



FRANKS
**"Großes vinophiles
Spargelmenü"**

**Freitag, 26. April 2024
um 19:00 Uhr**



Apero

Alfred Gratien Brut Classique aus der Methusalem Flasche (6 Liter)

Amuse Bouche

Tataki vom Rinderfilet | Spargel-Ceviche | Frankfurter Kräuter

Thunfisch-Trilogie

Salat von Wildkräutern, weißem und grünen Spargel | Avocado | Mango

2015 Sauvignon Blanc Fumé trocken, Weingut Oliver Zeter, Neustadt/Weinstraße, Pfalz

Yin und Yang vom Spargel

Kerbel | Yuzu-Espuma | Brioche Croûtons

2009 Schloss Reichartshausen Riesling Spätlese, Weingut Balthasar Ress, Hattenheim, Rheingau

Waldmeister-Grüner Apfel-Sorbet

Spargel-Beeren-Coulis

MOXXÉ Rosé Pinot Grigio Ramato Spumante Brut, MASi Agricola S.p.A., Valpolicella, Italien

Kalbsfilet im Ganzen gebraten | Gegrilltes Seeteufelfilet

Sauce Béarnaise | Weißer Stangenspargel | Flusskrebbrisotto

2006 Lamaione, Tenuta di Castelgiocondo IGT – Magnum –, Marchesi de' Frescobaldi, Toskana, Italien

2011 Clos l'Hermitage, Lalande de Pomerol AOC, Bertin & Fils, Néac, Bordeaux, Frankreich

Crème Brûlée vom weißen Spargel

Erdbeersalat | Grünes Spargel-Pistazien-Eis

2017 Mouton Cadet Réserve Sauternes AOC, Baron Philippe de Rothschild, Pauillac, Bordeaux, Frankreich

Friandises aus unserer Pâtisserie

Fünf-Gänge-Menü 128,00 €/Person

inklusive Apero und Begleitung mit sechs Weinen à 0,1l

!Änderungen vorbehalten!