

# FRANKE

## BRASSERIE, BAR & LOUNGE

### Unsere Empfehlungen im Oktober

	€
<b>Kürbissuppe vom frischem Hokkaido Kürbis mit Kernöl<sup>8,H</sup></b> Pumpkin cream soup from Hokkaido with seed oil	<b>6,20</b>
<b>Rosa gebratenes Roastbeef<sup>2,C,H</sup></b> mit Ruccola, Zitronen Vinaigrette und Grana Padano Späne Pink fried roast beef with arugula, lemon vinaigrette and grana padano shavings	<b>16,20</b>
<b>Hirsch-Edelgulasch in Wacholder-Rahmsauce<sup>A,C,H,N,8</sup></b> dazu Spätzle vom Brett und Preiselbeeren Venison goulash with juniper cream sauce, handmade "Swabian" Spätzle and cranberries	<b>19,90</b>
<b>Gefüllte Gnocchi mit getrockneten Tomaten<sup>2,8,A,C,H,I,N</sup></b> in Ziegenfrischkäse Sauce und Grana Padano Späne Gnocchi filled with sun-dried tomatoes in fresh goat cheese sauce and grana padano shavings	<b>17,50</b>
<b>Marzipan Parfait auf Schokoladen-Saucenspiegel<sup>8,H,G</sup></b> Marzipan parfait on chocolate sauce	<b>5,90</b>

### Und aus dem Weinkeller für Sie

	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Kühling-Gillot Rosé Sky, Cuvée</b> Rheinhessen, Deutschland	<b>7,20</b>	<b>37,00</b>
Spritziger Roséwein am Gaumen von Anfang an charmant und saftig, lebendige Säure und feine Cremigkeit, Erdbeeren, etwas Rhabarber, dann reifer Pfirsich und etwas Maracuja, sommerlich frisch und süffig bis zum Schluss. Sparkling rosé wine with appealing length. Flavours of strawberries, rhubarb and a little bit of passion fruit. Enjoy the Summer in every single sip.		

® = 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