



FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Der FRANKS Kalender

Ab sofort sind wir auch am Montag für Sie da!

Unsere neuen Küchenzeiten:

Montag bis Freitag von 12:00 bis 14:00 und 18:00 bis 21:30

Samstag von 18:00 bis 21:30

Sonntag geschlossen (ausgenommen an Feiertagen)

Februar 2012

„Valentinstagmenü – in FRANKS Restaurant“

Termin: **Dienstag, 14. Februar 2012, ab 18:00 Uhr**

Wir begrüßen wir Sie mit einem Aperitif zu einem anregenden Menü aus der Frische-Küche unseres Eurotoques-Maitre Stefan Pumm.

3-Gang Menü inklusive Aperitif 40,00 € pro Person

5-Gang Menü inklusive Aperitif 70,00 € pro Person

Weinbegleitung 14,50 € pro Person



The Culinary Soul of Wiesbaden

Unser großes Menü

Our Large Menu

Varianten von der Auster

Halbes Dutzend Sylter Royal – roh / gebacken / gratiniert

Variation of oyster – half a dozen Sylter Royale – raw / baked / au gratin

Consommé und Ravioli von der Taube mit Pastinake und Trüffel

Consommé and ravioli of pigeon with parsnip and truffle

Gebratenes Filet von der Wisper-Lachsforelle
mit Lauchmousseline und Schnittlauchsauce

Fried trout fillet from the Wisper creek with leek mousseline and chives sauce

Ananassorbet

Pineapple sorbet

Zweierlei vom Kaninchen

In Rosmarin und Weisswein geschmorte Keule und gebratener Rücken
auf Rahmpolenta mit Peperonata

Duet of rabbit – haunch à la mode and roasted saddle on cream polenta with peperonata

Tiramisu 2012

Tiramisu 2012

Kleine Käseauswahl
von 5 verschiedenen Rohmilchkäsen

Small selection of 5 different cheeses

Menü 80,00 €

dazu 4 korrespondierende Weine à 0,1l zzgl. 18,00 €



FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Unser Degustationsmenü

Our Degustation Menu

Paprikamousse mit Kräutergelee und gebratenen St. Jakobsmuscheln

Bell pepper mousse with herbes jelly and fried Coquilles St. Jacques

Schaumsuppe von Krustentieren

Frothy soup of shellfish

In Gewürz-Olivenöl pochiertes Skreifilet

auf rotem Meerrettich-Risotto und geschmorten Chicoreé

Fillet of winter codfish poached in spiced olive oil on red horse radish risotto and braised chicory

Rosa gebratene Entenbrust unter der Macadamia-Honig-Kruste

mit sautierten Schwarzwurzeln und Schupfnudeln

Duck breast under a macadamia honey crust with sautéed black salsifies and Schupfnudeln

Gebackenes Apfelstrudelsäckchen mit Calvados-Sabayon und Honig-Mandeleis

Deep-fried crunchy small bag with apples on Calvados sabayon with honey almond ice cream

Menü 70,00 €

dazu 3 korrespondierende Weine à 0,1l zzgl. 12,50 €



FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Unser Vegetarisches Menü

Our Vegetarian Menu

Ziegenkäse mit Akazienhonig im knusprigen Säckchen
auf Rote-Bete-Carpaccio

Crunchy small bag with goat cheese and acacia honey on beetroot carpaccio

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

Frothy soup of parsley root

Gebackenes Land-Ei vom Erbenheimer Hof
auf Schnittlauch-Kartoffelpüree und Blattspinat in Rahm

Deep-fried farm egg from the Erbenheimer Hof on a chives potato purée and leaf spinach in cream

Millefeuille von der Aubergine und Ratatouille
mit Ofentomate und Salbei-Gnocchi an Parmesansauce

Millefeuille from aubergine and ratatouille with braised tomato and sage gnocchi on Parmesan sauce

Tiroler Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Tahiti-Vanilleeis

Tyrolean Kaiserschmarrn with stewed plums and Tahiti-vanilla ice cream

Menü 50,00 €

dazu 2 korrespondierende Weine à 0,1l zzgl. 8,50 €



FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Kalte und Warme Vorspeisen

Cold and Warm Starters

Ziegenkäse mit Akazienhonig im knusprigen Säckchen
auf Rote-Bete-Carpaccio

Crunchy small bag with goat cheese and acacia honey on beetroot carpaccio

10,50 €

Varianten von der Auster

Halbes Dutzend Sylter Royal – roh / gebacken / gratiniert

Variation of oyster – half a dozen Sylter Royale – raw / baked / au gratin

16,00 €

Paprikamousse mit Kräutergelee und gebratenen St. Jakobsmuscheln

Bell pepper mousse with herbes jelly and fried Coquilles St. Jacques

15,00 €

Gebackenes Land-Ei vom Erbenheimer Hof

auf Schnittlauch-Kartoffelpüree und Blattspinat in Rahm

Deep-fried farm egg from the Erbenheimer Hof on a chives potato purée and leaf spinach in cream

