

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

NO-OYSTER ROCKEFELLER

Blumenkohl mit Spinat und Erdnuss in der Wonton-Shell, mit Sauce Hollandaise überbacken
Cauliflower with Spinach and Peanuts in a Wonton Shell, gratinated with Hollandaise Sauce

LACHS & MORITZ

50 Stunden geräucherter Label-Rouge-Lachs von der Frankfurter Räucherei Lachs & Moritz mit Grüner Sauce
50-hour smoked Label Rouge Salmon from Frankfurt smokehouse Lachs & Moritz with Green Sauce

ZWISCHENGANG
STARTER

KÖNIGSBERGER KLOPSE TORTELLINI

Königsberger-Klopse-Tortellini aus Kalbfleisch von Beter Leven Betrieb Peter's Farm
mit klassischer Kapernsauce
Königsberger meatball tortellini made from veal sourced from Peter's Farm,
served with a classic caper sauce.

ZWISCHENGANG
STARTER

BLUTWURST-GYOZA

Krosse Netz-Gyoza mit Blutwurstfüllung, Sauerkraut-Air, süßer Senf
Crusty Net Gyoza with Black Pudding Filling, Sauerkraut Air, sweet Mustard

STRAMMER MAX

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

TOAST HAWAII REMASTERED

Gebackenes Schinken-Käse-Involtini, karamellierte Ananas und Cocktail-Kirsche
Gratinated Ham and Cheese Involtini, Caramelised Pineapple and Cocktail Cherry

SCHINKENUDELN DELUXE

Udon Nudeln, dehydrierter Schwarzwälder-Schinken-Chip, Trüffel-Schaum
Udon Noodles, Dehydrated Ham Chip, Truffle Foam

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, Pilzschaum, Pilze & Herzogin Kartoffel
Veal Meatloaf from the Beter-Leven Animal Welfare Farm, Organic Egg, Mushroom foam,
Mushrooms & Duchess Potato

HAUPTSPEISE
MAIN COURSE

RIZ CASIMIR 3.0

Sous Vide gegarte Kikok-Hähnchenbrust mit gebratenem Römersalat, Curry-Frucht-Sauce & Reis
Sous Vide cooked Kikok Chicken Breast with roasted Romaine Lettuce & Curry Fruit Sauce & Rice

WURST WELLINGTON

Fleischwurst vom Better-Bio-Hof May im Schlafrock mit Pilzfauce und Rahmwirsing
Meat Sausage from Better-Bio-Hof May in puff pastry with Mushroom Farce and creamed Savoy Cabbage

SAUMAGEN À LA ROSSINI

Getrübelter Kalbfleisch-Saumagen vom Metzger Hambel (100% Kalb), sautierter Spinat, Kalbsleberwurst-Krokette
Truffled Veal Saumagen from the Butcher Hambel (100% veal), Sautéed Spinach, Veal Liver Sausage 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 and Lingonberry Gel

BACKFISCH "HESTON BLUMENTHAL"

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

KNÖDEL & EDELPILZE

Gemischte Edelpilze, gebratener Brezenknödel, Trüffelschaum, Preiselbeer-Gel
Mixed Mushrooms, Fried Dumpling, Truffle Foam, Lingonberry Gel

WAGYU SAUERBRATEN

Japanischer Kagoshima A5 Tri-Tip-Sauerbraten, Schattenmorellen, Speck-Grünkohl & Herzogin Kartoffel (**Aufpreis 19.99 €**)
Japanese Kagoshima A5 Tri Tip Sour Roast, Morello Cherries, Bacon-Kale & Duchess Potato (**extra charge € 19.99**)

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 Puree and Garden Peas

TANTE FRANZISKAS 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

KALTER HUND

Dekonstruierter „Kalter-Hund“ mit semiflüssiger Herrenschokolade, Mini-Butterkeksen, knusprigem Hippengebäck & Schokoladensplintern
Deconstructed dessert with semi-liquid dark chocolate, mini butter biscuits, crispy tuile pastry, and crunchy chocolate shards

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

- Bio Black Tea
- Bio Camomile
- Bio Fennel
- Bio Mixed Fruit
- Bio Green Tea
- Fresh Mint
- 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
- Molinari Sambuca 9

COCKTAILS

SAUER GESPRITZTER

Gin, Apfelwein, Tonka, Lime, Center Shock 18

KRAZY KRAKEN

Kraken Black Spiced Rum, Orgeat, Lime, Ginger Beer 18

SOLERO

Vodka, Peach, Passion fruit, Vanilla, Lime 18

WHITE NEGRONI

Gin, white Vermouth, Suze 16

YOGURETTE

White Port, Banana, Sour Cherry, White Cocolate 18

FRANZI SPRIZZ

Woodruff, Rhubarb, Champagne 21

BUTTER BOY

Marker's Mark Bourbon, Butter, Cinnamon, Apple, Popcorn 18

SWEET 'N CHILI

1800 Tequila Blanco, Amaretto, Lime, Agave, Chili 18

AROUND THE WORLD

Vermouth, Lemongrass, Vanilla 18

VINCENT SPRITZ

Vincent Bitter, Raspberry, Lime, Soda 14

GINGER GRENADÉ

Pomaganate, Mint, Lime, Ginger Ale 12

FRANZIS LEMONADE

Quince, Pear, Lime, Soda 12