

Menü

Vorspeisen

Cous Cous Salat / Ziegenkäse / Wildkräuter	14,50€
Rote Bete Rösti / Forellennousse / gebratene Pfifferlinge / Forellenkaviar	14,50€
Süßkartoffel-Kokos Suppe	7,50€
Beilagensalat mit Blattsalaten der Saison / Tomate / Gurke / Kerne	6,90€
Herbstliches Antipasti Kürbis, Rote Bete Hummus, Fenchel, Brokkoli, Karotte, Bohnen - Polpetta, Nüsse	18,00€

Hauptspeisen:

Spaghetti / Flusskrebse / wilder Brokkoli / Limetten Frischkäse Sauce	21,50€
Cappelletti mit Rote Beete Ricotta Füllung / Ziegenkäseschaum / gelbe Beete	19,50€
Pfifferlings-Risotto / mit gebratenen Pfifferlingen / (vegan möglich)	17,90€
- wahlweise mit Maishähnchenbrust	+ 10,00€
Kabeljau / Kürbis Graupenrisotto / gebratener Kürbis / gepickelter Kürbis	28,00€
Entrecôte / Backkartoffeln / kl. Salat wahlweise mit Orangen-Pfeffersauce oder Café de Paris Sauce	30,00€
geschmorte Ochsenbäckchen / Trüffel-Kartoffelstampf / lila Karotte	26,50€



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROBAR

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Menü

Salate

Bunte Salat Bowl mit Blattsalaten der Saison 13,00€
(Karotten, Tomaten, Gurken, Radieschen, Kerne)

Wahlweise mit

- Gratiniertem Ziegenkäse 6,50€
- Gebratene Champignons 5,00€
- Hähnchenbruststreifen 8,00€

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

Für die Kinder:

Kartoffelstampf / Brokkoli Karotten Gemüse / Hähnchenbrust 11,00€

Nudeln in Butter geschwenkt / Käse 7,00€

Fragen sie uns nach unserem Tagesdessert ...



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROBARANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN