

149.99 € p. P.

last order 8:30 pm

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. 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.

IV. SAUMAGEN À LA ROSSINI

Getrübelter 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 Puree, Caper Remoulade, Garden Cucumber Salad

VI. WURST WELLINGTON

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

VII. SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTEN KIRSCHKE

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

Keine separaten Zahlungen möglich | no separate payments possible | all prices are in € including VAT