

Menü

Aperitif Empfehlung

Rosamaro Spumante - Rose Sekt Masseria Altamura - Italien	0,1	6,90€
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:

Feldsalat / Birne / Walnuss / Ziegenfrischkäse Granatapfel	Vorspeise Hauptspeise	10,50€ 16,00€
Gratinierter Ziegenkäse / Mango-Ceviche / Wildkräuter		14,50€
Hausgemachtes Anti Pasti (für 2 Personen) (Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika, Feta, Oliven, Parmesan)		17,50€
Franke's Greek Salat (Feta, Tomate, Spitzpaprika, Kapern, Oliven, Rucola, Olivenöl, Meersalz)		13,50€
Frisches Lachs Crudo / Radieschen / Passionsfrucht-Chili Dressing		16,00€
Kleiner Beilagensalat mit Blattsalaten der Saison + Kerne		6,90€



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DECORATION · BISTROBANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN

Menü

Hauptspeisen

Gerösteter grüner Spargel / Zitrusrisotto / Kräuteröl	17,50€
wahlweise mit	
-Fang des Tages	+ 11,00€
-gebratene Garnelen	+ 10,00€
Spicy Jamaican Shrimp Pasta (vegan) (Koriander, Paprika, Kokosmilch, Garnelen)	19,00€
Honig-Limetten Schweinefiletspieß Kokossauce / Mango Avocado Salsa / Reis	24,50€
Coq au vin / Rotweinsauce / Champignons / Kartoffelrösti / Perlwiebeln (glutenfrei)	22,50€
Rumpsteak / Rosmarin Drillinge / Sauce Cafe de Paris / kl. Salat (glutenfrei)	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€
Pasta Primavera (Tomatensauce, Zucchini)	9,00€

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

Was süßes danach?

Schauen Sie auf unsere Tagesdessert Tafel oder fragen unsere Servicemitarbeiter



Franke's
Genusswerkstatt
CATERING · DECORATION · BISTROBARANT

Sonja Franke
EVENTDESIGN