



„Warum sollte es uns verwehrt sein,
jede Gelegenheit wahrzunehmen,
um dem fröhlichen Gott der Gastlichkeit
und des guten Essens
ein Opfer zu bringen.“ *Escoffier*

*Genießen Sie unsere traditionsreiche Speisenauswahl,
und unsere variierenden Tagesgerichte aus besonders sorgfältig ausgesuchten
Fischen, Meeresfrüchten und Lebensmitteln,
die auf einfache und beste Weise frisch gefangen, verarbeitet
bzw. hergestellt werden und sich durch ihren
natürlichen Geschmack auszeichnen.
Mit Handarbeit und Liebe werden diese Produkte in unserer Küche zu einfachen
und guten Tafelfreuden verarbeitet.
Frische, duftende Kräuter und viele verschiedene Aromen möchten in idealer
Weise Tradition und die Lust auf Neues miteinander verbinden.
Genuß und Freude, die wir vermitteln möchten, fangen, wie bei unseren
Weinen, beim Angebot und der Qualität an und hören beim
persönlichen Service und moderaten Preisen nicht auf.
Entspannen in ungezwungener, liebevoller Atmosphäre -
ganz einfach ein heiteres Willkommen bei Fisch-Franke seit 1920*

*Ihr Gregor Engels
und Team*



Vorspeisen

Starters

Austernteller, 6 Felsenaustern mit Zitrone

Oyster plate, 6 oysters with lemon

11,45

Variation vom Hering, fünf Kostproben verschiedener Heringsсалate 2.5 mit Baguette und Butter

*Mixed starter plate, 5 different delicatessen herring salads
with baguette and butter*

8,45

Fischsuppe, nach eigenem Rezept, 1 mit Filetstücken, Gemüse, Kräutern und Baguette

Fish soup, our own recipe, with filet parts, vegetables, herbs and baguette

4,95

Bunter Salatteller

mit Joghurt - oder Kräuterdressing und Baguette

Mixed salad plate with yoghurt- or herbed dressing and baguette

6,95

Beilagensalat mit Joghurt - oder Kräuterdressing

Side salad with yoghurt- or herbed dressing

3,95



Kleiner Meeresfrüchtesalat ^{2,5} mit Garnelen, Tintenfisch und Surimi (Krebsfleischimitat) in leichter Knoblauchvinaigrette
Mixed seafood salad with baguette and butter
7,45

Scheiben vom Räucherlachs an Röstitürmchen dazu Meerrettich-Frischkäse-Creme und Baguette
Smoked salmon with fried grated potatoes and baguette
7,95

Nordsee Krabbenfleisch ³ auf rustikalem Kräuter - Rührei, dazu Senf-Dill-Sauce, Baguette und Butter
North Sea crabs on scrambled eggs with herbs side baguette and butter
9,95

Frankes Meeresfrüchte Etagère für 2 Personen
Gegrilltes Langustenschwanzfleisch mit Cocktailsauce, Französische Austern mit Zitrone, Garnelen in Dillsahne, Meeresfrüchte Cocktail Marseille ^{2,5}, Composé Herings Salat ^{2,5} und Räucherlachsrose mit Meerrettich-Frischkäse
73,95

Franke's seafood étagère for 2 people
Crayfish tail with cocktail sauce, french oysters, prawns in dill sauce, mixed seafood salad, herring salad and smoked salmon, cream cheese with horseradish
73,95



Zwischengerichte

Entrées

**Matjes Doppelfilet, mit Sauce nach Hausfrauenart
und Petersilienkartoffeln 3**

Double young herring filet, home-made sauce and potatoes with parsley
7,45

**Bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen,
Cocktailsauce und Baguette**

Mixed salad plate with broiled shrimps, cocktail sauce and baguette
12,95

Bunter Salatteller mit gebratenen Lachsfiletstreifen und Baguette

Mixed salad plate with broiled salmon filet and baguette
10,95

**Bunter Salatteller mit gebackenen Tintenfischringen,
Cocktailsauce und Baguette**

Mixed salad plate with baked calamari, cocktail sauce and baguette
8,95

Zum Salatteller empfehlen wir Joghurt - oder Kräuterdressing

We recommend yoghurt- or herbed dressing for the salad plates



Aus dem Gemüsesud

From the vegetable brew

Kabeljaufilet, mit Senfsauce oder flüssiger Butter,

dazu Beilagensalat und Salzkartoffeln 3

*Codfish filet, with mustard sauce or melted butter,
side salad and boiled potatoes*

