Fisch Franke

Domstraße 9-11, frankfurt

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Austern Fine de Claire mit Zitrone
1 Stück zum versuchen 6 Stück Austernteller 12 Stück Austernplatte

Bunter Salatteller mit Joghurt- oder Kräuterdressing und Baguette 12,95 €
mit Joghurt- oder Kräuterdressing und Baguette

Zweierlei vom norwegischen Lachsrückenfilet 18,95 €
Tranchen vom Graved- & Räucherlachs mit Meerrettich-Frischkäse-Creme, Gurke und Knäckebrot

Variation vom Hering 16,95 €
fünf Kostproben verschiedener Heringssalate mit Baguette und Butter

Beilagensalat mit Joghurt- oder Kräuterdressing 6,95 €
mit Joghurt- oder Kräuterdressing

Garnelen im Glas 15,45 €
Cocktailgarnelen mit Cocktailsauce und Salat dazu Baguette

Fischsuppe 14,95 €
nach eigenem Rezept mit Filetstücken, Gemüse, Kräutern und Baguette

Kleiner Meeresfrüchtesalat 14,95 €
mit Garnelen, Tintenfisch und Surimi (Krebsfleischimitat) in leichter Knoblauchvinaigrette

Frankes Meeresfrüchte-Etagere für 2 Personen 139,95 €
Gegrilltes Langustenschwanzfleisch mit Cocktailsauce, französische Austern mit Zitrone, Garnelen in Dillsahne, Meeresfrüchte-Cocktail Marseille, Composé-Heringssalat und Räucherlachsrose mit Meerrettich-Frischkäse

ZWISCHENGERICHTE

Matjes-Doppelfilet 12,95 €
mit Sauce nach Hausfrauenart und Petersilienkartoffeln

Bunter Salatteller mit gebackenen Knusperringen aus Tintenfisch 19,95 €
mit gebackenen Knusperringen aus Tintenfisch ,Cocktailsauce und Baguette

Bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen 25,95 €
Cocktailsauce und Baguette

Bunter Salatteller mit gebratenen Lachsfiletstreifen 26,95 €
und Baguette

AUS DEM GEMÜSESUD

Kabeljaufilet 25,95 €
mit Senfsauce oder flüssiger Butter und Salzkartoffeln

Forelle blau 24,95 €
mit flüssiger Butter und Salzkartoffeln und einem Beilagensalat

Zanderfilet auf Meerrettichsauce 23,95 €
dazu Beilagensalat und Kartoffelschnee

Lachsfiletstreifen auf Bandnudeln mit Kräutersahnesauce 26,95 €
auf Bandnudeln mit Kräutersahnesauce

UNSERE KLASSIKER

Kabeljaufilet paniert und gebacken 25,95 €
mit Remouladensauce und Kartoffelsalat

Seelachsfilet im Backteig 19,95 €
mit Remouladensauce und Pommes frites

Gebratenes Fjordlachsfilet 27,95 €
mit Hollandaise, Blattspinat, dazu Salzkartoffeln

Rotbarschfilet im Backteig 21,95 €
mit Grüner Sauce und Salzkartoffeln

LECKER GEBRATENES

Rotbarschfilet 22,95 €
mit Grüner Sauce und Salzkartoffeln

Zanderfilet mit Champignons 25,95 €
dazu Kräuterbutter und Kartoffelgratin

Seelachsfilet 22,95 €
mit Blattspinat und Käsesauce überbacken, dazu Kartoffel-Rösti

Cocktail-Garnelen auf Mittelmeergemüse 25,95 €
und Bandnudeln in Basilikum-Pesto

Forelle „Müllerinart“ 24,95 €
mit flüssiger Butter und Salzkartoffeln sowie einem Beilagensalat

Kabeljaurückenfilet gebraten 25,95 €
mit Grüner Sauce dazu Salzkartoffeln

FRANKES EMPFEHLUNGEN

½ Langustenschwanz 22,95 €
an buntem Salatteller mit Cocktailsauce und Baguette Das Gewicht variiert zwischen 200 - 400 g

Scholle Finkenwerderart 24,95 €
mit Speck und Zwiebeln, dazu einen Beilagensalat und Kartoffeln

Gebratene Nordsee-Seezunge 22,95 €
mit Zitronenbutter und Salzkartoffeln Das Gewicht variiert zwischen 200 - 400 g

Scholle "Büsumerart" 37,95 €
anstatt Speck und Zwiebeln mit Nordseekrabbenfleisch

Dorade im Ganzen gebraten 35,95 €
mit Cocktailsauce, Ratatouille und Bratkartoffeln

Frankes Fischerpfanne 25,95 €
Dreierlei Fischfilets mit Kräuterbutter, dazu Blattspinat mit Hollandaise und Bratkartoffeln

WENN'S MAL KEIN FISCH SEIN DARF!

Gekochte Eier mit Frankes Grüner Sauce VEGETARISCH **14,95 €**
und Salzkartoffeln

Feiner Tafelspitz **28,95 €**
klassisch zubereitet nach Art von „Moritz Franke“, mit Frankes Grüner Sauce und Salzkartoffeln

Gebratenes Entenbrüstchen **21,95 €**
mit buntem Salat und Baguette

DESSERT

Crème brulée VEGETARISCH **8,95 €**
Gebrannte Vanillecreme mit Aprikosen-Ragout

„Der Klassiker“ Rote Grütze **6,95 €**
mit Vanillesauce

Schokosprotten „in der Dose“ **5,50 €**

Topfenknödel VEGETARISCH **9,95 €**
an Vanilleeis und Wildheidelbeersauce

Dessertvariation **14,95 €**
Drei verschiedene kleine süße Verführungen nach Frankes Art

Schokoladenkuchen VEGETARISCH **10,95 €**
mit flüssigem Kern aus dunkler Schokolade im Orangenreigen dazu Vanilleeis

Drei Pralinen der Saison VEGETARISCH **6,50 €**
passend zum Kaffee aus der Chocolaterie Bitter & Zart