

# FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Verehrter, lieber Gast,

bei uns erwartet Sie eine abwechslungsreiche und zeitgemäße Küche mit saisonalen Produkten.

Unser Qualitätsanspruch verbietet uns, »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. Sehr gerne werden wir Sie dann 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.

„Sharing is Caring“ oder „Teilen verbindet“ ist eine kulinarische Lebensart, die wohl ihren Ursprung im Nahen Osten hatte. Genau weiß das niemand, aber sie hat auch Deutschland und nun bei uns sogar Wiesbaden erreicht.

Probieren Sie diese kulinarische Vielfalt mit Ihren Gästen gemeinsam (ab vier Personen) einfach einmal aus.

Genießen Sie  
und bleiben Sie gesund!

Ihr  
Mario Guler  
Gastgeber und Patron  
Koch und geprüfter Sommelier (IHK)



# FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

## À la Carte

Angemachtes Tatar vom Hereford Rinderfilet (120 g)  
mit Roggen-Natursauerteigbrot  
*Steak Tartare from Hereford Beef Tenderloin with Rye Sourdough Bread*  
21,00 € (7,50 € p.P. shared)


Dodine von der Wachtel mit Gänseleber  
Weintrauben | Süßkartoffelchips | Waldorfsalat  
*Roulade from Quail with Goose Liver | Grapes | Sweet Potato Chips | Waldorf Salad*  
18,50 € (6,50 € p.P. shared)

Ravioli vom Kaisergranat  
Krustentier-Schaum | Kaiserschoten | Topinambur  
*Prawn Ravioli | Crustacean Foam | Snow Peas | Jerusalem Artichoke*  
19,50 € (7,00 € p.P. shared)

Millefeuille von Lachs und Kohlrabi  
Safranschaum | Lauchpesto | Fenchel | Würztomaten  
*Millefeuille of Salmon and Kohlrabi | Saffron Foam | Leek Pesto | Fennel | Flavoured Tomatoes*  
19,00 € (7,00 € p.P. shared)

Bunter Saisonsalat   
Haus-Dressing | Kirschtomate | Gurke | Granatapfel | Kräuter Crumble  
*Seasonal Salad | Home Dressing | Cherry Tomato | Cucumber | Pomegranate | Herbs Crumble*  
13,00 € (4,50 € p.P. shared)



Süßkartoffelsuppe   
Kräuter-Espuma | Gemüseraviolo  
*Sweet Potato Soup | Herbes Espuma | Vegetable Raviolo*  
9,00 €

Capuccino von der Zuckerschote  
Vanilleschaum | Jakobsmuschel  
*Cappucino from Sugar Snap Soup | Vanilla Foam | Saint James Scallop*  
12,00 €

Consommé von der Wachtel  
Pistazien Royale | Wurzelgemüse  
*Consommé from Quail | Pistachios Royale | Root Vegetable*  
11,00 €

# FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

## À la Carte

Rheingauer Rehrücken »Baden-Baden«  
Preiselbeerbirne | Wirsing | Laugenbrezelblätter  
*Saddle of Venison | Lingonberry Pear | Savoy Cabbage | Lye Pretzel Leafs*  
38,00 € (14,50 € p.P. shared)

Gegrilltes Lammkotelett und geschmorte Haxe  
Thymian-Karamell | Kräuterseitlinge | Cremige Polenta  
*Grilled Chop and braised Hock of Lamb | Thyme-Caramel | King Oyster Mushrooms | Creamy Polenta*  
36,50 € (13,50 € p.P. shared)

Original Wiener Schnitzel in Butter gebraten  
Preiselbeeren | Rösche Bratkartoffeln | Bunter Salat  
*Original Vienna Schnitzel | Lingonberries | Crispy Roast Potatoes | Mixed Salad*  
29,50 € (10,00 € p.P. shared)

Falafel | Geräuchertes Paprika Hummus   
Safran Gemüse | Auberginen Kaviar | Pastinaken Chips  
*Falafel | Smoked Bell Pepper Hummus | Saffron Vegetables | Avocado Caviare | Parsnip Chips*  
24,00 € (8,50 € p.P. shared)

Duett von Seeteufel und Lachs  
Rotwein-Butter-Sauce | Spinat Timbale | Süßkartoffel-Mousseline  
*Duet of Angler-fish and Salmon | Red Wine-Butter-Sauce | Spinache Timbale | Sweet Potato Mousseline*  
38,00 € (14,50 € p.P. shared)



Gâteau au Chocolat | Orangen-Sabayone | Himbeereis  
*Gâteau au Chocolat | Orange Sabayone | Raspberry Ice Cream*  
14,00 €

Variation von unseren hausgemachten Sorbets  
*Variation of Homemade Sorbets*  
12,00 €

Tiroler Kaiserschmarrn | Mandarinenröster | Tahiti-Vanilleeis | Mandelhippe  
*Tyrolean Sugared Pancake with Raisins | Tangerine Ragout | Tahiti Vanilla Ice Cream | Almond Biscuit*  
15,00 €

# FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

## *Köstlichkeiten vom Grill*

*Delicacies from the Grill*

### *Unsere Empfehlung für 2 Personen*

*Our Recommendation for Two*

*Châteaubriand*

*– doppeltes Filetsteak vom Hereford Rind am Tisch tranchiert –  
Châteaubriand – Double Fillet Steak from Hereford Beef Carved at the Guest's Table –  
pro Person 42,00 €*

*New York Strip vom Black Aberdeen Rind (280 g)*

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

*38,00 €*

*Dry Aged Delmonico Cut vom Charolais Rind (400 g)*

*Dry Aged Delmonico Cut from Charolais Beef (14 oz)*

*52,00 €*

*Surf and Turf*

*Filetsteak (180 g) | 3 Tigergarnelen*

*Surf and Turf | Beef Tenderloin (6 oz) | 3 Tiger Prawns*

*49,00 €*

*Entrecôte vom Wagyu-Rind (300 g)*

*Rib Eye Steak from Wagyu Beef (11 oz)*

*92,00 €*

*Dazu können Sie wählen:*

*You can select:*

*Sauce Béarnaise • Eschalottenjus • Café-de-Paris-Butter*

*You can select from: Sauce Béarnaise • Shallot Gravy • Café-de-Paris Butter*

*Und 2 weitere Beilagen:*

*And 2 more Side Dishes:*

*Pommes frites • Ofenkartoffel mit Sour Cream*

*Kleiner bunter Salat • Glaciertes Gemüse*

*Self-made French Fries • Baked Potato with Sour Cream • Small mixed Salad • Glaced Vegetables*