12,95

Zanderfilet, auf Meerrettichsauce,

dazu Beilagensalat und Kartoffelschnee 3

*Pike perch filet, on horseradish sauce,
side salad and mashed potatoes*

13,95

Lachsfiletstreifen, auf Bandnudeln mit Kräutersahnesauce 1,c

Stripes of salmon filet, served on ribbon noodles with herbal cream sauce

14,95

Forelle blau, mit flüssiger Butter

und Salzkartoffeln und einen Beilagensalat 3

Blue trout, with melted butter and boiled potatoes

12,95

Gekochte Eier mit Frankfurter Grüner Sauce

und Salzkartoffeln 3

Boiled eggs with green sauce and boiled potatoes

6,95



Unsere Klassiker

Our Classics

**Kabeljaufilet paniert und gebacken
mit Remouladensauce und Kartoffelsalat**

*Codfish filet breaded and fried
with rémoulade and potato salad*

11,95

**Gebratenes Fjordlachsfilet
auf Lauchgemüse, dazu Salzkartoffeln 3**
*Broiled filet of salmon, served on leek in cream sauce,
with boiled potatoes*

14,95

**Rotbarschfilet im Backteig
mit Grüner Sauce und Salzkartoffeln 3**

*Ocean perch filet deep fried
with green sauce and boiled potatoes*

11,95

**Seelachsfilet im Backteig
mit Remouladensauce und Pommes Frites**
Pollock filet deep fried with rémoulade and chips

9,95



Lecker Gebratenes

Delicious broiled

Rotbarschfilet mit Grüner Sauce und Salzkartoffeln ³

Ocean perch filet with green sauce and boiled potatoes

11,95

Seelachsfilet mit Blattspinat und Käsesauce ^{1,c} überbacken, dazu Kartoffel-Rösti

Pollock filet with spinach au gratin side fried grated potatoes

12,45

Forelle „Müllerinart“

mit flüssiger Butter und Salzkartoffeln und einen Beilagensalat ³

Trout „Miller style“ with melted butter and boiled potatoes

12,95

Zanderfilet mit Champignons, dazu Kräuterbutter und Kartoffelgratin

Pike perch filet with mushrooms, side herb butter and potato gratin

14,95

Cocktail Garnelen auf Mittelmeergemüse und Bandnudeln in Basilikum - Pesto ²

Shrimps served on Ratatouille an sweet basil - noodles

15,95



Frankes Empfehlungen

Franke's recommendations

½ Langustenschwanz an buntem Salatteller mit Cocktailsauce und Baguette

*½ crayfish tail on mixed salad plate
with cocktail sauce and Baguette*

24,95

Gebratene Nordsee- Seezunge

mit Zitronenbutter und Salzkartoffeln 3

Broiled North Sea sole with lemon butter and boiled potatoes

24,95

Scholle Finkenwerderart

mit Speck & Zwiebeln

dazu einen Beilagensalat und Kartoffeln 3

Plaice „Finkenwerder“ style with bacon onions and side salad and potatoes

12,95

Frankes Fischer Pfanne

Dreierlei Fischfilets mit Kräuterbutter

dazu Blattspinat & Bratkartoffeln 3

Franke's fish pan

3 broiled fish filets with herb butter and fried potatoes

14,95



Dessert

Sweet

Crème brûlée

Gebrannte Vanillecreme und Aprikosen - Ragout

„Crème brûlée“ vanilla-crème topped with caramelized sugar and apricot

4,95

Topfenknödel an Vanilleeis und Wildheidelbeersauce

„Topfenknödel“ curd dumplings (sweet) with vanilla ice cream and blueberry sauce

5,95

Luftiges Cointreau Parfait

im Orangenreigen

cointreau ice cream with marinated orange filets

6,95

„Der Klassiker“

„The Classic“

Rote Grütze mit Vanillesauce

„Rote Grütze“ summerfruit - Jelly with custard

3,45

Dessert - Variation

Drei verschiedene kleine süße Verführungen nach Frankes Art

three different kinds of small sweet surprises „ Franke's style“

9,95

I mit Farbstoff, 2 Süßungsmittel, 3 konserviert, 4 koffeinhaltig, 5 Antioxidationsmittel,
C mit pflanzlichem Öl



