

Frank's

Essbare Landschaften & Trinkbare Kostbarkeiten FÜR GENUSSMENSCHEN

Eine Augenweide
sollen unsere Teller für Sie sein.
Eine Komposition, die Ihnen
ein Lächeln ins Gesicht zaubert.
... und genauso Ihrem Gaumen
pures Vergnügen bereiten.

Das passende „Nass“ dazu wird Ihnen,
hoffentlich zum Entzücken
Ihrer Geschmacksnerven,
sehr gerne serviert.



Unsere Öffnungszeiten sind von Dienstag
bis Samstag ab 18.30 Uhr.
Um Reservierung wird gebeten. Gönnen Sie sich
einen schönen Abend bei uns.

Ihr Christian Fleuter

Brot und Butter

Amuse Bouche

Vorspeisen

Saibling von der Fischzucht
Birnbäum | Apfel | Pumpernickel | Sauerrahm | Kaviar 23

Rote Beete | Aprikosen | Maronen | Wildkräuter | 18
Ziegenfrischkäse | Kürbiskerne

Zwischengänge

Essenz vom bayrischen Reh | Birne | Leber | Rücken | Gartenkresse 18

Entenleber glasiert | Kürbis | Kirsche | Räucheraal | Maronen 26

Hauptgänge

Risotto | Steinpilze | geschmorte Möhre | Gartenkresse | Trüffel 34

Rücken und Ragout vom bayrischen Reh | Kerbelwurzel | 42
Mole | Kartoffel-Espuma | Birne

Zander | Petersiliengraupen | Haferwurzel | Schweinebäckchen | 39
weißer Tomatenschaum

Dessert

Riebelmais | Quitte | Vanille-Thymian Eiscreme / Zwetschge 16

Käse

Saint Félicien | schwarze Walnüsse | Radieschen | 17
Grissini mit Wald Aromen

4-Gang 79 pro Person

5-Gang 89 pro Person



Gericht für Zwei

Bayerische Ente aus dem Rohr | Quatre-épices Rotkraut | 43 pro Person
Apfel | Kartoffelknödel mit Seele

