

Menü

Hauptgänge

Franke's Ceasars Salat (auch vegan) Römersalat, Bacon, Parmesan, Croutons, Ceasar Dressing + Hähnchenstreifen + 6,00€	13,50€
Kürbisisotto / Kräutersaitlinge / Rosmarin / Parmesan / Kräuteröl (vegetarisch - auch vegan zu bestellen)	17,50€
Tortelloni gefüllt mit Ziegenkäse + Rosmarin (vegetarisch) Geschmorte Rote Beete / Walnuss	17,00€
Frische Pappardelle (vegetarisch - auch vegan zu bestellen) kandierte Tomaten / Rucola / Burrata / Pinienkerne / Olivenöl	17,50€
Saltimbocca v. Hähnchen / Butterkartoffeln / fruchtiges Ratatouille	21,00€
Schweinefiletspitzen / Hausgemachten Kartoffelrösti dazu frische Pfifferlinge + Champignons mit Rahmsauce (glutenfrei)	24,00€
Maishähnchen / Kräuterrisotto / Schmorgemüse (glutenfrei)	23,50€
Gebratener Wolfsbarsch / Kürbispüree / Zuckerschoten (glutenfrei)	24,50€

Für unsere Minis

Spaghetti Bolognese	8,00€
Gnocchi mit Käse Sahne Sauce	7,50€
Butterkartoffeln mit Hähnchenbruststreifen (mit und ohne Sauce)	9,00€

Dessert

Vanille-Creme brûlée / Eis / Beeren	7,50€
Zitronensorbet / Prosecco / Pink Grapefruit (auch alkoholfrei)	5,90€
Gemischtes Eis mit Sahne	6,90€



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROBART

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Menü

Vorspeisen:

(unsere Speisekarte wechselt alle 3-4 Wochen)

Brot mit Díp 5,00€

Oliven mit Brot 5,00€

Karotten Ingwer Suppe / schwarzer Sesam / Gemüsestreifen 7,50€
(vegan, glutenfrei)

Beilagensalat mit Blattsalaten der Saison, Kernen und Sprossen 6,00€

Zweierlei Tomaten Bruschetta auf geröstetem Landbrot 6,00€
frische & getr. Tomaten / Parmesan, Zwiebeln (auch glutenfrei zu bestellen)

Hausgemachtes Anti-Pastí (vegan, glutenfrei) 13,50€
(gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika, Kräuterchampignons, eingelegte Oliven)

+ ital. Schinken + ital. Mortadella +6,50€

+ Feta + Parmesan +5,00€

Rote Beete Carpaccio (glutenfrei) 14,50€

Ziegenfrischkäse / Apfel / Kapern / Haselnuss-Majo / Walnuss

Räucherlachs / hausgemachter Kartoffelrösti 14,50€
Meerrettich / kl. Salatbouquet (glutenfrei)

Salatbowl mit Blattsalaten der Saison Kerne und Sprossen 12,50€
wahlweise mit

Hähnchenbruststreifen +5,00€

Räucherlachs +6,00€

Ziegenkäse +6,00€

wählen Sie Ihr Salatdressing:

Honig Senf, Joghurt Dressing (Laktosefrei), Kräuterdressing

unsere Saucen und Dressing sind alle glutenfrei

Für glutenfreies Brot und glutenfreie Nudeln berechnen wir 1,50€ extra



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROBANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN