

99.99 € p. P.

99.99 € per person

Franziskas 5 Course Menu

AMUSE-
BOUCHE

HANDKÄSE

Sphärisierter Handkäse-Chip, Zwiebel-Gel, Schnittlauch
Spherified Curdled Milk Cheese Chip, Onion Gel, Chive

AMUSE-
BOUCHE

FETTBEMME

Schmalzbrot-Mosaik mit Röstzwiebel, Speck, Essig-Gurke & Schnittlauch
Lard Bread Mosaic with Fried Onion, Bacon, Pickled Gherkin & Chives

VORSPEISE
APPETIZER

RUSSISCHES EI

Bio-Ei, Senf-Dill-Creme, Imperial-Kaviar, Drillings-Chips
Organic Egg, Imperial Caviar, Mustard Dill Cream, Crisps

VORSPEISE
APPETIZER

FLEISCH TRÜFFEL

Luftiges Trüffel-Leberwurst Parfait vom May-Bioschwein, geröstetes Pumpernickel-Brot, Bioaktivkohle & Preiselbeer-Gel
Airy Truffle Liver Sausage Parfait, Toasted Pumpernickel Bread, Organic Activated Charcoal & Lingonberry Gel

PACO-JET EDELPILZ MOUSSE

Vegetarische Paco-Jet-Pilzmousse mit Röstbrotecken
Vegetarian Paco Jet Mushroom Mousse with Toasted Bread Rolls

ZWISCHENGANG
STARTER

SCHINKENUDELN DELUXE

Udon Nudeln, dehydrierter Schwarzwälder-Schinken-Chip, Trüffel-Schaum
Udon Noodles, Dehydrated Ham Chip, Truffle Foam

ZWISCHENGANG
STARTER

BLUTWURST-GYOZA

Krosse Netz-Gyoza mit Blutwurstfüllung, Sauerkraut-Air, Trüffel-Senf
Crusty Net Gyoza with Black Pudding Filling, Sauerkraut Air, Truffle Mustard

HESSEN CARPACCIO

Kalter Schweinsbraten vom Biohof May, Grüne-Soße-Gremolata, Senf-Schmand, Krautsalat, Walnüsse & Zwiebel-Gel
Cold Roast Pork from the May Organic Farm, Green Sauce Gremolata, Mustard Sour Cream, Coleslaw, Walnuts and Onion Gel

TOAST HAWAII REMASTERED

Gebackenes Schinken-Käse-Involtini, karamellisierte Ananas und Amarena-Kirsche
Gratinated Ham and Cheese Involtini, Caramelised Pineapple and Amarena Cherry

 GLUTEN  MILK  EGG  MUSTARD  FISH  CRUSTACEANS  LUPIN  CELERY  SOY  SULFITE  NUTS

Gäste, die bis 18:30 bestellen, bekommen die MwSt-Erhöhung nicht durchgereicht und bezahlen weiterhin den alten Preis von € 89,90.

HAUPTSPEISE
MAIN COURSE

🌿 🍷 🥚 FALSCHER HASE 🍷 🍴 🧑

Kalbshackbraten vom Beter-Leven Tierwohl-Betrieb, Bio-Ei, Pilzschaum, Pilze & Herzogin Kartoffel
Veal Meatloaf from the Beter-Leven Animal Welfare Farm, Organic Egg, Mushroom foam,
Mushrooms & Duchess Potato

HAUPTSPEISE
MAIN COURSE

🌿 🍷 🥚 🍷 RIZ CASIMIR 3.0 🍴 🧑 🥚 🍴

Sous Vide gegarte Kikok-Hühnchenbrust unter einer Hühnerleber-Herz-Farce
mit gebratenem Römersalat, Curry-Frucht-Sauce & Reis
Sous Vide cooked Kikok Chicken Breast under a Chicken Liver Heart Farce with roasted
Romaine Lettuce & Curry Fruit Sauce & Rice

🌿 🍷 🥚 KÖNIGSBERGER KLOPSE KUBUS 🍷 🧑 new

Würfelförmige Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Reis
Cube-Shaped Königsberger Meatballs with Caper Sauce and Rice

🌿 🍷 SAUMAGEN À LA ROSSINI 🍷 🍴 🧑

Getrübelter Kalbfleisch-Saumagen vom Metzger Hambel (100% Kalb), sautierter Spinat, Kalbsleberwurst-Krokette
Truffled Veal-Stuffed Pig's Stomach from the Butcher Hambel (100% veal), Sautéed Spinach, Veal Liver Sausage Croquette

🌿 🥚 KILLER KARBONADE 🧑 🍷

Paniertes Schweinekotelett vom Better-Biohof May, Kartoffel-Salat-Creme, Grill-Zitrone, Preiselbeer-Gel
Breaded pork chop from Better Organic farm May, potato salad cream, grilled lemon and Lingonberry Gel

