



FRANZBERLIN

## MENÜ

**GEBEIZTZE WÜRZBACHTALER FORELLE**  
**GRÜNER UND WEISSER SPARGEL**

2021 Silvaner alte Reben  
aus dem Gär-Ei

Weinhaus Siegmund & Klingbeil, Saale-Unstrut

**FALAFEL**

**ERBSE KAROTTE LÖWENZAHN**

2018 Ried Vorleithen

Wiener Gemischter Satz DAC

Weingut H. P. Göbel, Wien / Stammersdorf

**KABELJAU AUF DER HAUT GEBRATEN**

**KALBSKOPFRAGOUT PAK CHOY**  
**MEERRETTICH-BLUTORANGESCHAUM**

2017 Ried Gola

Lagen-Cuveé

Weingut Wohlmuth, Kitzack im Sausal

**ZWEIERLEI VOM KANINCHEN**

**TAMARILLO CHICOREE MANDEL**

2005 Neuburger Smaragd Riede Höll

Weingut Erich Machherndl

Wösendorf / Wachau

**LAMMRÜCKEN UND SCHULTER**

**ANDALIMAN-PFEFFERJUS BÄRLAUCH**

**MORCHEL RADIESCHEN**

2009 Verrenberg Spätburgunder GG

Fürst Hohenlohe-Oehringen

**KAPFENHARDT BERGKÄSE**

**LAUCH APFEL SCHNITTCLAUCH**

2018 Wiesbadener Apfelschäumer Brut

Grapevault, Eltville

**RUCOLA**

**RHABARBER**

2008 Dachsfilet Riesling

Weingut Prinz vom Hessen, Johannisberg

7 Gang Menü € 189

6 Gang Menü € 179

5 Gang Menü € 165

4 Gang Menü € 149

7 Weine € 92

6 Weine € 82

5 Weine € 72

4 Weine € 62