

Frühstückskarte

Frischer Smoothie (ohne Zuckerzusatz und vegan)

5,50€

*Grashopper- Spinat, Banane, Mango, Ananas

*Sunshine- Pfirsich, Passionsfrucht Mango

*Acai Berry- Erdbeere, Blaubeere, Mango, Acaibeere

Avocadobrot an kleinem Wildkräutersalat

9,50€

Geröstetes Landbrot, Frischkäse / Avocado / Gurken und Tomaten
wahlweise mit:

-Rührei 2,80€

-Spiegelei 2,80€

-Feta 2,80€

-Grillgemüse 3,00€

-Pochiertes Ei 3,50€

-Räucherlachs 3,80€

Franke's Frühstücksburger

10,50€

Bröche Brötchen mit Rührei / Salat / geschmolzenem Käse/ Avocado, Tomate

Omelett (3 Eier) mit feinem Wildkräutersalat und Landbrot

8,90€

Wahlweise mit

-Feta 2,80€

-Grillgemüse 3,00€

-Bratkartoffeln 3,00€

-Käse + Schinken 2,00€

-Räucherlachs 3,80€

Smoothie Bowl (ohne Zuckerzusatz und vegan)

8,50€

Granola (Glutenfrei) frischen Früchten, Kokoschips

*Bali Bowl

Banane, Mango, Ananas, Kokosmilch, Pfirsich, Blaue Spirulina

*Passionsfrucht Bowl

Banane, Passionsfrucht, Mango, Pfirsich, Dattelpüree, Kokosmilch

Rührei (3 Eier) mit Landbrot, kleinem Wildkräutersalat / Butter

7,00€

+Bacon 2,50€

+Schinken + Käse 2,00€

+Räucherlachs 3,80€

Spiegelei (3 Eier) mit Landbrot, kleinem Wildkräutersalat / Butter

7,00€

+Bacon 2,50€

+Schinken + Käse 2,00€

+Räucherlachs 3,80€



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING - DEKORATION - BISTROBANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Frühstückskarte

Veganer Frühstücksteller mit frischen Landbrot 12,50€
Hausgemachter Humus, hausgemachte Auberginencreme, Tomate + Gurke,
Shakshuka mit veganem Käse, gerilltes Gemüse

Hausgemachten Pancakes mit frischen Früchten und Puderzucker 7,90€
-mit Nutella oder Ahornsirup

Salat Bowl 12,50€
knackige Blattsalate der Saison mit
Feta, Oliven, Zwiebeln, Peperoni, Ei
oder
Schinken, Käse, Ei, Oliven, Zwiebeln

Chicken Lover Bowl 13,50€
Reis, gebr. Hähnchen, Salatherzen, Edamame, Radieschen, Granatapfel, Karotte,
Erdnuss-Sauce

Familien Frühstück Sonntag 09.00 - 13.00

nur auf Vorbestellung und ab 2 Personen 22,50€ p.P

Reservierung für unser Familienfrühstück wird bis spätestens

für Frühstück am Samstag bis Freitag 15:00

für Frühstück am Sonntag bis Samstag 15:00

Entspannt in den Tag starten und sich verwöhnen lassen!

Sie erwartet ein opulent gedeckter Frühstückstisch mit Käse- und Wurstspezialitäten.

Hausgemachte Marmeladen, Räucherlachs mit Díp, Fruchtsalat + Joghurt

Tomate- Mozzarella und eine Auswahl an frischen Brötchen, Croissants, und Brot.

Genießen Sie ein Glas Sekt zum Auftakt sowie Orangensaft, Mineralwasser und

Kaffeespezialitäten. Frisch zubereitete Eierspeisen und Pfannkuchen dürfen natürlich nicht fehlen.

-auch Glutenfrei buchbar- bitte bei Reservierung angeben-

Würden sie gerne unter Woche Frühstücken? Ab 15 Personen ist unser Familien Frühstück auch unter der Woche buchbar



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING - DEKORATION - BISTROBAR

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Menü

Vorspeisen:

Brot mit Díp	5,00€	Brot mit Díp glutenfrei	6,00€
Oliven mit Brot	5,00€	Oliven mit glutenfreiem Brot	6,00€
Süßkartoffel Kokos Suppe / Granatapfelkerne			7,50€
Überbackener Feta/ Thymian / Honig / Nüsse			12,50€
Gratinierter Ziegenkäse / Wildkräutersalat / Mango-Salsa			13,50€
Hausgemachtes Anti-Pastí (gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika, Kräuterchampignons, eingelegte Oliven)			12,50€
+ ital. Schinken +ital. Mortadella	+6,50€		
+Feta +Parmesan	+5,00€		
Avocado-Lachs Tatar / Wildkräuter / Limetten Schmand / Zitrone			14,00€

Salate:

Beilagensalat mit Blattsalaten der Saison, Kernen und Sprossen			6,00€
Bunte Salate der Saison mit knackigem Gemüse wahlweise mit:			12,50€
-gebratener Hähnchenbruststreifen	5,00€		
- Kräuterchampignon	4,00€		
- grat. Ziegenkäse	5,00€		
Salat Italia			12,50€
Blattsalate / Käse +Schinken / Ei / Oliven/ Zwiebeln /			
der „Griechen“			12,50€
Blattsalate Feta / Oliven / Peperoni / Zwiebeln			

wählen Sie aus unserem hausgemachten Dressing
Kräuterdressing, Honig Senf-Dressing oder Joghurtdressing (laktosefrei)



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROKANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Menü

Hauptgänge

Frische Zitronen Pasta / Burrata / geröstetem Spargel / Tomaten	16,50€
Orientalische Spaghetti mit hausgemachter Harissa wahlweise mit	13,50€
+ Garnelen	10,00€
+ Hähnchenstreifen	5,00€
Chicken Lover Bowl mit Reis / Hähnchenbruststreifen / Avocado / Granatapfel / Edamame / Salatherzen / Karottensalat / Erdnussbutter Dip	17,50€
Limettenreis an frischer Mango Salsa dazu wahlweise mit:	
+ Fang des Tages	26,00€
+ gebratener Hähnchenbrust	21,50€
Cremiges Risotto / frischer Parmesan / Zucchini	15,50€
+ Fang des Tages	+ 10,00€
+ Hähnchen	+ 10,00€
Rosa Roastbeef Carpaccio / knusprige Bratkartoffeln / Remoulade	23,50€
Rumpsteak mit Ofenkartoffel / Sour Cream / Salat	28,50€

Für unsere Minis

Butterkartoffeln mit Kräuterquark	je	7,50€
Nudeln mit Tomatensauce		
Spätzle mit Soße		
+ 3 Hackbällchen		4,00€

Unsere Hauptgänge bekommen Sie alle Glutenfrei
(zusätzlich +1,50€ Aufpreis für Pasta)



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROKANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN