

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menü (I) im Frühling

Amuse Bouche



**Tatar vom Hereford-Rind | Brunnenkressecrèmeis
Roggenbrot | Rote Bete | Wachtelei**

Steak Tartar from Hereford Beef | Watercress Ice Cream | Rye Bread | Root Beet | Quail Egg



**Lachsforelle aus dem Wispertal
Kartoffelstange | Rieslingkraut**

Salmon Trout from Wisper Valley | Potato Stick | Riesling Kraut

oder/or

**Kalbsfilet im Kräutermantel
Topinambur Gratin | Pied-de-mouton**

Veal Fillet in Herbs Cover | Jerusalem Artichoke au Gratin | Hedgehog Mushroom



Mango | Schokolade | Kokos

Mango | Chocolate | Coconut



Friandises aus unserer Pâtisserie

Drei-Gang-Menü à 56,00 € pro Person

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menü (2) im Frühling

Amuse bouche



Pastete vom Maibock

Portwein | Birne | Preiselbeeren | Feldsalatcrème

Pâté from Roebuck | Port Wine | Pear | Lingonberry | Lamb's Lettuce Cream



Bärlauchcrèmesuppe

Kaninchenraviolo | Wachtelei

Ramsons Cream Soup | Rabbit Raviolo | Quail Egg



Medaillon vom Kalbsfilet

Schalottenjus | Gewürztomaten | Spargelrisotto

Medallion of Veal Fillet | Shallot Jus | Condiment Pickled Tomatoes | Asparagus Risotto

oder/or

Filet vom Seeteufel

Champagnerschaum | Gewürztomaten | Spargelrisotto

Monkfish Fillet | Champagne Foam | Condiment Pickled Tomatoes | Asparagus Risotto



Erdbeer-Schoko-Mandel-Törtchen

Erdbeersalat | Korbelsorbet

Strawberry-Chocolate-Almond-Tartlet | Strawberry Salad | Chervil Sorbet



Friandises aus unserer Pâtisserie

Vier-Gang-Menü à 68.00 € pro Person

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menü (3) im Frühling

Amuse Bouche



Saibling aus dem Wispertal

Wachtelei | Spargel | Mousse von Frankfurter Kräutern | Saiblingskaviar

Char from Wisper Valley | Quail Egg | Asparagus | Mousse from Frankfurt Green Herbs | Char Caviare



Klare Tomatenessenz

Mozzarella-Basilikum-Raviolo

Clear Tomatoes Essence | Mozzarella Basil Raviolo



Jacobsmuschel

Limonenschaum | Bärlauchrisotto

Saint James Scallop | Lime Foam | Ramsons Risotto



Karree vom Irischen Salzwiesenlamm

Spinatcrunch | Cima di Rapa | Kartoffel-Fontina-Gratin

Rack of Irish Salt Marsh Lamb | Spinache Crunch | Rapini | Potato-Fontina-au Gratin



Rhabarber | Buttermilch | Weiße Schokolade | Erdbeere

Rhubarb | Buttermilk | White Chocolate | Strawberry



Friandises aus unserer Pâtisserie

Fünf-Gang-Menü à 79,00 € pro Person

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menü (4) im Sommer

Amuse bouche



Tomate-Mozzarella

Mozzarella geräuchert | Tomatengelee | Tomatengrissini | Basilikumschaum
Smoked Mozzarella | Tomato Jelly | Tomato Grissini | Basil Foam



Kalbsrücken im Ganzen gebraten | Kräutermantel
Kartoffel-Schnittlauch-Mousseline | Glasiertes Gemüse

Whole Roasted Veal Tenderloin | Herbs Crust | Potato-Chives-Mousseline | Glazed Vegetables

oder/or vegetarisch/vegetarian

Cordon bleu von der Aubergine | Schafskäse
Tortelloni | Geräucherte Paprikasauce

Cordon Bleu of Eggplant | Sheep's Cheese | Tortelloni | Smoked Bellpepper Sauce



Weinbergpfirsich und Aprikose
Mousse | Sorbet | Frutti Cotta

Vineyard Peach | Apricot | Mousse | Sorbet | Frutti Cotta



Friandises aus unserer Pâtisserie

Drei-Gang-Menü à 50,00 € pro Person
Drei-Gang-Menü (vegetarisch) à 44,00 € pro Person

