

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

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