

FRANKE

BRASSERIE, BAR & LOUNGE

Unsere Empfehlungen im April

	€
<u>Vorspeisen / Starter:</u>	
Cremesuppe vom frischen Bärlauch ^{5,8,A,H,N}	6,20
mit Croutons <i>Creamy soup from wild garlic with croutons</i>	
Antipasti Teller ^{2,3,8,A H}	14,50
mit Serranoschinken, gefüllte Gemüsesorten mit Frischkäse (wie z. B. Peperoni rot & grün) <i>Antipasti plate with serrano ham and stuffed vegetables (such as red peppers & green chillies)</i>	
<u>Hauptgang / Main course:</u>	
Rinderfilet vom Grill ^{2,8,A,C,H}	28,00
an feurigen Tagliarini mit Austernpilzen, Peperoni und Sahne, dazu gehobelter Grana Padano <i>Beef fillet from the grill with spicy Tagliarini, oyster mushrooms, peperoni and cream, served with shaved parmesan</i>	
Hähnchen – Burger ^{2,8,9,A,F,H,I,K}	16,50
saftig mariniertes Hähnchenbrustfilet mit knackigem Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten, hauseigener Sauce, dazu Pommes frites <i>Chicken Burger with crispy salad, onions, salad, tomatoes, homemade sauce and french frites</i>	
<u>Dessert / Dessert:</u>	
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und geschlagener Sahne ^{8,H, F}	5,20
<i>Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream</i>	

Und aus dem Weinkeller für Sie

	0,20l
Ca Brigiano Pinot Bianco Veneto, Italien	7,90
Ausgewogener Wein mit einem fruchtigen Geschmack und wenig Säure dazu einem Hauch Kirsche <i>Light and dry, this wine has a fruity flavor with a splash of cherry acidity</i>	

® = Regionales Produkt – Regional product / ☉ = 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