

Menü

Zuerst – Davor oder Zwischendurch

- Frische Laugenbrezel (a) 1,70 €
 - + mit Kräuterfrischkäse (g) 3,00 €
 - + mit 1 Paar Landjäger, Butter (g) und Senf (2,6) 7,50 €

- Kartoffelrösti mit Räucherlachs 14,50 €
 - Salat der Saison (L), Meerrettich-Schmand (g)

- Gebackener Feta (Schafskäse) (g) 13,90 €
 - Olivens (6, 10), Tomate, mediterranes Gemüse und Peperoni (L, 2),
dazu Baguette (a)

- Gratiniertes Ziegenkäse 14,50 €
 - Pikanter Mango-Salsa, Salat der Saison (L), dazu Baguette (a)

- Gebrilltes Panini (italienisches Brot) (a, g) 10,50 €
 - an kleinem Salatbouquet (L)
 - + Tomate/ Mozzarella (g)/ Rucola/ Pesto (Veggie)
 - + Tomate/ Mozzarella (g)/ Rucola/ Pesto/ ital. Schinken (2,6)
 - + Tomate/ Mozzarella (g)/ Rucola/ Pesto/ ital. Salami (2,6)

NEU unsere Smoothies DAI / je 6,50€ :

- Acai Berry Erdbeere/ Blaubeere/ Acai-Beere/ Mango/ Apfelsaft

- Sunshine Pfirsich/ Passionsfrucht/ Mango/ Apfelsaft

- Grasshopper Mango/ Ananas/ Banane/ Spinat/ Apfelsaft



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING - DEKORATION - BISTROBANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Menü

Salate

- **Beilagensalat** 7,50 €
Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Radieschen, Kerne

 - **Großer bunter Salatteller** 12,50 €
Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Radieschen, Kerne
Wahlweise mit:
 - + gebratene Champignons 6,00 €
 - + gegrillte Hähnchenbruststreifen 7,00 €
 - + gratiniertem Ziegenkäse 9,00 €
 - + gebratene Garnelen (10 Stck.) 10,00 €

 - **Griechischer Salat** 14,50 €
Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Radieschen, Oliven (6,10),
Peperoni (mild) (1,2), rote Zwiebeln, Fetakäse (9)

 - **Italienischer Salat** 15,50 €
Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Radieschen, Oliven (6,10),
rote Zwiebeln, Schinkenstreifen (2,6), Käse (9), Ei

 - **Salat Nizza** 15,50 €
Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Radieschen, Oliven (6,10),
rote Zwiebeln, Thunfisch
- Dressing: Kräutervinaigrette (1), Honig-Senf Dressing (1,1),
Joghurtdressing (laktosefrei) (1), Hausdressing (beim Personal erfragen) (1)



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING - DEKORATION - BISTROBANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Menü

Hauptsache

- Spaghetti aglio e olio 12,50 €

- Franke's Clubsandwich mit Pommes (a, c, g, j) 19,00 €
gegrillte Hähnchenbrust/ Bacon/ Ei/ Tomate/ Käse/
Salatherzen/ Dijonsenf-Mayo

- Ofenkartoffel mit Salatbouquet der Saison (L) 14,50 €
wahlweise mit Kräuterquark (g) oder Tomatensalsa (2)
+ Champignons 4,50 €
+ mediterranes Gemüse (Zucchini/ Aubergine/ Paprika) 4,50 €
+ Zwiebeln und Speck (2,6,12) 4,50 €

- Franke's GenussBurger mit Pommes (a, c, g) 19,50 €
(Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomate, Cheddar, Bacon)

- Hähnchenbrust „vital“ (g, b) 20,50 €
marktfrisches Gemüse, Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Kräuterbutter

- Schnitzel „Wiener Art“ (a, c) 18,00 €
Mit Pommes frites, Kroketten (a, c), dazu kleiner Salat (L)
+ Jägersoße 2,50 € + Rahmsauce (g) 2,00 €
+ Bratkartoffeln 1,- €

Einige unserer Gerichte sind glutenfrei und vegan möglich.

Sollten Sie Fragen hinsichtlich Allergene, Inhalts- und Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Alle Speisen sind incl. gesetzlicher MwSt.



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING - DEKORATION - BISTROBANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Menü

Danach – Süßes

- Gemischtes Eis (g) mit Sahne (g) (3 Kugeln) 6,50 €
- Vanilleeis (g) mit heißen Himbeeren 7,50 €
- Baileys Becher (g, h) mit Sahne (g) 8,50 €
Vanille- Schokoladen- und Nusseis, Baileys, Schokosoße
- Coup Dänemark 7,50 €
3 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensoße, Schlagsahne, gehackte Mandeln
- Espresso mit 1 Kugel Eis (g) 5,00 €
- Unsere Eissorten:
~ Vanille (g), Schokolade (g), Erdbeere (g), Walnuss (g, h), Haselnuss (g, h), Stracciatella (g) ~
~ Vegan: Schokolade (f), Sorbetsorten: Mango, Zitrone, Cassis ~
- Kuchen mit Sahne (laut Empfehlungskarte) 3,50 €
- Muffins (laut Empfehlungskarte) 2,90 €



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING - DEKORATION - BISTROBANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN