,90 €. LETZTE BESTELLUNG 20:30.

I.

RUSSISCHES EI

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

II.

LEIPZIGER ALLERLEI

FLUSSKREBSSCHWÄNZE | ERBSE | KAROTTE | MORCHEL | SPARGEL

III.

KRABBen ROLL – FRANZISKA'S ANTWORT AUF DIE US LOBSTER ROLL
BÜSUMER KRABBen IN HONIG-SENF-SAUCE | GETOASTETES BUTTER-BRIOCHE | DILL
RADIESCHEN

IV.

SCHINKENUDELN DELUXE

UDON NUDELN | DEHYDRIERTE SCHWARZWÄLDER-SCHINKEN-CHIPS | TRÜFFELSCHAUM

V.

SEEHECHT FINKENWERDER STYLE 2.0

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

VI.

KALBSBRIES KÖNIGSBERGER-STYLE

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

VII.

FALSCHER HASE

KALBSHACKBRATEN VOM BETTER-LEVEN TIERWOHL-BETRIEB
CHAMPIGNONRAHM-SAUCE | BIO-EI | BUBENSPITZELE | MILCHSCHAUUM

VIII.

GÖTTERSPEISE

WACKELPUDDING MIT WALDMEISTERGESCHMACK |
HAUSGEMACHTES MILCHMÄDCHEN-EIS | HIGH-CARB-CRUMBLE

109,90 €