

Degustation Menu

Unser furioses Degustations-Menü ist eine spektakuläre kulinarische Kaskade aus miniaturisierten FRANZISKA-Klassikern. Mit dem kleinteiligen Petitesse-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 7 Gang Tapas-Menü wird nur tischweise für maximal 8 Personen serviert.

Our furious tasting menu is a spectacular culinary cascade of miniaturized FRANZISKA classics. The small-scale petitesse flight gives you a first-class overview of the most popular signature dishes in the FRANZISKA. We therefore recommend the Amuse-Bouche menu especially for early eaters interested in gastronomy, bon vivants, foodies and FRANZISKA novices. The 7 course tapas menu is served only table by table for a maximum of 8 people.

I. HANDKÄSE

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

II. RUSSISCHES EI

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

III. TOAST HAWAII „REMASTERED“

Bio-Schinken-Ananas-Gouda-Cordon-Bleu, Brioche, Amarena-Kirsch-Gel, Cocktail-Kirsche, Brioche
Organic Ham-Pineapple-Gouda Cordon Bleu, Brioche, Amarena Cherry Gel, Cocktail Cherry, Brioche

IV. KALBSBRIES KÖNIGSBERGER-STYLE

Kross gebratenes Kalbsbries, Kapern-Sauce, Micro-Möhre, gebackener Kapernapfel, Kroketten
Roasted Sweetbread, Caper Sauce, Micro Carrot, Baked Caper Apple, Croquette

V. 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

VI. WURST WELLINGTON „ROYAL“

Getrüffelte 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

VII. KALTER HUND

Butterkeks, Schokoladen-Ganache, Haselnuss-Nougat-Eis, marinierte Orangen-Filets
Butter Biscuit, Chocolate Ganache, Hazelnut Nougat Ice Cream, Marinated Orange Fillets