

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

BETTER BUTTER BROT

Sylter Brot & „Butter-Board“ mit Röstzwiebeln, Speck, Schnittlauch, Micro-Brezeln, Maldon Sea-Salt-Flakes
Sylt-Style Bread & Butter Board with Crispy Fried Onions, Bacon, Chives, Mini Pretzels and Maldon Sea Salt Flakes

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

LEBERKÄS CARPACCIO

Leberkäse Carpaccio mit Süßer-Senf-Vinaigrette, Micro-Cornichons, Rettich, Perlzwiebel und Senfkörner
Bavarian Leberkäse Carpaccio with Sweet Mustard Vinaigrette, Mini Cornichons, Radish, Pearl Onions and Mustard Seeds

OFENKARTOFFEL KARTOFFELSALAT

Deftiger Kartoffelsalat in der verbrannten Kartoffel mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke und Senfsaat
Traditional German Potato Salad served in a Charred Potato, with Crispy Bacon, Onions, Gherkin and Mustard Seeds

SCHINKENNUDELN 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, Pilzschäum, 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-Hühnchenbrust 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**)

ZANDER

Auf der Haut gebratener Zander mit Ahle-Wurst-Chips, Zander-Nocke und Graupen (**Aufpreis 9.99 €**)
Skin-On Pan-Seared Pike-Perch, served with Ahle Wurst Crisps, Pike-Perch Quenelle and Pearl Barley (**extra charge € 9.99**)

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 & Schokoladensplittern
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

BANANA BOY

White Port, Banana, Lemon, White Chocolate 18

SOLERO

Vodka, Peach, Passion fruit, Vanilla, Lime 18

WHITE NEGRONI

Gin, white Vermouth, Suze 16

MILKY WAY

Bacardi Superior Rum, Pineapple, Lime, Clarified Coconut Milk 18

FRANZI SPRIZZ

Woodruff, Rhubarb, Champagne 21

SUNSET

Marker's Mark Bourbon, Aperol, Coconut, Lime, Mint 18

NAPOLEON

Cognac, Mandarin, Dry Curaçao, Lime, Herbs 18

YODA

1800 Tequila Blanco, Melon, Celery, Lime, Bitter Lemon 18

VINCENT SPRITZ

Vincent Bitter, Raspberry, Lime, Soda 14

GINGER GRENADE

Pomaganate, Mint, Lime, Ginger Ale 12

FRANZIS LEMONADE

Quince, Pear, Lime, Elderflower Yuzu Soda 12