Weinkarte

Offene Weine vom Weingut der Stadt Frankfurt

Hochheimer Hölle Riesling Kabinett, trocken	0,2 l Glas 4,50
Hochheimer Stielweg Riesling Kabinett, halbtrocken	0,2 l Glas 4,50
Hochheimer Stielweg Chardonnay, trocken	0,2 l Glas 5,40
Hochheimer Hofmeister Kerner, Spätlese, mild	0,2 l Glas 5,60
Hochheimer Stielweg Weißer Burgunder, trocken	0,2 l Glas 4,90
Hochheimer Daubhaus Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	0,2 l Glas 5,40
Hochheimer Kirchenstück Dornfelder, trocken	0,2 l Glas 4,90
Weinschorle	0,2 l Glas 3,40
<u>Apfelwein von der Landkelterei Höhl</u> Maintaler Apfelwein	0,25 l Glas 2,20



Flaschen Weine vom Weingut der Stadt Frankfurt

Weißweine

Hochheimer Stielweg Chardonnay, trocken	0,75 l Flasche 16,00
Hochheimer Hofmeister Kerner, Spätlese, mild	0,75 l Flasche 16,70
Hochheimer Stielweg Weißer Burgunder, trocken	0,75 l Flasche 14,60
Hochheimer Domdechaney Riesling Spätlese, trocken	0,75 l Flasche 25,20

Weißherbst

Hochheimer Daubhaus Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	0,75 l Flasche 16,00
--	----------------------

Rotweine

Hochheimer Kirchenstück Dornfelder, trocken	0,75 l Flasche 14,60
Hochheimer Hofmeister Spätburgunder, trocken aus dem Eichenfass	0,75 l Flasche 20,80
Hochheimer Stielweg Cabernet Sauvignon, trocken	0,75 l Flasche 20,30



Sekt & Champagner

„Unsere Empfehlung für feierliche Tage“

Hochheimer Hofmeister

Pino-Noir Rosesekt, trocken 0,2 l Flasche 7,50

Hochheimer Stein

Rieslingsekt, trocken (traditionelle Flaschengärung) 0,75 l Flasche 21,90

Champagner

„Unsere Hausmarke“, Brut 0,375l Flasche 17,45

Champagner

„Unsere Hausmarke“, Brut 0,75l Flasche 26,95



Biere

Bitburger Pils vom Fass
0,3 l Glas 2,40
0,5 l Glas 3,50

Erdinger Kristallweizen
0,5 l Flasche 3,50

Erdinger Hefeweizen
0,5 l Flasche 3,50

Erdinger Weizen Alkohlfrei
0,5 l Flasche 3,50

Bitburger Alkohlfrei
0,33 l Flasche 2,40

Malzbier
0,33 l Flasche 2,40



Alkoholfreie Getränke

Tomaten-, Orangen- und Apfelsaft von Granini

0,2 l Glas 2,20

0,4 l Glas 3,10

Apollinaris natürliches Mineralwasser (auch Still)

0,25l Flasche 2,00

0,7 l Flasche 4,50

Coca-Cola ^{1,4}, Coca-Cola light ^{1,2,3,4} ,
Fanta ^{1,3,5}, Sprite ^{1,2}, Apfelsaftschorle

0,3 l Glas 2,30

0,4 l Glas 2,80

0,5 l Glas 3,20

Schweppes Bitterlemon ^{1,2}

0,2 l Flasche 2,30

Bionade, Biologisches Erfrischungsgetränk

0,33l Flasche 1,95

1 mit Farbstoff, 2 Süßungsmittel, 3 konserviert, 4 koffeinhaltig, 5 Antioxidationsmittel



Heisse Getränke

Große Tasse Kaffee
2,20

Milchkaffee
2,40

Cappuccino mit Milchschaum
2,40

Latte Macchiato
2,60

Espresso
2,10

Tee
verschiedene Sorten
Glas 2,00



Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit
2 cl Glas 2,20

Grappa
2 cl Glas 2,60

Tresterbrand
vom Weingut der Stadt Frankfurt
2 cl Glas 2,60

Vodka
2 cl Glas 2,60

Fernet Branca
2 cl Glas 2,30

Calvados Gilbert
2 cl Glas 2,60

Sherry
5 cl Glas 3,50