🌿 🥚 🍴 BACKFISCH "HESTON BLUMENTHAL" 🍴 🍷 🍴

Rotbarsch in espumierten Bierteig gebacken, Kartoffel-Salat-Püree, Kapern-Remoulade, Gartengurkensalat
Redfish baked in espumed Beer Batter, Potato Salad Puree, Caper Remoulade, Garden Cucumber Salad

🌿 🍷 KNÖDEL & EDELPILZE 🥚 🍴

Gemischte Edelpilze, gebratener Brezenknödel, Trüffelschaum, Preiselbeer-Gel
Mixed Mushrooms, Fried Dumpling, Truffle Foam, Lingonberry Gel

🌿 🍷 🥚 WURST WELLINGTON „ROYAL“ 🍷 🍴

Getrübte Weißwurst vom Biohof May im Blätterteigmantel, Edelpilz-Duxelle, Spinat und Kalbsknochen-Jus
Truffled Sausage Wellington from the organic farm May in puff pastry Coat, Noble Mushroom Duxelle, Spinach and Veal Bone Jus

🌿 🍷 🥚 WAGYU SAUERBRATEN 🍴 🧑

Japanischer Kagoshima A5 Tri-Tip-Sauerbraten, Schattenmorellen, Speck-Grünkohl & Herzogin Kartoffel **(Aufpreis 19.99 €)**
Japanese Kagoshima A5 Tri Tip Sour Roast, Morello Cherries, Bacon-Kale & Duchess Potato **(extra charge € 19.99)**

🌿 🍷 🥚 CHICKEN FRANKFURT 🍷 🍴 🧑 new

Chicken Kiev hessisch interpretiert mit Grüner-Sauce-Kräuterbutter, Kartoffel-Salat-Püree und Erbsen
Hessian-style Chicken Kiev — stuffed with green Sauce Herb Butter, served with Potato Salad Puree and Garden Peas

🍷 TANTE FRANZISKAS BRATKARTOFFELN 🧑

Nach dem Originalrezept von Tante Fanziska **(Aufpreis 9.90 €)**
Annabelle Kartoffeln, Speck, Schalotten, Petersilie
According to an original recipe from aunt Franziska **(extra charge 9.90 €)**
Annabelle Potatoes, Bacon, Shalott, Parsley

Keine separaten Zahlungen möglich | no separate payments possible | all prices are in € including VAT

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTEN KIRSCH

Schwarzwälder Kirschtorte in Form einer Kirsche
Black Forest Cake in the shape of a Cherry

NACHSPEISE
DESSERT

NACHSPEISE
DESSERT

WALDMEISTER FROYO

Frozen-Yogurt mit Waldmeister
Frozen Yogurt with Woodruff

KALTER HUND

Dekonstruierter „Kalter-Hund“ mit semiflüssiger Herrenschokolade, Mini-Butterkeksen, knusprigem Hippengebäck & Schokoladensplittern
Deconstructed dessert with semi-liquid dark chocolate, mini butter biscuits, crispy tuile pastry, and crunchy chocolate shards

COFFEE

- Coffee 3.9
- Espresso 3.5
- Espresso Macchiato 3.9
- Cappuccino 4.9
- Double Espresso 4.5
- Double Espresso Macchiato 4.9
- Latte Macchiato 6.9

TEA POT

- Bio Black Tea
- Bio Camomile
- Bio Fennel
- Bio Mixed Fruit
- Bio Green Tea
- Fresh Mint
- 7

SCHNAPS 2 cl

- Ziegler Haselnussgeist 15
- Ziegler Williamsbirne 15
- Ziegler Waldhimbeergeist 15
- Ziegler Alte Zwetschge 15
- Ziegler Alter Apfel 15
- Ziegler Sauerkirsche 15
- Ziegler Wildkirsch No. 1 23
- Molinari Sambuca 9

COCKTAILS

SAUER GESPRITZTER

Gin, Apfelwein, Tonka, Lime, Center Shock 18

KRAZY KRAKEN

Kraken Black Spiced Rum, Orgeat, Lime, Ginger Beer 18

MR. FIZZY

Strawberry infused Maker Mark 45, Rhubarb, Lime, Soda 18

WHITE NEGRONI

Gin, white Vermouth, Suze 16

NAPOLEON

Cognac, Lillet, Dry Curacao, Lime, Salt 18

FRANZI SPRIZZ

Woodruff, Rhubarb, Champagne 21

THYME TO SHINE

Herbal Liqueur, Lime, Thyme, Honey, Apple 18

SWEET 'N CHILI

1800 Tequila Blanco, Amaretto, Lime, Agave, Chili 18

AROUND THE WORLD

Noilly Prat Ambre, Lemongrass, Vanilla 18

VINCENT SPRITZ

Vincent Bitter, Raspberry, Lime, Soda 14

GINGER GRENADE

Pomaganate, Mint, Lime, Ginger Ale 12

FRANZIS LEMONADE

Quince, Pear, Lime, Soda 12