

Menü

Weine des Monats:

Mr. White - Kesselring (Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Auxerrois)	0,25	6,90€
Tagtraum - Ellermann Spiegel (Auxerois, Weißburgunder)	0,25	6,90€
Madame Rouge - Kesselring (Merlot + St. Laurent)	0,25	7,50€

Vorspeisen:

Maronencremsuppe, mit Speck+Trauben (auch als veggie) (glutenfrei)		7,00€
Feldsalat / Apfel / Walnuss / Speck / Croutons mit lauwarmen Kartoffeldressing	Vorspeise	10,50€
	Hauptspeise	15,00€
Gratinierter Ziegenkäse (glutenfrei) Rote Beete Carpaccio / Avocado-creme		14,90€
Lachstatar / Limetten Dip / Kapern / kl. Salatbouquet		15,00€
Kleiner Beilagensalat mit Blattsalaten der Saison+Kerne		6,50€

Salate

Salatbowl mit Blattsalaten der Saison Kerne und Sprossen wahlweise mit		12,50€
Hähnchenbruststreifen	+5,00€	
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 · DECORATION · BISTRO

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Menü

Hauptgänge

Süßkartoffelgnocchi / Ziegenfrischkäsesauce / Baby Leaf / Walnüsse (glutenfrei)	17,00€
Perlgraupenrisotto / Ofenkürbis / Kürbiskerne / Kräuterschaum (vegan)	16,00€
FrISChe Linguine / Hummersauce / Flusskrebsschwänze (auch glutenfrei)	18,50€
Scaloppine v.d. Pute / al vino bianco / Backkartoffeln/ kl.Salat (glutenfrei)	22,00€
Rinderroulade / Kartoffelknödel / Rotkohl	23,50€
Rumpsteak / Bratkartoffeln / Cafe de Paris Sauce / kl.Salat (glutenfrei)	28,00€

Für unsere Minis

Kartoffel/ Hähnchenbrust / Karotten/ Sauce	11,00€
Spätzle mit Sauce	6,90€

Dessert

Tagesdessert – fragen Sie unsere Servicekraft	
Zitronen Sorbet / Prosecco / Pink Grapefruit (auch alkoholfrei)	6,50€
Gemischtes Eis mit Sahne	6,90€
Affogato (Vanille Eis / heißer Espresso)	6,00€



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROBANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN