

FRANKE

BRASSERIE, BAR & LOUNGE

Die Kürbisse sind reif, es wird Herbst... und lecker!

Unsere Empfehlungen im Oktober

	€
Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kürbiskernöl Soup of the Hokkaido with pumpkin seed oil	5,90
Hirschedelgulasch in Wacholderrahmsauce dazu Spätzle vom Brett und Preiselbeeren Venison goulash with Swabian noodles and cranberries	19,00
Kürbisravioli in Kräuterrahmsauce mit frischen Kirschtomaten, Rucola und Grana Padano Ravioli filled with pumpkin in an herbal creamy sauce with cherry tomatoes, rucola and grana padano	15,50
Rinderfilet vom Lavasteingrill mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter Beef tenderloin grilled on lava stone with roast potatoes and herbal butter	28,50
Maronenparfait auf Pistaziensauce Parfait of the sweet chestnut on a sauce of pistachios	5,50

Und aus dem Weinkeller für Sie

Rugger Hill, Semillion Chardonnay trocken Australien Frisch, fruchtig und leicht im Abklang Fresh and fruity with a smooth finish	0,20l 6,70
Ca Brigiano Merlot, trocken Italien Leichte, junge Frucht mit Aromen nach dunklen Beeren Light, young fruit with aromas of dark berries	6,90

® = Regionales Produkt – Regional product / ⓪ = 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

