

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. SURF & TURF

Rindertatar, Bio-Eigelb, gelierter Ochschwanz-Consommé, Jahrgangssardine, Kartoffelsalat-Creme
Beef Tartare, Organic Egg Yolk, Jellied Oxtail Consommé, Vintage Sardine, Potato Salad Cream

IV. KALBSBRIES KÖNIGSBERGER-STYLE

Kross gebratenes Kalbsbries, Kapern-Sauce, Micro-Möhre, gebackener Kapernapfel, Kroketten
Roasted Sweetbread, Caper Sauce, Micro Carrot, Baked Caper Apple, Croquette

V. SEEHECHT FINKENWERDER STYLE 2.0

Seehecht mit Rapshonig lackiert, Kartoffelpüree, Speckwürfel, Zwiebel-Crunch
Black Cod with Rape Honey, Mashed Potatoes, Crispy Bacon Bits, Onion Crisps

VI. GULASCH

Butterzartes Schweinebäckchen-Gulasch, Semmel-Kartoffel-Lauch-Roulade, Schalotten-Marmelade
Tender Pork Cheeks, Potatoe Cabage Roulade, Shallot Jam

oder / or

KALBSFILET "MAINHATTAN STYLE"

Kalbsfilet mit Grüner-Soße-Hollandaise, Wurzelgemüse, Romanasalatblätter mit Schnittlauch-Vinaigrette
US Fillet of Veal with Green Sauce Hollandaise, Root Vegetables, Romaine Lettuce Leaves, Chive Vinaigrette

VII. SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTEN-MOCHI

Schwarzwälder-Torten-Mochi, Schoko-Spähne, Sahne, Cocktail-Kirsche
Black Forest Mochi, Chocolate Rasps, Whipped Cream, Cocktail Cherry