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menü (5) im Sommer

Amuse bouche



Jakobsmuschel

Erbsen | Tomate | Mango | Wasabi

Saint James Scallop | Peas | Tomato | Mango | Wasabi



Sauerampfercrèmesuppe

Parmesannocken

Sorrel Cream Soup | Parmesan Dumplings



Rinderfilet im Kräutermantel

Sauce Béarnaise | Gemüsebündel | Kartoffelgratin

Beef Tenderloin in Herbs Cover | Béarnaise Sauce | Vegetables Bunch | Potato au Gratin

oder/or

Filet vom Steinbutt

Hummerschaum | Grüner Spargel | Rotes Selleriepüree

Fillet of Turbot | Lobster Foam | Green Asparagus | Red Celeriac Purée



Passionsfrucht-Schichttorte | Erdbeersalat | Erdbeersorbet

Passion Fruit Cake | Strawberry Salad | Strawberry Sorbet



Friandises aus unserer Pâtisserie

Vier-Gang-Menü à 68,00 € pro Person

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menü (6) im Sommer

Amuse bouche



Geeistes Gurken-Joghurt-Süppchen
Gurkenstückchen | Ligurisches Olivenöl | Dill
Chilled Cucumber Yogurt Soup | Cucumber Bits | Ligurian Olive Oil | Dill



Trilogie von der Eismeerforelle
Meerrettichmousse | Apfel-Wasabi-Gelee | Forellenkaviar
Trilogy of Arctic Trout | Horseradish Mousse | Apple Wasabi Jelly | Trout Caviare



Bananen-Passionsfrucht-Sorbet
Kokoschip | 10 Cane Rum
Banana Passion Fruit Sorbet | Coconut Crisp | 10 Cane Rum



Rosa gebratener Kalbsrücken im Knuspermantel
Portweinjus | Pfifferlinge | Herzoginkartoffeln
Medium Roasted Veal Saddle | Port Wine Jus | Chanterelles | Duchesse Potatoes

oder/or

Loup de Mer
Hammerschaum | Gewürztomaten | Grüner Spargel | Kräuterrisotto
Sea Bass | Lobster Foam | Condiment Pickled Tomatoes | Green Asparagus | Herbs Risotto

oder/or

Gebackenes Bio-Ei
Trüffelschaum | Australischer Wintertrüffel | Fontinarisotto | Parmesansegel
Baked Organic Egg | Truffles Foam | Australian Winter Truffle | Fontina Risotto | Parmesan Crisp



Kefir-Limetten-Törtchen
Erdbeersalat | Minzsorbet | Schokoladensegel
Kefir Lime Tartlet | Strawberry Salad | Mint Sorbet | Chocolate Crisp



Friandises aus unserer Pâtisserie

Fünf-Gang-Menü à 72.00 € pro Person

- 6 -

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Menü (7) im Sommer

Amuse bouche



Ikarimi-Lachs-Carpaccio

Gartenkräuter | Frittierte Kapern | Wachtelei | Yuzu-Limonen-Sorbet

Ikarimi Salmon Carpaccio | Garden Herbs | Fried Capers | Quail Egg | Yuzu Lemon Sorbet



Perlhuhnessenz

Royal | Enokipilze

Galliney Essence | Royal | Enoki Mushroom



Bavette mit Flusskrebsschwänzen

Limonen-Dill-Rahm | Gewürztomate

Bavette with Crayfish Tails | Lime Dill Sour Cream | Condiment Pickled Tomato



Kirsch-Merlot-Vanille-Sorbet | Rieslingsekt

Cherry Merlot Vanilla Sorbet | Riesling Champagne



Kalbsfilet

Madeirajus | Halbierte Steinpilze | Grüner Spargel | Kräutermacaire

Tenderloin Veal | Madeira Jus | Porcini Halves | Green Asparagus | Herbs Macaire



Limetten-Joghurt-Törtchen

Schokoladencrumble | Himbeercoulis | Basilikumsorbet

Lime Yogurt Tartlet | Chocolate Crumble | Raspberry Coulis | Basil Sorbet



Friandises aus unserer Pâtisserie

Sechs-Gang-Menü à 85,00 € pro Person