

# Menü

## Weine des Monats:

Mr. White - Lukas Kesselring 0,25  
(Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Auxerrois) 6,90€

Tagtraum - Ellermann Spiegel 0,25  
(Auxerois, Weißburgunder) 6,90€

## Vorspeisen:

Kokos Curry Suppe / Reisnudeln / Gemüse (vegan + glutenfrei) 7,00€

Räucherlachs / Kartoffelrösti / Kräuterfrischkäse (glutenfrei) 13,00€

Feldsalat / Birne / Walnuss / Ziegenfrischkäse  
Granatapfel Vorspeise 10,50€  
Hauptspeise 16,00€

Gebratene Garnelen in Thymian Zitronenbutter / Tomate / Lauch  
frisches Baguette 14,00€

Birnen Ziegenkäse Crostini / Honig / Salatbouquet 9,00€

Kleiner Beilagensalat mit Blattsalaten der Saison + Kerne 6,50€

## Hauptgang

Gerösteter Süßkartoffeltaler / Rote Bete / Burrata / Salbei und Walnuss 16,50€

Frische Pasta / Caponata Sauce (vegan)  
(Tomatensauce, Oliven, Zucchini, Aubergine, Kapern)  
+ gebratene Maishähnchenbrust 15,00€  
10,00€

Unsere Saucen und Dressing sind alle glutenfrei  
Für glutenfreies Brot und glutenfreie Nudeln berechnen wir 1,50€ extra



**Franke's**  
Genusswerkstatt  
CATERING · DEKORATION · BISTROANT

*Sonja Franke*  
**EVENTDESIGN**

# Menü

## Hauptgänge

Blattsalate der Saison / gebratene Hähnchenbrust / Pesto / Parmesan	15,50€
Fruchtiges Gemüsecurry / Basmati Limettenreis (vegan)	15,50€
+ Chili Limetten-Honig Lachs	+11,00€
+ gebratene Garnelen	+10,00€
Frische Linguine / Hummersauce / Flusskrebsschwänze (auch glutenfrei)	18,50€
Schweinefilet a la Wellington im Kakao - Schinkenmantel sautéierte Haselnuss Bohnen / Rosmarinkartoffeln	24,00€
Rumpsteak Pfälzer Art (Zwiebeln) / Rosmarinkartoffeln / kl. Salat (glutenfrei)	27,50€

## Für unsere Minis

Kartoffeln/ Hähnchenbrust / Gemüse	11,00€
Spaghetti Tomatensauce	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 · BISTRO

*Sonja Franke*  
**EVENTDESIGN**