

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 €

The Culinary Soul of Wiesbaden

À la Carte

Gänsebrust aus dem Whiskyrauch
Feldsalat | Walnusskerne | Quittendressing
Whisky Smoked Goose Breast | Lamb's Lettuce | Walnut Kernels | Quince Dressing
16,00 €

Tatar von der Fjordforelle
Meerrettichmousse | Limette | Kaviar | Brotchip
Tatar of Fjord Trout | Horseradish Mousse | Lime | 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
Rote-Bete-Carpaccio | Akazienhonig | Portweinzwiebeln
Goat Cheese in Small Crispy Bag | Beetroot Carpaccio | Arcacia Honey | Port Wine Onions
14,00 €



Petersilienwurzelcrèmesuppe
Rote Bete Sojablößchen
Parsley Root Cream Soup | Beetroot Soybean Dumplings
11,00 €

Maronenschaumsuppe | Gebratene Entenleber
Frothy Chestnut Soup | Roasted Duck Liver
12,00 €

Gänseconsommé
Gänsraviolo | Graupen | Wurzelgemüse
Consommé from Goose | Goose Raviolo | Pearl Barley | Root Vegetables
13,00 €



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 €

The Culinary Soul of Wiesbaden

À la Carte

Kartoffelgnocchi

Kürbis | Blue Stilton | Kerne | Frühlingslauch

Potato Gnocchi | Pumpkin | Blue Stilton | Pumpkin Seeds | Spring Onion

19,00 €

Pfälzer Biokreis Lammkarree aus Harxheim im Zellertal

Kräutersalzmantel | Artischocken | Würztomaten | Knusprige Würfelkartoffeln

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

34,00 €

Filet vom Loup de mer

Champagnerschaum | Grünkohl | Pastinake

Filet of Sea Bass | Champagne Foam | Kale | Parsnip

28,00 €

Eine halbe knusprig-zarte französische Wildente

Cassis-Rotkraut | Rosenkohlblätter | Kerbelwurzelpüree | Moosbeeren

One Half Crisp-Tender French Wild Duck

Cassis Red Cabbage | Brussels Sprouts Leaves | Chervil Root Purée | Cranberries

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 37,00 €



Schokolade | Nougat | Kumquat | Bratapfelsorbet

Chocolate | Nougat | Kumquat | Baked Apple Sorbet

12,00 €

Variation von unseren hausgemachten Sorbets

Variation of Homemade Sorbets

9,00 €

Tiroler Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster | Tahiti-Vanille-Eiscreme | Mandelhippe

Tyrolean Sugared Pancake with Raisins | Stewed Plums | Tahiti Vanilla Ice Cream | Almond Biscuit

13,00 €