

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 Kalbsfilet

Trüffelmayonnaise | Frittierte Kapernäpfel | Pecorino

Carpaccio from Veal Tenderloin | Truffle Mayonnaise | Fried Caper Berries | Pecorino

15,50 €

Matjes

Gurke | Apfel-Nage | Gurken-Ingwer-Sorbet | Herings-Kaviar

Matie | Cucumber | Apple Nage | Cucumber Ginger Sorbet | Herrings Caviar

14,00 €

Jakobsmuscheln

Holunderblüten-Kapern-Vinaigrette | Bohnenpüree | Kaiserschoten

Saint James Scallops | Elderflowers Capers Vinaigrette | Snow Peas

17,50 €



Yin und Yang von der Paprika

Gebratene Tigergarnele

Yin and Yang from Bellpeppers | Fried Tiger Prawn

12,00 €

Gazpacho Andaluz

Jacobsmuschel

Gazpacho Andaluz | Saint James Scallop

12,00 €

Weißer Tomatencremesuppe

Büffelmozzarella-Basilikum-Raviolo

White Tomato Cream Soup | Buffalo Mozzarella Basil Raviolo

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

25,50 €

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

À la Carte

Getrübete Linguini

Weißer Trüffelschaum | Australischer Wintertrüffel
Truffled Linguini | White Truffles Foam | Australien Winter Truffle

24,00 €

Lammrücken

Verjus | Zitruskruste | Sellerie | Mediterranes Gemüse
Saddle of Lamb | Verjuice | Citrus Crust | Celeries | Mediterranean Vegetables

30,00 €

Seeteufel

Krustentierschaum | Erbsenmouseline | Gewürztomaten
Monkfish | Crustacean Foam | Peas Mousseline | Seasoned Tomatos

27,00 €

Barberie Entenbrust

Goji-Beeren-Jus | Kohlrabi | Vanillekarotten
Barberie Duck Breast | Goji Berries Jus | Kohlrabi | Vanilla Carrots

24,00 €

Empfehlung für 2 Personen

Recommendation for Two

Châteaubriand

– doppeltes Filetsteak am Tisch tranchiert –
Sauce Béarnaise | Herzogin Kartoffeln | Glaciertes Gemüse

*Châteaubriand – Double Fillet Steak Carved at the Guest's Table –
Béarnaise Sauce | Duchess Potatoes | Glazed Vegetables*

pro Person 37,00 €



Trilogie von Melone

Kefir | Minze | Kerbelsorbet
Trilogy of Melon | Kefir | Mint | Chervil Sorbet

12,00 €

Variation von unseren hausgemachten Sorbets

Variation of Homemade Sorbets

9,00 €

Tiroler Kaiserschmarrn | Marillenröster | Karamellmandeln | Tahiti-Vanille-Eiscreme
Tyrolean Sugared Pancake with Raisins | Stewed Apples | Caramel Almonds | Tahiti Vanilla Ice Cream

12,50 €