FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

Frankfurter Kräuterrahmsüppchen
Hummernocken | Verlorenes Ei
Frankfurt Herbs Cream Soup | Lobster Dumplings | Poached Egg
10,90 €

FRANKS' Schaumsüppchen vom Prosciutto Berico Euganeo
Rosmarin Grissino | Prosciutto Berico Euganeo
FRANKS' Foam Soup from Prosciutto Berico Euganeo | Rosemary Grissino | Prosciutto Berico Euganeo
9,90 €

Gemischter Salat mit FRANKS' Ingwer-Shot-Dressing
Rucola | Cocktailtomaten | Granatapfelkerne | Süßkartoffelchips
Mixed Salad with FRANKS' Ginger Shot Dressing | Rocket Salad | Cherry Tomatoes | Pomegranate Seeds | Sweet Potato Chips
12,90 €

☆☆☆

Hausgemachter Gemüsestrudel
Gratinierte Ziegenkäsecrème | Tomaten Ragout | Bärlauch-Pesto
Homemade Vegetable Strudel | Gratinated Goat Cheese Cream | Tomato Ragout | Wild Garlic Pesto
21,90 €

Gebratenes Nordmeer-Steinbuttfilet
Krustentierschaum | Tomaten Concassée | Grüner Spargel | Shrimps-Risotto
Fried Northern Sea Turbot Fillet | Crustacean Foam | Tomato Concassée | Green Asparagus | Shrimp Risotto
36,90 €

In Butter gebratenes Original Wiener Schnitzel
Preiselbeeren | Rösche Kräuter-Bratkartoffeln | Gurken-Schmand-Salat
Butter Fried Original Wiener Schnitzel | Lingon Berries | Herb Fried Potatoes | Cucumber and Sour Cream Salad
29,90 €

Argentinisches Black Angus Rumpsteak
Rotwein-Jus | Kräuter-Champignon-Gemüse | Ofen-Kartoffel mit Schmand
Argentinian Black Angus Rump Steak | Red Wine Jus | Herbs-Mushroom Vegetables | Baked Potato with Sour Cream
34,90 €

☆☆☆

Tiroler Kaiserschmarrn
Hausgemachter Apfelkompott | Tahiti-Vanille-Eiscreme
Tyrolean Kaiserschmarrn | Homemade Apple Compote | Tahiti Vanilla Ice Cream
15,90 €

Mit gekennzeichnet Speisen sind vegetarisch zubereitet.
Sofern Sie eine Nahrungsmitteallergie haben, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Alle Preise in Euro inclusive MWSt. und Bedienung / All prices in Euro including V.A.T and service charges

FRANKS

The Culinary Soul of Wiesbaden

QUICK BUSINESS LUNCH

*in **zwei** oder **drei** Gängen – 25,00 € oder 33,00 € –*
ganz, wie es Ihre Zeit erlaubt.

VORSPEISEN

Mildes Bärlauchsüppchen
Süßkartoffelchips | Yuzu-Espuma
Mild Wild Garlic Soup | Sweet Potato Chips | Yuzu Espuma

Bunter Vorspeisensalat
Rucola | Kirschtomaten | Granatapfelkerne | Hausdressing
Colorful Starter Salad | Rocket Salad | Cherry Tomatoes | Pomegranate Seeds | House Dressing

Carpaccio von Kalb und Thunfisch
Avocado | Limette | Spargel
Veal and Tuna Carpaccio | Avocado | Lime | Asparagus

HAUPTSPEISEN

Gefülltes Suprême vom Hähnchen
Shrimps | Tomaten-Lauch-Crème | Zuckerschoten | Sesam Reis
Stuffed chicken supreme | Shrimps | Tomato Leek Cream | Snow Peas | Sesame Rice

Medaillon und Bäckchen vom Duroc
Portwein-Jus | Prinzessbohnen | Kartoffel-Spargel-Gratin
Medallion and Cheeks from Duroc | Port Wine Jus | Princess Beans | Potato and Asparagus Gratin

Gebratenes Kabeljaufilet
Kräuter-Senf-Marinade | Baby-Spinat | Limonen-Kartoffeln
Fried Cod Fillet | Herbs-Mustard Marinade | Baby Spinach | Lemon Potatoes

FRANKS' Frühlings-Veggie-Pizza
Feta Käse | Blattspinat | Oliven | Paprika | Basilikum
FRANKS' Spring Veggie Pizza | Feta Cheese | Leaf Spinach | Olives | Bell Peppers | Basil

DESSERT

Erdbeerknödel
Panna Cotta | Minze
Strawberry Dumplings | Panna Cotta | Mint

Mit gekennzeichnet Speisen sind vegetarisch zubereitet.
Sofern Sie eine Nahrungsmitteallergie haben, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Alle Preise in Euro inclusive MWSt. und Bedienung / All prices in Euro including V.A.T and service charges