

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menüvorschläge Frühling/Sommer 2017

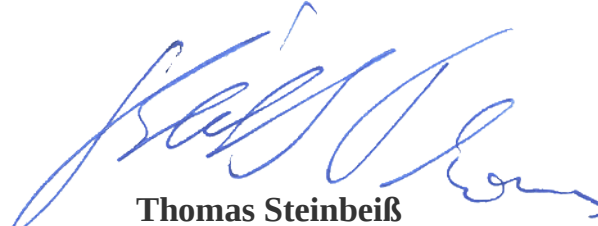
Verehrter, lieber Gast,

die europäische Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung, LMIV) verpflichtet uns, Sie darauf hinzuweisen, dass in unseren Speisen und Getränken Zutaten oder Stoffe enthalten sein können, die möglicherweise Allergien auslösen.

Sollten Sie Allergiker sein, so teilen Sie uns dieses bitte vor Ihrer Speisen- und Getränkeauswahl mit. Unser Küchenchef wird Sie dann persönlich entsprechend beraten.

Sie erwartet bei uns eine abwechslungsreiche und zeitgemäße Küche mit saisonalen Produkten. Unser hoher Qualitätsanspruch verbietet es, »Convenience Food«, Glutamat und künstliche Aromastoffe einzusetzen. Wir stellen alles ausschließlich mit natürlichen Zutaten, frischen Kräutern und Gewürzen selbst her. Dabei verwenden wir die besten und frischesten Produkte, die der Markt zu bieten hat. Einen sehr großen Teil unserer Produkte beziehen wir von ausgewählten Anbietern aus der Region.

Unsere nachstehende Menüauswahl soll Ihnen einen Eindruck geben, wie wir Ihre Veranstaltung in unterschiedlichen Preissegmenten kulinarisch gestalten würden. Gerne können Sie die Menükomponenten nach Ihrem eigenen Gusto zusammenstellen. Sprechen Sie uns an.



Thomas Steinbeiß
Gastgeber und Küchenchef

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menüvorschläge Frühling/Sommer 2017

Menü 1

Amuse Bouche



Spinatcrèmesuppe
Limonenschmand

8,00 €



In Rotwein geschmorte Ochsenbacke
Selleriepüree | Broccoli

24,00 €

oder

Saiblingsfilet
Pommeryschaum | Erbsenmousseline | Rote Bete

24,00 €



Topfenpalatschinken | Schokoladeneis

10,00 €



Petits Fours

3-Gang-Menü 42,00 €/Person

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menüvorschläge Frühling/Sommer 2017

Menü 2

Amuse Bouche



Bärlauchcrèmesuppe

Croûtons

9,00 €



Suprême vom Stubenküken

Estragonjus | Mediterranes Graupenrisotto

24,00 €

oder

Saiblingsfilet

Pommeryschaum | Erbsenmousseline | Rote Bete

24,00 €



Panna Cotta | Crumble | Rhabarbersorbet

11,00 €



Petits Fours

3-Gang-Menü 44,00 €/Person

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menüvorschläge Frühling/Sommer 2017

Menü 3

Amuse bouche



Tomatencrèmesuppe
Basilikumsahne | Croûtons

9,00 €



Rosa gebratener Kalbsrücken | Kräutermantel
Portweinjus | Macaire Kartoffeln | Gemüsebündel

26,00 €

oder

Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet
Rieslingschaum | Spinatrisotto | Gewürztomaten

26,00 €



Crème brûlée | Orangensorbet

10,00 €



Petits Fours

3-Gang-Menü 45,00 € pro Person

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menüvorschläge Frühling/Sommer 2017

Menü 4

Amuse Bouche



Geeiste Gazpacho | Tigergarnele

12,00 €



Rosa gebratene Barberie Entenbrust
Blumenkohlrisotto | Confierte Tomate | Buntes Gemüse

24,00 €

oder

Doradenfilet
Hummerschaum | Tomaten-Fenchel-Risotto

24,00 €



Crème brûlée
Erdbeersorbet | Schokoladenhippe

12,00 €



Petits Fours

3-Gang-Menü 48,00 €/Person

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menüvorschläge Frühling/Sommer 2017

