

Menü

Aperitif Empfehlung

Rose Sekt 0,2 - alkoholfrei- Pfalz	6,90€
Sundowner - (Prosecco, Pink Grapefruit, Eis, Soda)	7,50€

Weine des Monats

Sauvignon Blanc - trocken Lukas Kesselring Pfalz	0,25	6,90€
Lugana - trocken Weingut Zonin - Italien	0,25	7,00€

Vorspeisen:

Südkartoffel-Möhren Suppe mit Quinoa		7,00€
Räucherlachs / Kartoffelrösti / Kräuterfrischkäse (glutenfrei)		13,00€
Feldsalat / Birne / Walnuss / Ziegenfrischkäse Granatapfel	Vorspeise Hauptspeise	10,50€ 16,00€
Gratinierter Ziegenkäse / Birnencarpaccio / Walnuss Rosmarin Butter		13,00
Ital. Sushi Büffelmozzarella / getr. Tomaten / Rucola / ital. Schinken/ Wildkräuter		12,00€
Basilikum Panna Cotta / Tomatenchutney / Wildkräutersalat		9,50€
Kleiner Beilagensalat mit Blattsalaten der Saison + Kerne		6,90€



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROKANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Menü

Hauptsache

Gerösteter Süßkartoffeltaler / Rote Bete / Burrata / Salbei und Walnuss	17,00€
Spaghetti mit Tomatenpesto / Rucola / getr. Tomaten / Parmesan	15,50€
+ gebratene Garnelen	10,00€
+ Scaloppine v. d. Pute	8,50€
Frische Pasta al Limone / gerösteter Fenchel (vegetarisch)	15,50€
Wahlweise mit	
+ Burrata	7,50€
+ Fang des Tages	11,00€
+ Scaloppine v.d.Pute	8,50€
Geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffel-Sellerie-Stampf / Karotten + Zuckerschoten Gemüse	24,50€
Rumpsteak / Rosmarin Drillinge / Sauce Cafe de Paris / kl. Salat	28,00€

Unsere Saucen, Suppen und Salatdressing sind alle glutenfrei.

Auf Wunsch können Sie unsere Nudelgerichte auch glutenfrei bestellen. (+1,50€)

Für die kleinen:

Nudeln mit Butter	7,00€
Nudeln mit Tomatensauce	7,50€

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



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DEKORATION · BISTROKANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN