

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Verehrter, lieber Gast,

bei uns erwartet Sie 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.

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 Chef de Cuisine, Herr Thomas Steinbeiß, wird Sie dann sehr gerne persönlich beraten.

Vor und nach dem Essen bieten wir Ihnen mit dieser Karte eine umfangreiche Auswahl aus mehr oder weniger alkoholhaltigen Spezialitäten. Hervorzuheben ist unsere Single Malt-Auswahl. Zum Essen wählen Sie bitte aus unserer Weinkarte mit über 200 Weinen.

Genießen Sie und guten Appetit!

Ihr
Mario Gulerkin
Gastgeber und Patron





FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Köstlichkeiten vom Lavasteingrill

Delicacies from the Lava Stone Grill

Kotelett vom Mangalica Schwein (ca. 300 g)

French Chop from Mangalitsa Pig (approx. 10 oz)

32,50 €

Filet Mignon vom Hereford Rind (200 g)

Filet Mignon from Hereford Beef (7 oz)

35,00 €

Dry Aged Delmonico Cut vom Pommerschen Rind (400 g)

Dry Aged Delmonico Cut from Pomeranian Beef (14 oz)

48,00 €

Surf and Turf

Filetsteak (180 g) | 3 Tigergarnelen

Surf and Turf | Beef Tenderloin (6 oz) | 3 Tiger Prawns

45,00 €

Entrecôte vom Wagyu-Rind (300 g)

Rib Eye Steak from Wagyu Beef (10 oz)

80,00 €

Dazu können Sie wählen:

Sauce Béarnaise • Eschalottenjus • Café-de-Paris-Butter

You can select from: Sauce Béarnaise • Shallot Gravy • Café-de-Paris Butter

Und 2 weitere Beilagen:

Selbstgemachte Pommes frites • Kartoffel-Knoblauch-Stampf

Kleiner bunter Salat • Glasiertes Gemüse

And 2 more Side Dishes from:

Self-made French Fries • Potato-Garlic-Mash • Small mixed Salad • Glaced Vegetables

dazu oder vorweg:

FRANKS' Traditional Ceasar Salad

FRANKS' Traditional Ceasar Salad

15,00 €

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

À la Carte

Carpaccio vom Oktopus

Pomelo | Olivenöl | Schalottenkonfit | Yuzo-Limetten-Sorbet
Octopus Carpaccio | Pomelo | Olive Oil | Shallot Confit | Yuzo-Lime-Sorbet

16,00 €

Tatar von der Fjordforelle

Joghurtmousse | Blutorange | Kaviar | Brotchip
Tatar of Fjord Trout | Yoghurt Mousse | Blood Orange | Caviar | Bread Chip

17,00 €

Gebratene Wachtelbrüste

Honigglace | Topinambur | Pinienkernpesto
Roasted Quail Breasts | Honey Glaze | Jerusalem Artichoke | Pine Nut Pesto

15,00 €

Ziegenkäse im knusprigen Säckchen

Gelbe und Rote Bete | Akazienhonig | Portweinzwiebeln
Goat Cheese in Small Crispy Bag | Yellow and Red Beet | Arcacia Honey | Port Wine Onions

15,00 €



Petersilienwurzelcrèmesuppe

Rote Bete Sojajlöschchen

Parsley Root Cream Soup | Beetroot Soybean Dumplings

9,00 €

Beef Tea

Trüffelnocke | Wurzelgemüse

Beef Tea | Truffles Dumpling | Root Vegetables

10,00 €



Original Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten

Rösche Bratkartoffeln | Wiener Garnitur | Preiselbeeren | Kleiner bunter Salat
Original Vienna Schnitzel | Crispy Roast Potatoes | Lingonberries | Small Mixed Salad

26,00 €

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

À la Carte

Spinatmaultaschen

Fontina | Getrocknete Tomaten | Röstzwiebeln

Spinache Swabian Pockets | Fontina Cheese | Dried Tomatoes | Roasted Onions

19,00 €

Bio Lammkarree aus Schottland

Kräutersalzmantel | Artischocken | Würztomaten | Knusprige Würfelkartoffeln

Organic Lamb Rack in Herbal Salt Crust | Artichokes | Flavoured Tomatoes | Crispy Diced Potatoes

34,00 €

Heilbuttfilet

Senfkornkruste | Vanillekarotten | Aubergine

Filet of Halibut | Mustard Seed Crust | Vanilla Carrots | Eggplant

29,00 €

Rehrücken

Cassisjus | Rosenkohlblätter | Pastinake

Saddle of Venison | Cassis Jus | Brussels Sprouts Leaves | Parsnip

32,00 €

Empfehlung für 2 Personen

Recommendation for Two

Châteaubriand

– doppeltes Filetsteak am Tisch tranchiert –

Sauce Béarnaise | Kartoffelbaumkuchen | Glaciertes Gemüse

Châteaubriand – Double Fillet Steak Carved at the Guest's Table –

Béarnaise Sauce | Potato Baumkuchen | Glazed Vegetables

pro Person 39,00 €



Elstar Apfel im Bierteig gebacken

Zimt Espuma | Frittiertes Vanilleeis

Elstar Apple Fried in Beer Batter | Cinnamon Espuma | Fried Vanilla Ice Cream

12,00 €

Variation von unseren hausgemachten Sorbets

Variation of Home-made Sorbets

9,00 €

Tiroler Kaiserschmarrn | Mandarinenragout | Walnusseis | Mandelhippe

Tyrolean Sugared Pancake with Raisins | Mandarin Ragout | Walnut Ice Cream | Almond Biscuit

13,00 €