

# FRANKS

*The Culinary Soul of Wiesbaden*

## **Welcome Back Menu**

**20. August 2011**

Buuz und Khuushuur

### **Mongolei**

*Frank Mario Zaleski, Patron*

\*\*\*\*

Crème brûlée au foie gras le canard

### **Frankreich**

*Nicolas Menuet, Koch-Azubi*

\*\*\*\*

Odenwälder Handkäs' Supp' mit gebackener Eisbeinpraline

### **Odenwald**

*Nicola Mohr, Service & Robert Schweitzer, Bar*

\*\*\*\*

Felchen auf Mangoldgemüse

### **Bodensee**

*Steve Müller, chef de partie*

\*\*\*\*

Entenbrust à l'orange mat Chicoree an gemootschten Gromeren

### **Luxemburg**

*Anja Haase, Geschäftsleitung & Stefan Pumm, Küchenchef*

\*\*\*\*

Schokopizza con ciliegia Sorbet e Zabaione

### **Italien**

*Sandra Koch, Service/Lars Menger, Koch Azubi*

Menüpreis pro Person 75,00 € (inklusive Aperitif)