

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 alle Speisen 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 Gulerini

Gastgeber und Patron
Koch und geprüfter Sommelier (IHK)



FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

À la Carte

FRANKS' Traditional Ceasar Salad

FRANKS' Traditional Ceasar Salad

13,00 €

Feldsalat

Glacierte Entenleber | Birnenschutney | Walnuss | Sauerteighippe

Lamb's Lettuce | Glaced Duck Liver | Pear Chutney | Walnut | Sourdough Biscuit

14,00 €

Jakobsmuscheln

Zitronengrasschaum | Erbsenmousseline | Ananas | Erbsensprossen

Saint James Scallops | Lemon Grass Foam | Peas Mousseline | Pineapple | Pea Sprouts

18,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Frittierte Kapern | Pecorino | Ligurisches Olivenöl | Kräutersalat

Carpaccio from Beef Tenderloin | Fried Capers | Pecorino | Ligurian Olive Oil | Wild Herbs

16,00 €



Getrüffeltes Selleriecremesüppchen

Schwarzer Trüffel | Confit von Roter Zwiebel

Truffled Celeriac Cream Soup | Black Truffle | Confit of Red Onions

12,00 €

Consommé double

Schinkenfleckerl | Royal | Wuzelgemüse

Consommé double | Ham Pasta | Royal | Root Vegetables

12,00 €

Brunnenkresseschaumsuppe

Tigergarnele

Watercress Froth Soup | Tiger Prawn

12,00 €



FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

À la Carte

Fontinarisotto

Rahmspinat | Gebackenes Bio-Ei | Schwarzer Trüffel
Fontina Risotto | Creamed Spinach | Fried Organic Egg | Black Truffle
19,00 €

Rücken vom Dammhirsch

Burgunderlack | Schwarzwurzel | Pastinake | Buchenpilze
Saddle of Fallow Deer | Burgundy Varnish | Black Salsify | Parsnip | Shimeji
32,00 €

Filet vom Steinbutt

Miso | Karotte | Weiße Bohne
Fillet of Turbot | Miso | Carrot | White Bean
38,00 €

Lammrücken im Kräuterknuspermantel

Mediterranes Gemüse | Schwarzer Knoblauch | Süßkartoffel
Saddle of Lamb coated with Herbs Crust
Mediterranean Vegetables | Black Garlic | Sweet Potato
30,00 €

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
27,00 €



Passionsfrucht

Zartbitterschokolade | Kumquat | Marzipan-Mandel-Eis
Passion Fruit | Bittersweet Chocolate | Kumquat | Marzipan Almond Ice Cream
12,00 €

Variation von unseren hausgemachten Sorbets

Variation of Homemade Sorbets
9,00 €

Tiroler Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster | Madagaskar-Vanilleeis | Mandelhippe
Tyrolean Sugared Pancake with Raisins | Stewed Plums | Madagascar Vanilla Ice Cream | Almond Biscuit
13,00 €

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Köstlichkeiten vom Lavasteingrill

Delicacies from the Lava Stone Grill

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

Sowie 2 weitere Beilagen:

Selbstgemachte Pommes frites • Kartoffel-Knoblauch-Stampf

Kleiner bunter Salat • Glaciertes Gemüse

And 2 more Side Dishes from:

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

Unsere Empfehlung für 2 Personen

Our Recommendation for Two

Châteaubriand

– doppeltes Filetsteak am Tisch tranchiert –

Sauce Béarnaise | Herzoginkartoffeln | Glaciertes Gemüse

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

Béarnaise Sauce | Pommes Duchess | Glazed Vegetables

pro Person 39,00 €