

A large, faint, light gray decorative floral pattern is centered on the page. It features symmetrical, ornate scrollwork and leaf-like motifs, typical of a classic menu design.

franz

# Speisekarte

## Vorspeisen

### **Frisch zubereitete Suppen und Eintöpfe**

**3,90 €**

Ihnen stehen zwei Suppen aus unserem stetig wechselnden Angebot zur Auswahl.

*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal*

### **Antipastivariationen**

**7,90 €**

verschieden gegrilltes, gekochtes und mariniertes Gemüse, gegrillte Paprikafilets, Zucchinischeiben, Aubergine, gekochte Zitrusmöhren, pikante Pepperdews gefüllt mit Frischkäse, getrocknete Tomaten, marinierten Oliven und Parmesansplitter

### **Caprese gratiniert**

**5,60 €**

sonnengereifte Tomaten und Mozzarella überbacken mit marinierten Oliven und Kräuteröl, dazu hausgemachtes Basilikumpesto

### **Pikante Schinkenröllchen**

**4,70 €**

geschmolzener Mozzarella umhüllt von Schwarzwälder Schinken mit Knoblauchdip und kleinem Salatbouquet

### **Französische Rohmilchkäseauswahl**

**7,20 €**

mit Feigensenf und Preiselbeeren

## **Salate**

### **Thunfisch**

gemischter Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei,  
Baby-Kapern, Oliven, Tomaten, Gurken und Zwiebelringen

**7,50 €**

### **Hähnchen**

gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Passionsfrucht und Balsamico-Essig

**7,40 €**

### **Blattsalat Ziegenkäse**

gemischter Salat mit gebratenem Ziegenkäse, Tomaten,  
Gurken, Mais, Paprika und Möhrenstreifen

**7,60 €**

### **Tomaten-Avocadosalat**

mit Oliven, Frühlingslauch, dunklem Balsamico und Olivenöl

**4,90 €**

Zu allen Salaten bieten wir Ihnen eine Balsamico-Vinaigrette oder ein Joghurt-Kräuter dressing an.

## Flammkuchen

Unsere Teigböden beziehen wir von der elsässischen Manufaktur „Maitre Flambée“. Diese produziert bereits in der zweiten Generation und ist über die Grenzen des Landes bekannt für ihre hohe Qualität.

### **Tagesflammkuchen**

(bitte fragen Sie unser Servicepersonal)

<b>Das Original aus dem Elsaß</b> mit hausgemachter Flammkuchen-Crème, Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln	<b>7,20 €</b>
<b>Flammkuchen „Filata“</b> mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto	<b>5,90 €</b>
<b>Hot &amp; Spicy</b> mit feuriger Salami, Bacon <sup>1</sup> , Zwiebeln und Käse	<b>7,60 €</b>
<b>Flammkuchen „Hellas“</b> mit Fetakäse, Schinkenspeck <sup>1</sup> und Lauch	<b>7,30 €</b>
<b>Flammkuchen „Spinaci“</b> mit Blattspinat, roten Zwiebelwürfeln und Hirtenkäse	<b>7,30 €</b>
<b>Flammkuchen „Nizza“</b> belegt mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln und Mozzarella	<b>7,60 €</b>
<b>Flammkuchen „Hähnchen-Curry“</b> mit marinierter Hähnchenbrust, Paprikastreifen, Tomaten, Frühlingslauch, mit Käse gratiniert	<b>7,80 €</b>

## Fleischgerichte

### **Lammkaree**

rosa gebratenes Lammkaree, mit grünen Speckbohnen, Zapfenkroketten und mit feinem Rosmarienus

**14,90 €**

wir empfehlen: *Côtes du Roussillon A.C.* 0,2l 4,00 €  
*Le Mas - Coteaux de Languedoc A.C.* 0,75l 16,00 €

### **Rumpsteak**

rosa gebratenes Rumpsteak an Rosmarienus-Kartoffeln mit Rucola, pikant gefüllten Frischkäse-Pepperdews und Kräuterbutter

**13,90 €**

wir empfehlen: *Côtes du Roussillon A.C.* 0,2l 4,00 €  
*Malbec >Urban Uco<*, 0,75l 20,00 €

