

FRANKE

BRASSERIE, BAR & LOUNGE

Unsere Empfehlungen im Januar

	€
Gulaschsuppe^A mit frischer Paprika und Kartoffeln gekocht <i>Goulash soup cooked with fresh paprika and potatoes</i>	6,80
Schmankerl – Pfanne^{A,C,F,J,I,H,8} Schweinefilet vom Grill, Maultasche aus der Brühe und ein Fleischküchle an handgeschabten Spätzle und Waldpilz-Rahmsauce, dazu Kartoffelsalat <i>Grilled filet of pork with swabian raviolis, meatballs and handmade spaetzle in mushroom cream sauce and potato salad</i>	19,50
Deftiger Bauernsalat^{A,C,F,J,I,2,3,7} Frische Blattsalate mit unserem Hausdressing, dazu gebratene Maultaschenstreifen, Speckwürfel und Brotcroutons <i>Fresh leaf salad with our homemade dressing, roasted Swabian raviolis, bacon bits and toasted bread cubes</i>	14,50
Gegrilltes Holzfällersteak in der Pfanne serviert^{A,C,H,N,1,3,5,8} Vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites und Blattsalat <i>Grilled pork's neck with roasted onions, homemade herb butter and French fries</i>	16,50
Biskuit – Charlotte^{A,C,H,8} mit Himbeer - Sahne- Füllung <i>„Sponge cake “ Charlotte with raspberry cream filling</i>	4,90

Und aus dem Weinkeller für Sie

	0,20l
Zaiß Riesling, trocken Weingut Zaiß, Württemberg Ein Bouquet von Ananas und Grapefruit, dezente Aromen von grünem Apfel. Lebendig und spritzig. On the nose, pineapple and grapefruit, subtle aromas of green apple. Lively and bubbly	8,20

® = 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