



# FRANKS

*The Culinary Soul of Wiesbaden*

## **Amuse Bouche Menu am 10. September 2011**

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Trüffelcrème

\*\*\*

Asiatisch marinierter Thunfisch an Glasnudelsalat

\*\*\*

Gewürzlachs auf warmen Kartoffel-Wasabischaum

\*\*\*

Crème Brûlée von der Entenstopfleber  
mit Balsamico-Apfel

\*\*\*

Cappuccino vom Hummer

\*\*\*

Gegrillter Steinbutt mit Fenchelpüree  
an Tomaten-Vanille-Ragout

\*\*\*

Gebratene Lotte auf Mangoldgemüse

\*\*\*

Multivitamin Sorbet

\*\*\*

Gebratene Wachtelbrust auf geräuchertem Auberginenkaviar

\*\*\*

Rehrücken im Walnusscrêpe mit Kirsch-Inwerjus

\*\*\*

Mango-Chilispaghetti mit Kokoskaltschale und Grüntee-Eis

\*\*\*

Kleine Käseauswahl

\*\*\*

Pralinen

Menüpreis 125,00 € pro Person inklusive Aperitif  
Menüpreis 145,00 € pro Person inklusive Aperitif und Wein