

# 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 petitessen 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. STRAMMER MAX new

Geröstetes Brioche mit Kochschinken vom Better-Bio-Hof May, Onsen-Bio-Ei, Spreewaldgurke und Trüffel-Hollandaise  
Roasted Brioche with Cooked Ham from Better-Bio-Hof May, Onsen Organic Egg, Spreewald Gherkin and Truffle Hollandaise

## IV. SAUMAGEN À LA ROSSINI

Getrüffelter 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

## V. BACKFISCH "HESTON BLUMENTHAL"

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

## VI. CHICKEN FRANKFURT

Chicken Kiev hessisch interpretiert mit Grüner-Sauce-Kräuterbutter, Kartoffel-Salat-Püree und Erbsen  
Hessian-style Chicken Kiev — stuffed with green Sauce Herb Butter, served with Potato Salad Purée and Garden Peas

## VII. SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTEN KIRSCH

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