Menü 5

Amuse Bouche



Avocado-Joghurt-Süppchen
Gerauchte Entenbrust

11,00 €



Kalbsrücken im Ganzen gebraten | Schalottenjus
Gebratene Pfifferlinge | Kartoffel-Schnittlauch-Mousseline | Leipziger Allerlei

28,00 €

oder

Loup de mer | Safranschaum
Grüne-Soße-Risotto | Confierte Tomate | Roter Chicorée

28,00 €



Mango | Schokolade | Kokos

12,00 €



Petits Fours

3-Gang-Menü 51,00 €/Person

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menüvorschläge Frühling/Sommer 2017

Menü 6

Amuse bouche



Jakobsmuschel

Erbsen | Wassermelone | Minze

17,00 €



Kalbsfilet im Mangold-Pancetta-Mantel
Süßkartoffelpüree | Sommerliches Gemüse

26,00 €

oder

Lachsforelle aus dem Wispertal | Safranschaum
Spinatrisotto | Confierte Tomate | Roter Chicorée

26,00 €



Buttermilch-Joghurt-Terrine

Erdbeersalat | Minzsorbet

11,00 €



Petits Fours

3-Gang-Menü 54,00 € pro Person

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menüvorschläge Frühling/Sommer 2017

Menü 7

Amuse bouche



Frischkäsemousse | Kräutergelee
Hausgebeizter Lachs | Brunnenkresse-Crèmeeis

13,00 €



Roastbeef im Ganzen gebraten
Sauce Béarnaise | Rosmarinkartoffeln | Gebackener Blumenkohl

29,00 €

oder

Seeteufel | Hummerschaum
Rotes Selleriepüree | Grüner Spargel

29,00 €



Passionsfrucht-Schichttorte | Erdbeersorbet | Erdbeersalat

12,00 €



Petits Fours

3-Gang-Menü 54,00 € pro Person

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menüvorschläge Frühling/Sommer 2017

Menü 8

Amuse bouche



Trilogie vom Lachs

Meerrettichmousse | Apfel-Wasabi-Gelee

15,00 €



Avocado-Joghurt-Süppchen

Gerauchte Entenbrust

11,00 €



Mit Hüttenkäse gefüllte Perlhuhnbrust

Graupenrisotto | Grüner Spargel

24,00 €

oder

Saiblingsfilet

Pommeryschaum | Erbsenmousseline | Rote Bete

24,00 €



Weinbergpfirsich | Aprikose

Mousse | Sorbet | Panna Cotta

11,00 €



Petits Fours

4-Gang-Menü 61,00 € pro Person

- 9 -

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menüvorschläge Frühling/Sommer 2017

Menü 9

Amuse bouche



Mediterraner Tomaten-Brot-Salat
Gebratene Jakobsmuschel | Oliven | Pesto

17,00 €



Wiener Backhendl vom Stubenküken
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

13,00 €



Filet vom Zander
Blutwust-Wan Tan | Apfel-Selleriepüree

14,00 €



Zitronensorbet mit FRANKS Rieslingsekt Brut

5,00 €



Kaninchenrücken im Serrano-Schinkenmantel | Zart geschmorte Keule
Chorizo-Sauce | Rucolarisotto

25,00 €



Kalte Topfenknödel im Krokantmantel | Waldbeeren-Sorbet

11,00 €



Petits Fours

6-Gang-Menü 85,00 € pro Person

- 10 -

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menüvorschläge Frühling/Sommer 2017

Menü 10

Vegetarisch

Amuse bouche



Caprese

Büffel-Mozzarella geräuchert | Tomatengelee
Tomatengrissini | Basilikumschaum

13,00 €



Sauerampfercrèmesuppe
Parmesannocken

9,00 €



Cordon bleu von der Aubergine mit Schafskäse gefüllt
Ratatouille-Tortelloni | Paprikasauce

19,00 €



Joghurtterrine | Himbeercoulis | Kerbelsorbet

10,00 €



Petits Fours

4-Gang-Menü vegetarisch 51,00 € pro Person