

FRANKS WOCHENMENÜ

SUPPEN

Geflügelessenz mit Backerbsen

Cremesuppe von der Strauchtomate mit Sahnehaube

HAUPTGERICHTE

Indisches Buttercurry mit Gemüse, Pappadum und Reis

Gebratene Lammhüfte mit Pistazienjus, Blumenkohlmousseline und Bete

Gebratene Jakobsmuscheln auf Limettenrisotto mit grünem Spargel

FRANKS SPEZIAL

Gebratenes Steinbutt Filet mit Beurre Blanc,
Salicornia und knuspriger Polenta 20,00 €

Rumpsteak vom Dry Aged Beef mit Jus, confierten Tomaten
und Röstzwiebel- Kartoffelstampf 20,00 €

DESSERTS

Nougat Gateaux mit Himbeerespuma, Creme Diplomat und karamellisierten Pistazien

Flambierte Erdbeeren mit weißem Schokoladeneis und Minze

