

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

13,00 €

Spätsommerlicher Wildkräutersalat

Kandierte Birnen | Ofengetrocknete Tomaten | Büffelmozzarella | Alter Balsamico

Late Summer Salad of Wild Herbs | Pear Glacé | Dried Tomatoes | Buffalo Mozzarella | Old Balsamico

14,00 €

„Himmel und Erde“

Delkenheimer Blutwurst | Grüner Apfel | Zwiebelconfit | Kartoffelstampf

Blackpudding | Green Apple | Onion Confit | Potato Mash

12,00 €

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 €



Gekühlte Kartoffel-Bier-Suppe

Wurzelgemüse | Eisbein

Cold Potato Beer Soup | Root Vegetables | Knuckle of Pork

12,00 €

Kürbiscrèmesuppe

Ingwer | Chili | Öl | Kerne | Jacobsmuschel

Pumpkin Cream Soup | Ginger | Chilli | Seeds | Saint James Scallop

12,00 €



FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

À la Carte

Kartoffelgeröstel

Karotte | Sellerie | Lauch | Pochiertes Bio-Ei | Australischer Wintertrüffel

Roast Potatoes | Carrot | Celery | Leek | Poached Organic Egg | Australien Winter Truffle

19,00 €

Kalbsfilet

Portweinjus | Steinpilze | Selleriemousseline

Veal Tenderloin | Porcini | Celeriac Mousseline

28,00 €

Seeteufelfilet

Kopfsalatschaum | Grüner Minispargel | Rote Bete Risotto

Filet of Monkfish | Lettuce Foam | Green Mini Asparagus | Red Beetroot Risotto

29,00 €

In Mandelbutter gebratenes Filet von der Wisperforelle

Artischocken | Olivenkartoffeln

Trout Fillet Fried in Almond Butter | Artichokes | Olive Potatoes

27,00 €

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 €



Schokolade | Brombeere | Sesam | Mandel-Sahne-Eis

Chocolate | Blackberry | Sesame | Almond Ice Cream

12,00 €

Variation von unseren hausgemachten Sorbets

Variation of Homemade Sorbets

9,00 €

Tiroler Kaiserschmarrn | Marillenröster | Madagaskar-Vanilleeis | Mandelhippe
Tyrolean Sugared Pancake with Raisins | Apricots 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 • Glaced 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 €