

Menü

Aperitif Empfehlung

Rose Sekt (mit Eis) (mit und ohne Alkohol)	0,2	7,50€
Sundowner (Prosecco, Pink Grapefruit, Soda, Eis, Minze)	0,25	7,50€

Weine des Monats

Sauvignon Blanc - trocken August Ziegler - Maikammer Pfalz	0,25	7,20€
Mr. White - trocken Lukas Kesselring- Ellerstadt	0,25	7,00€
Madame Rouge - trocken Lukas Kesselring- Ellerstadt	0,25	7,50€

Vorspeisen:

Bärlauchcremesuppe / Croutons (vegan)	7,50€
Grapefruit Carpaccio / Fencheltatar / Pistazien	14,00€
Avocado-Mozzarella Salat / Mango / Orangenvinaigrette	14,50€
Grüenspargel mit Bresaola / Erdbeer-Salsa / Mascarpone - Burrata Creme / Orangenabrieb	15,00€
Hausgemachtes Anti Pasti / Feta / Oliven (für 2 Personen) (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine)	18,00€
Beilagensalat mit Blattsalaten der Saison / Tomate / Gurke / Kerne	7,00€



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROBRANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Menü

Hauptspeisen

Ravioli gefüllt mit Spargel und Creme fraiche / gerösteter grüner Spargel Parmesancroutons	17,50€
Spaghetti mit Bärlauchsauce / Burrata / Zitrone / getrocknete Tomaten (auch glutenfrei)	18,00€
Safran Limetten Risotto / Petersilien Gremolata / Zuckerschoten(vegan)	17,00€
+ Fang des Tages	11,00€
+gebratene Garnelen	10,00€
Hähnchenbrust gefüllt mit getr. Tomaten & Ricotta / Ratatouille / Süßkartoffel Gnocchi (glutenfrei)	23,50€
Geschmorte Rinderbäckchen / Urkarotten / Kartoffelstampf (glutenfrei)	24,50€
Rumpsteak (200gr) / Rosmarin Backkartoffeln / kleiner Salat	28,00€
wahlweise mit	
-geschmorte Zwiebeln	+2,00€
-gebratene Champignons	+2,50€
-Kräuterbutter	+1,50€

Unsere Saucen, Suppen und Salatdressing sind alle glutenfrei.

Für die kleinen:

Butternudeln mit Käse	7,00€
Kartoffelstampf/ Urkarotten / gebratenes Hähnchenbrustfilet	11,00€
Kleiner Kindersalat (Blattsalat, Gurke)	3,50€

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



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROKANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN