

# 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

## À la Carte

### FRANKS' Traditional Ceasar Salad

*FRANKS' Traditional Ceasar Salad*

15,00 €

### Salat vom jungen Spinat

Geschmorte Radieschen | Cherrytomaten | Blue Stilton-Birnen-Dressing

Karamellierte Walnüsse

*Salad of Young Spinache | Braised Radishes | Cherry Tomatoes | Blue Stilton Cheese-Pears-Dressing  
Caramelised Walnuts*

14,00 €

### Kaisergranat

Gerauchtes Paprikamousse | Rhabarber | Meerrettich | Avocado

*Norway Lobster | Smoked Bell Pepper Mousse | Rhubarb | Horseradish | Avocado*

17,00 €

### Lachs-Spinat-Carpaccio

Gurkenrelish | Olivenöl | Limettenschmand | Kaviar

*Salmon Spinache Carpaccio | Cucumber Relish | Olive Oil | Lime Sour Cream | Caviar*

16,00 €

### Angemachtes Tatar vom Hereford Rinderfilet (120 g)

mit unserem selbstgebackenem Roggen-Dinkel-Natursauerteigbrot

*Steak Tartar from Hereford Beef Tenderloin | Home-baked Rye Spelt Sourdough Bread*

19,00 €

als Hauptgang (180 g) mit Bratkartoffeln

29,00 €



### Klare Oxtail-Suppe

Sherry | Wurzelgemüse | Blätterteigstange

*Clear Oxtail Soup | Sherry | Root Vegetables | Puff Pastry Stick*

12,00 €

### Hummerbisque

Hummer-Mango-Croustillant

*Lobster Bisque | Lobster Mango Croustillant*

12,00 €



# FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

## À la Carte

### Stunden-Bio-Ei

Blumenkohl | Spinat | Trüffel

*Long Cooked Organic Egg | Cauliflower | Spinache | Truffle*

19,00 €

### Ochsenschwanzragout

Leipziger Allerlei | Hausgemachte Pappardelle

*Oxtail Ragout | Leipzig Mixed Vegetable | Homemade Pappardelle*

28,00 €

### Lammrücken im Knuspermantel

Portweinjus | Mediterranes Gemüse | Bärlauchpolenta | Pinienkerne

*Saddle of Lamb in a Crusty Coat | Portwine Jus | Mediterranean Vegetables | Bear Leek Polenta  
Pine Nuts*

30,00 €

### Pochierte Seezungenfilets

Sieben-Kräuter-Schaum | Staudensellerie | Niedernauer Kartoffeln

*Poached Suprême of Sole | Seven Herbs Foam | Celery | Potatoes à la Niedernau*

34,00 €

### 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 €



### Holunderblüten-Mascarpone-Törtchen

Erdbeersalat | Kerbelsorbet

*Elderflowers-Mascarpone-Tartlet | Strawberry Salad | Chervil Sorbet*

12,00 €

### Variation von unseren hausgemachten Sorbets

*Variation of Homemade Sorbets*

9,00 €

Tiroler Kaiserschmarrn | Rhabarberragout | Madagaskar-Vanilleeis | Mandelhippe

*Tyrolean Sugared Pancake with Raisins | Rhubarb Ragout | 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 • Glasiertes 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 | Glasiertes Gemüse

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

*Béarnaise Sauce | Pommes Duchess | Glazed Vegetables*

pro Person 39,00 €