

99.99 € p. P.

99.99 € per person

Franziskas 5 Course Menu

HANDKÄSE

AMUSE-
BOUCHE

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

AMUSE-
BOUCHE

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

VORSPEISE
APPETIZER

RUSSISCHES EI

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

VORSPEISE
APPETIZER

NO-OYSTER ROCKEFELLER

Blumenkohl mit Spinat und Haselnuss in der Wonton-Shell, mit Sauce Hollandaise überbacken
Cauliflower with Spinach and Hazelnuts in a Wonton Shell, gratinated with Hollandaise Sauce

PACO-JET EDELPILZ MOUSSE

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

ZWISCHENGANG
STARTER

SCHINKENNUDELN 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, süßer Senf
Crusty Net Gyoza with Black Pudding Filling, Sauerkraut Air, sweet Mustard

STRAMMER MAX

Geröstetes Brioche mit Kochschinken vom Better-Bio-Hof May, Onsen-Bio-Ei, Spreewaldgurke und Trüffel-Hollandaise
Roasted Brioche with Cooked Ham from Better-Bio-Hof May, Onsen Organic Egg, Spreewald Gherkin and Truffle Hollandaise

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, Pilzschäum, 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

🌿 🍷 🥚 HOLZFÄLLER STEAK 🍴 🧑 🍴 new

Sous-vide Schweinenacken (Better-Bio-Hof May), Schalotten-Senf-Kruste, Röstzwiebeln, Bierjus, Robuchon-Püree
Sous-Vide Pork Neck (Better-Bio-Hof May) with Shallot-Mustard Crust, Crispy Onions, Beer Jus and Robuchon-Style Purée

🌿 🍷 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

🌿 🍷 WIRSINGROULADE 🍷 🍴 🧑 new

Wirsing-Kalbsroulade mit Petersiliencreme, Pfefferrahmsauce, Röstzwiebeln und Robuchon-Kartoffelpüree
Savoy Cabbage and Veal Roulade with Parsley Cream, Pepper Cream Sauce, Crispy Onions and Robuchon-Style Mashed Potatoes

🌿 🍷 🥚 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 🍷 🍴 🧑

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 KIRSCHKE

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

SOLERO

Vodka, Peach, Passion fruit, Vanilla, Lime 18

WHITE NEGRONI

Gin, white Vermouth, Suze 16

YOGURETTE

White Port, Banana, Sour Cherry, White Cocolate 18

FRANZI SPRIZZ

Woodruff, Rhurbarb, Champagne 21

BUTTER BOY

Marker's Mark Bourbon, Butter, Cinnamon, Apple, Popcorn 18

SWEET 'N CHILI

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

AROUND THE WORLD

Vermouth, Lemongrass, Vanilla 18

VINCENT SPRITZ

Vincent Bitter, Raspberry, Lime, Soda 14

GINGER GRENADÉ

Pomogranate, Mint, Lime, Ginger Ale 12

FRANZIS LEMONADE

Quince, Pear, Lime, Soda 12