

Menü

Vorspeisen

Lauwarmer Linsensalat / Feta / Pfifferlinge	14,50€
Sommerlicher Brotsalat / gegrillter Pfirsich / Burrata	14,00€
Rote Beete Tatar / Ziegenfrischkäse / Cashew	12,50€
Carpaccio von der Tomate / Burrata / Rucola	14,00€
Beilagensalat mit Blattsalaten der Saison / Tomate / Gurke / Kerne	6,90€
Hausgemachtes Antipasti / Feta / Oliven (für 2 Personen) (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine)	18,50€

Hauptspeisen:

Pfifferlingsravioli / Thymianschaum / gebratene Pfifferlinge (vegetarisch)	17,50€
Cremige Pasta / getr. Tomaten / Cashew / Rucola (vegan)	15,50€
Involtni von der Pute / Bresaola / getr. Tomaten / Parmesan / Gnocchi dazu kleiner Salat (glutenfrei)	25,50€
Stroganoff vom Rind / Kartoffelrösti / gebratene Pfifferlinge (glutenfrei)	27,00€
Schweinefilet im Kräutermantel / Süßkartoffelstampf / Karotten Portweinjus	23,50€
Filet vom Wolfsbarsch / kleine Kartoffeln / Zucchini / Thymianschaum	28,00€



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROBART

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Menü

Für die Kids

Butternudeln mit Käse

7,50€

Süßkartoffelstampf / Hähnchen / Karotten

11,00€

(für unsere Kinder servieren wir auch gerne unsere Hauptgänge in klein)

Salate

Bunte Salat Bowl mit Blattsalaten der Saison

13,00€

(Karotten, Tomaten, Gurken, Radieschen, Kerne)

Wahlweise mit

- Gratinierter Ziegenkäse
- Gebratene Champignons
- Hähnchenbruststreifen
- Gebratene Garnelen

6,50€

5,00€

8,00€

10,00€

Italienischer Salat

15,50€

(Blattsalate, Schinken + Käse, Ei, Oliven, Zwiebeln)

Salat Nizza

15,50€

(Blattsalate, Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Oliven)

Greek Salat

14,50€

(Blattsalate, Fetakäse, Oliven, Pepperoni, Oliven, Zwiebeln)

wahlweise mit Honig Senf, Joghurt oder Kräuterdressing (alle glutenfrei)



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROBAR

Sonja Franke
EVENTDESIGN