

Menü

Weine des Monats:

Mr. White - Lukas Kesselring (Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Auxerrois)	0,25	6,90€
Tagtraum - Ellermann Spiegel (Auxerois, Weißburgunder)	0,25	6,90€

Vorspeisen:

Kokos Curry Suppe / Reismudeln / Gemüse (vegan + glutenfrei)		7,00€
Räucherlachs / Kartoffelrösti / Kräuterfrischkäse (glutenfrei)		13,00€
Feldsalat / Birne / Walnuss / Ziegenfrischkäse	Vorspeise	10,50€
Granatapfel	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 · BISTROBRANT

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 sautierte 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 · BISTROBANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN