

Menü

Vorspeisen:

Cremiger Burrata / Balsamico Tomaten / Pita Brot	13,00€
Gatinerter Ziegenkäse / Mango Salsa / Wildkräutersalat	14,00€
Hausgemachtes Anti Pasti / Feta / Oliven (für 2 Personen) (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine)	18,00€
Lachscarpaccio an Orangen Avocado Salat	15,50€
Beilagensalat mit Blattsalaten der Saison / Tomate / Gurke / Kerne	6,50€

Hauptspeisen:

Spaghetti Mediterrane / Grillgemüse / Tomaten Pesto / Burrata (auch glutenfrei)	17,50€
Spicy Jamaican Kokos Pasta / Paprika / Koriander (auch glutenfrei) wahlweise mit	15,50€
- Garnelen	+10,00€
- gebratene Hähnchenbruststreifen	+ 8,00€
Rosa Roastbeef Carpaccio / Bratkartoffeln / hausgemachte Remoulade gepickelte rote Zwiebeln (glutenfrei)	23,50€
Zitrusrisotto / gebratene Garnelen / Zuckerschoten (glutenfrei)	19,00€
Honig Limetten Hähnchenspieß / Mango Salsa / Basmati Reis (glutenfrei)	21,00€
Scaloppine al Limone (von der Pute) mit kleinem Salat mit Pasta oder Kartoffeln	22,00€



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROBART

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Menü

Für die Kids

Butternudeln mit Käse

6,50€

Süßkartoffelgnocci mit Tomatensauce
wahlweise mit Hähnchenbrust

+7,00€

7,00€

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

Salate

Bunte Salat Bowl mit Blattsalaten der Saison
(Karotten, Tomaten, Gurken, Radieschen, Kerne)

12,50€

Wahlweise mit

- Gratiniertem Ziegenkäse
- Gebratene Champignons
- Hähnchenbruststreifen
- Gebratene Garnelen

6,50€

5,00€

8,00€

10,00€

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

15,50€

Salat Nizza
(Blattsalate, Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Oliven)

15,50€

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

14,50€

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



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DECORATION · BISTROBRANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN