

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 alle Speisen 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 Gulerini

Gastgeber und Patron
Koch und geprüfter Sommelier (IHK)



FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

À la Carte

FRANKS' Traditional Ceasar Salad

FRANKS' Traditional Ceasar Salad

13,00 €

Geräucherter Büffelmozzarella

Texturen von Tomate | Basilikum | Pinienkerne

Smoked Buffalo Mozzarella | Textures of Tomato | Basil | Pine Nuts

15,00 €

Pulpcarpaccio

Pomelo | Wildkräuter | Sauerrahmeis | Sepiagrissini

Carpaccio of Squid | Pomelo | Wild Herbes | Sour Cream Ice Cream | Sepia Grissini

16,00 €

Angemachtes Tatar vom Hereford Rinderfilet (120 g)

mit unserem selbstgebackenen Roggen-Dinkel-Natursauerteigbrot

Steak Tartare from Hereford Beef Tenderloin with Home-baked Rye Spelt Sourdough Bread

19,00 €

als Hauptgang (180 g) mit Bratkartoffeln

as Main Course with Roast Potatoes

29,00 €



Consommé Double

Mini Maultaschen | Steinpilze | Wurzelgemüse

Consommé Double | Mini Swabian Pockets | Porcini | Root Vegetable

12,00 €

Weißer Tomatencrèmesuppe

Mozzarellaraviolo | Pesto

White Tomatoes Soup | Mozzarella Raviolo | Pesto

12,00 €

Endiviensuppe

Ahornsirup Crème fraîche | Tigergarnele | Kartoffelcroûtons

Endive Soup | Maple Sirup Crème Fraîche | Tiger Prawn | Potato Croûtons

12,00 €



FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

À la Carte

Trüffeltagliatelle

Weißer Trüffelschaum | Australischer Wintertrüffel
Truffled Tagliatelle | White Truffles Foam | Australian Winter Truffle
25,00 €

Kalbsfilet

Madeirajus | Karotten | Pfifferlinge | Petersilienwurzel
Veal Tenderloin | Madeira Jus | Carrots | Chanterelles | Parsley Root
29,00 €

Loup de mer

Champagne Schaum | Schmorgurken | Frankfurter Kräuterrisotto
Loup de mer | Champagne Foam | Stewed Cucumbers | Frankfurt Herbes Risotto
30,00 €

In Olivenöl confierter Steinbutt

Brunnenkressesauce | Grüner Spargel | Weiße Bohnen
Turbot poached in Olive Oil | Watercress Sauce | Green Asparagus | White Beans
34,00 €

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
27,00 €



Himbeere | Mascarpone | Schokolade | Verbena | Mandel

Raspberry | Mascarpone | Chocolate | Verbena | Almond
12,00 €

Variation von unseren hausgemachten Sorbets

Variation of Homemade Sorbets
9,00 €

Tiroler Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster | Tahiti-Vanilleeis | Mandelhippe

Tyrolean Sugared Pancake with Raisins | Stewed Plums | Tahiti 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)

Fillet Mignon from Hereford Beef (7 oz)

35,00 €

New York Strip vom Black Aberdeen Rind (280 g)

N.Y. Strip from Black Aberdeen Beef (10 oz)

35,00 €

Dry Aged Delmonico Cut vom Charolais Rind (400 g)

Dry Aged Delmonico Cut from Charolais 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 (11 oz)

85,00 €

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 • Glaciertes 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 €