

FRANKE

BRASSERIE, BAR & LOUNGE

Unsere Empfehlungen im Dezember

	€
Deftige Gulaschsuppe^A mit Rindfleisch, Kartoffel Würfel und frischem Paprika Goulash soup with beef, potato dice and fresh paprika	6,50
Hirschedelgulasch^{A,C,H,N,8} in Wacholderrahmsauce, dazu Spätzle vom Brett und Preiselbeeren Deer noble goulash with juniper cream sauce, "homemade" Swabian spaetzle and cranberries	19,90
Geschmorte Gänsekeule^{A,11} in Orangen – Jus mit Rotkraut und Kartoffelknödel Braised goose leg in oranges jus with red cabbage and potato dumplings	22,50
Rosa gebratener Rinderfilet vom Lavasteingrill^{8,H} mit kräftiger Jus, serviert mit knackigem, frischem Gemüse und Röstitaler Pink roasted beef tenderloin with strong jus, served with crisp fresh vegetables and fried grated potatoes	29,90
Marzipan Mousse^{8,A,G,H} mit Spekulatius Crumble Marzipan mousse with spekulatius crumble	4,90

Und aus dem Weinkeller für Sie

„Schwarzer Granat“ Dornfelder trocken	0,2l	0,75l
Weingut Zaiß, Deutschland	7,50	35,00
Weiche Brombeer- und Kirscharomen. Ausgewogene Gerbstruktur. Im Abgang angenehm anhaltend. Soft blackberry and cherry flavours. Balanced tannic. In the finish pleasantly persistent.		

® = 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