

FRANKE

BRASSERIE, BAR & LOUNGE

Unsere Empfehlung im März

<u>Suppe/soup:</u>	€
Herzhafte Süßkartoffelsuppe Delicious sweet potato soup	6,20
<u>Hauptgang/main course:</u>	
Kalbsrücken vom Grill ^{8,H} medium gebraten mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln Medium-grilled saddle of veal with herbal butter and roasted potatoes	28,50
Mariniertes Holzfäller-Steak ^{8,H} mariniertes Schnitzel vom Schweinenacken mit Kräuterbutter und gebackenen Kartoffeln Marinated pork neck steak with herbal butter and baked potatoes	18,50
Lachsburger ^{D,J,A} gegrilltes Lachs-Patty mit Rucola, roten Zwiebeln, Tomaten und Dill-Senf-Sauce auf rustikalem Brötchen, dazu servieren wir Pommes frites Salmon Burger with rocket, red onions, tomato and dill-mustard sauce on a rustic bun. With the burger we serve French fries.	16,20
Streifen von der Entenbrust ^F mit asiatischem Frischgemüse in Kokos-Zitronengrassauce, verfeinert mit Ingwer und roter Currypaste, dazu servieren wir Basmatireis Duck breast strips with fresh Asian vegetables in a coconut lemongrass sauce, with ginger and a red curry paste. Served with basmati rice.	19,50
<u>Dessert/dessert:</u>	
Malibu-Mousse im Glas ^{G,H,8} luftige Kokoscreme mit Malibu-Likör verfeinert creamy coconut mousse refined with Malibu coconut liqueur	4,90

® = Regionales Produkt – Regional product / Ø = vegetarisch – vegetarian dish

Zu allen Gerichten reichen wir Kalamataoliven, Brot und Butter. Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Die Allergiehinweise finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

All dishes are served with Kalamata olives, bread and butter. All prices include service and VAT.

For allergy information see the last page of our menu .