11,50 €

Gebratenes Filet von der Wisper-Lachsforelle

mit Lauchmousseline und Schnittlauchsauce

Fried trout fillet from the Wisper creek with leek mousseline and chives sauce

14,00 €

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Suppen

Soups

Consommé und Ravioli von der Taube mit Pastinake und Trüffel

Consommé and ravioli of pigeon with parsnip and truffle

8,50 €

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit sautierten Briesröschen

Frothy soup of parsley root with sautéed sweetbread flowerets

8,50 €

Krustentierbisque mit gebratenen St. Jakobsmuscheln

Bisque of shellfish with fried Coquilles St. Jacques

8,50 €

Hauptgänge

Main Courses

Millefeuille von der Aubergine und Ratatouille
mit Ofentomate und Salbei-Gnocchi an Parmesansauce

Millefeuille from aubergine and ratatouille with braised tomato and sage gnocchi on Parmesan sauce

14,50 €

In Gewürz-Olivenöl pochiertes Skreifilet
auf rotem Meerrettich-Risotto und geschmorten Chicoreé

Fillet of winter codfish poached in spiced olive oil on red horse radish risotto and braised chicory

25,00 € / Menüportion 22,00 €

In Limonenbutter gebratenes Nordsee-Seezungenfilet
mit Hummerravioli und Safransauce

Fillet of sole from the North Sea fried in lemon butter with lobster ravioli and saffron sauce

28,00 €



FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Rosa gebratenes Filetsteak vom Black Angus Rind
mit Portwein-Schalotten und Kartoffel-Topinamburgratin
*Pink roasted fillet steak from Black Angus beef with port wine shallots
on gratin of potato and Jerusalem artichoke*
29,00 € / Menüportion 26,00 €

Zweierlei vom Kaninchen
In Rosmarin und Weisswein geschmorte Keule und gebratener Rücken
auf Rahmpolenta mit Peperonata
Duet of rabbit – haunch à la mode and roasted saddle on cream polenta with peperonata
25,00 €

In Portwein und Thymian geschmorte Roulade vom Vogelsberger Bio-Rind
mit Kartoffel-Lauchpüree und glacierten Gemüse
Roulade from Vogelsberger Bio beef with potato leek purée and glazed vegetables
24,00 €

Rosa gebratene Entenbrust unter der Macadamia-Honig-Kruste
mit sautierten Schwarzwurzeln und Schupfnudeln
Duck breast under a macadamia honey crust with sautéed black salsifies and Schupfnudeln
26,00 €

Empfehlung für 2 Personen

Recommendation for 2 Persons

Châteaubriand
– doppeltes Filetsteak am Tisch tranchiert –
mit Sauce Béarnaise, Kartoffel-Topinamburgratin und Marktgemüse
*Châteaubriand – double fillet steak carved at the guest's table –
with béarnaise sauce, gratin of potato and Jerusalem artichoke, and market vegetables*
pro Person 32,00 €

The logo for FRANKS, featuring the word "FRANKS" in a bold, white, sans-serif font. The letters are set against a grey rectangular background. A vertical orange bar is positioned to the right of the text, extending from the top of the grey box to the top of the page.

The Culinary Soul of Wiesbaden

Süße Verführungen und Käse

Sweet Temptations and Cheese

Gebackenes Apfelstrudelsäckchen mit Calvados-Sabayon und Honig-Mandeleis

Deep-fried crunchy small bag with apples on Calvados sabayon with honey almond ice cream

10,50 €

Variation von unseren Sorbets

Variation of delicious sorbets

9,00 €

Tiramisu 2012

Tiramisu 2012

11,50 €

Tiroler Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Tahiti-Vanilleeis

Tyrolean Kaiserschmarrn with stewed plums and Tahiti-vanilla ice cream

9,50 €

Kleine Käseauswahl

von 5 verschiedenen Rohmilchkäsen

Small selection of 5 different cheeses

10,00 €

Große Käseauswahl

von 8 verschiedenen Rohmilchkäsen

Large selection of 8 different cheeses

15,00 €

***Sehr gerne servieren wir Ihnen auch Digestif und Kaffee
bei einer guten Zigarre in unserer Classical Smokers Bar.***