

# M E N U

## VORSPEISE

### TATAR & CARPACCIO VON DER JAKOBSMUSCHEL

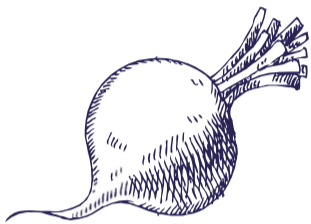
Chili · Gurke · Rettich



## ZWISCHENGANG

### HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI

Frischkäse · Basilikum · Pinienkerne ·  
Tomatenconsommée



## HAUPTGANG

### FREILAND MAISHÄHNCHENBRUST

Apfel · Lauch · Kartoffeln

*oder*

### ROTBARBE

Radieschen · Zwiebelchen · Lila Kartoffeln ·  
Rote Beete-Jus

*oder*

### ZUCCHINI

Hausgemachter Hüttenkäse · Thymian · Cuvée



## DESSERT

### BLAUBEEREN

Mandeln · Tonkabohnen

3-Gang Menü – 55 €

4-Gang Menü – 65 €

### ÖFFNUNGSZEITEN

Do - Sa 18:00-23:00 Uhr



 /franksrestaurantundbistro

 /franks\_restaurant

[www.franks-duesseldorf.de](http://www.franks-duesseldorf.de)

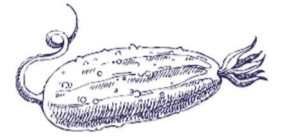
# CLASSICS

## VORSPEISE

### **NORDSEE AUSTERN – 6 STÜCK**

Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot

18,00 €



### **ROTE BEETE – AUS WILLICH \*PM**

Warmer Bio Balsamico · Linsensprossen · Mandeln

10,50 €

### **LACHSFORELLENTATAR**

Fenchel · Gurke · Dill · Crème fraîche

17,00 €

### **RINDERCARPACCIO**

Senfcreme · Salat

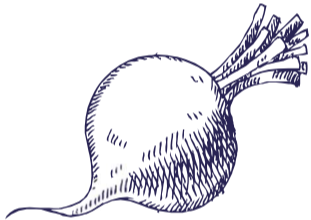
19,00 €

## ZWISCHENGANG

### **HAUSGEMACHTE RAVIOLI**

Sauerkraut · Traube · Kalbshaxe

21,00 €



## HAUPTGANG

### **FANG DES TAGES**

Tomatensalat · Weißweinschaum

31,00 €

### **RINDERFILET – 180G**

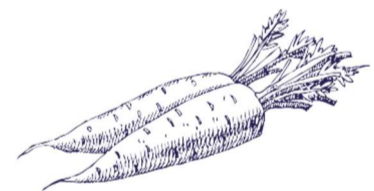
Kürbis · Kartoffeln · Jus

36,00 €

### **ZUCCHINI SPAGHETTI \*PM**

Walnuss-Kräuter Pesto · Tomaten · Parmesan

15,00 €



## DESSERT

### **FRUCHTSORBET MIT KRÄUTERN \*PM**

Mango · Himbeere · Erdbeere · Brombeere

1,90 € pro Kugel

### **KÄSEVARIATION**

Feigensenf · Beeren

16,00 €

**\*PM** Genießen Sie ein Gericht von unserem Preventicum Menü

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Do - Sa 18:00-23:00 Uhr



 /franksrestaurantundbistro

 /franks\_restaurant

[www.franks-duesseldorf.de](http://www.franks-duesseldorf.de)

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# MENU

## STARTER

### TATAR & CARPACCIO OF SCALOPS

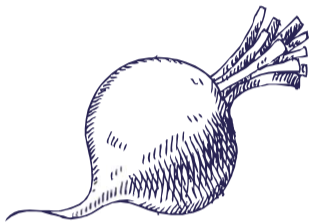
chili · cucumber · radish



## INTERMEDIATE

### HOMEMADE AGNOLOTTI

cream cheese · basil · pine nuts  
· tomato consommé



## MAIN COURSE

### FREE RANGE CHICKEN BREAST

apple · leek · potatoes

*or*

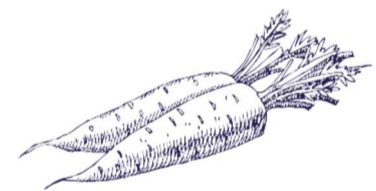
### RED MULLET

radish · onions · purple potatoes · beetroot gravy

*or*

### ZUCCHINI

homemade cottage cheese · thyme · cuvee



## DESSERT

### BLUEBERRIES

almonds · tonka beans

3-course menu – 55 €

4-course menu – 65 €

### Opening hours

Thu - Sa 6.00 - 11.00 p.m.



 /franksrestaurantundbistro

 /franks\_restaurant

[www.franks-duesseldorf.de](http://www.franks-duesseldorf.de)

All prices include VAT.

# CLASSICS

## STARTER

### **NORTH SEA OYSTER – 6 PIECE**

shallot vinaigrette, Chester bread

18,00 €



### **BEET ROOT – FROM WILlich \*PM**

balsamic vinegar · lentil sprouts · almonds

10,50 €

### **SALMON TROUT TATAR**

fennel · cucumber · dill · crème fraiche

17,00 €

### **BEEFCARPACCIO**

mustard sauce · salad

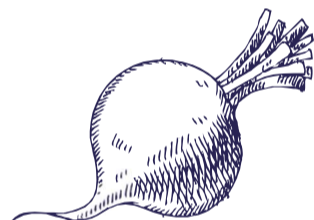
19,00 €

## INTERMEDIATE

### **HOMEMADE RAVIOLI**

pickled cabbage · grapes · knuckle of veal

21,00 €



## MAIN COURSE

### **CATCH OF THE DAY**

tomato salad · white wine foam

31,00 €

### **BEEF FILLET – 180G**

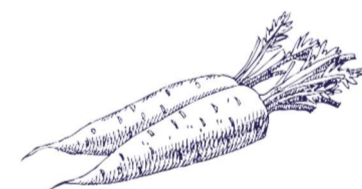
pumpkin · potatoes · gravy

36,00 €

### **ZUCCHINI SPAGHETTI \*PM**

walnut herb pesto · tomatoes · Parmesan

15,00 €



## DESSERT

### **FRUIT SORBETS WITH HERBS \*PM**

mango · raspberry · strawberry · blackberry

1,90 € per scoop

### **CHEESE VARIATION**

fig mustard · berries

16,00 €

**\*PM** enjoy a dish from our healthy Preventicum menu

### **Opening hours**

Thu - Sa 6.00 - 11.00 p.m.



 /franksrestaurantundbistro

 /franks\_restaurant

[www.franks-duesseldorf.de](http://www.franks-duesseldorf.de)

All prices include VAT.