

# 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. 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

## 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. SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTEN KIRSCHNE new

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