

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

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 of May organic Pork, toasted Pumpernickel Bread & Cranberry Gel

PACO-JET EDELPILZ MOUSSE

Vegetarische Paco-Jet-Pilzmousse mit Röstbrotecken
Vegetarian Paco Jet mushroom mousse with toasted bread wedges

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
Cold Pork-Roast-Carpaccio, "Grüne-Soße"-Gremolata, Mustard-Sour-Cream, Coleslaw, Walnuts

HANDKÄSE SALAT 2.0

Handkäse-Espuma mit „Musik“-Brot-Salat
Hand cheese espuma with "Music" bread salad

 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, Pilzrahmsauce & Herzogin Kartoffel
Veal Meatloaf from the Beter-Leven Animal welfare farm, organic Egg, Mushroom
Cream Sauce and Herzogin Potato

HAUPTSPEISE
MAIN COURSE

🌿 🍷 🥚 🍷 RIZ CASIMIR 3.0 🍴 👤 🥚 🍷

Sous Vide gegarte Kikok-Hühnchenbrust 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

🌿 🍷 KALBSBRIES KÖNIGSBERGER-STYLE 🍷 🍴

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

🌿 🍷 SAUMAGEN À LA ROSSINI 🍷 🍴 👤

Getruffelter Kalbfleisch-Saumagen vom Metzger Hambel (100% Kalb), sautierter Spinat, Kalbsleberwurst-Krokette
Crunchy Truffled Veal Pig's Stomach from Butcher Hambel (100% Veal), Spinach, Liverwurst 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, cranberry 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“ 🍷 🍴

Getruffelte 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, Grünkohl & Herzogin Kartoffel (**Aufpreis 19.99 €**)
Japanese Kagoshima A5 Tri Tip Sour Roast, Morello Cherries, Kale & Herzogin 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 KIRSCHKE

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

KÄSE

Käseauswahl von Affineur Eric Lefebvre, fruchtiges Tomaten-Chutney, Zwiebel-Chutney
Cheese Selection from Affineur Eric Lefebvre, Tomato Chutney, Onion Chutney

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

PEANUT BUTTER

Bacardi 8, peanut Butter rum, chocolate bitters 18

SINNERMAN

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

WHITE NEGRONI

Gin, Manico white vermouth, suze 16

MAINHATTAN

Apricot infused Makers Mark, Ziegler Zeitgeist Flora, Bitters 18

FRANZI SPRIZZ

woodruff, rhurbarb, champagne 21

SPIRIT

Herbal Liqueur, Lime, Thyme, Honey, Apple 18

LA VISTA

Tequila, Mezcal, Melon, Lime Cucumber, Salt, Chilli 18

GINGER GRENADÉ

Pomaganrate, mint, lime, Ginger Ale 12

HAKUNA MATATA

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