### **Hähnchengeschnetzeltes „Frantz“**

gebratene Hähnchenbruststreifen mit Speck, Champignons, Frühlingslauch und Kirschtomaten in einer Rahmsoße auf Tagliatelle

**9,90 €**

wir empfehlen: *Chardonnay* 0,2l 3,50 €  
*Siener's Rosé* 0,2l 3,50 €

### **Rumpsteakgeschnetzeltes „Mediterran“**

gebratene Rumpsteakstreifen mit Oliven, getrockneten Tomaten, Zuccinni und Basilikumpesto auf Tagliatelle

**11,80 €**

wir empfehlen: *Monastrell tinto >La Penã<* 0,2l 3,00 €  
*Rioja >La Venimia<* 0,75l 19,50 €

**Lachs-Spinat-Tagliatelle****10,90 €**

zarte Lachsstückchen in einer Weißweinsauce mit Spinat und Kirschtomaten auf Tagliatelle

wir empfehlen:

*Buhl-Riesling*  
*Riesling*

0,2l 4,50 €  
0,75l 24,50 €

**Schweinekrustenbraten****10,60 €**

frischer Schweinebraten vom Brandenburger Landschwein mit mildem Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

wir empfehlen:

*Spätburgunder*  
*Spätburgunder*

0,2l 4,50 €  
0,75l 27,00 €

**Lachsfilet****11,80 €**

gebratenes Lachsfilet auf Kohlrabi-Karotten-Konfit mit Zitronen-Dillsoße, Reistimbal

wir empfehlen:

*Grüner Veltliner*  
*Weißer Burgunder*

0,2l 3,00 €  
0,75l 19,50 €

## Vegetarische Gerichte

### **Kartoffel-Brokkoli-Gratin**

mit Sauce Hollandaise

**8,20 €**

wir empfehlen:

*Chardonnay >La Placeliere<*  
*Weißburgunder*

*0,2l 3,50 €*  
*0,75l 19,50 €*

### **Kartoffelpfanne**

mit Brokkoliröschen, Champignons, Paprika, Mais,  
Zwiebellauch und Kräuterbutter

**8,90 €**

wir empfehlen:

*Chardonnay >La Placeliere<*  
*Max White - Weißwein-Cuvée*

*0,2l 3,50 €*  
*0,75l 16,00 €*

### **Tagliatelle Rosso**

Kirschtomaten, Lauch, Babykapern, getrocknete Tomaten,  
Hirtenkäse und Rotes Pesto

**7,80 €**

wir empfehlen:

*Montepulciano d' Abruzzo*  
*Spätburgunder*

*0,2l 3,50 €*  
*0,75l 27,00 €*

## **Burger & Co**

<b>Cheeseburger</b> mit Eisbergsalat, Tomaten, Gewürzgurken und Zwiebeln	<b>4,80 €</b>
<b>Chickenburger</b> mit Eisbergsalat, Tomaten, Gewürzgurken und Zwiebeln	<b>5,20 €</b>
<b>XXL-Burger</b> aus 340g reinem Rindfleisch mit Eisbergsalat, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln und Pommes	<b>9,90 €</b>
<b>“Berliner Currywurst“</b> mit hausgemachtem Curryketchup und Kartoffelecken	<b>5,90 €</b>
<b>Chicken Wings</b> mit Sweet Chili Soße	
6 Stück	<b>4,50 €</b>
9 Stück	<b>5,50 €</b>
<b>Kartoffelecken</b> mit Sour-Creme	<b>3,90 €</b>
<b>Pommes frites</b> mit Ketchup und Mayonnaise	<b>3,90 €</b>

## Desserts

### **Gemischter Eisbecher**

Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahne und Früchten

**4,50 €**

### **Schweden Eisbecher**

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahnedekor

**4,80 €**

### **Kinder Eisbecher**

je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis mit Schokolinsen, Karamellsoße und Sahne

**3,20 €**

### **Schokoladenfondue**

Vollmilch-, Zartbitter- oder Weiße Schokolade mit Eis und verschiedenen Früchten

**7,20 €**

### **Crème Brûlée**

gestockte Vanillecreme mit „beschwipstem“ Hollunder (Sekt und Vodka)

**5,60 €**

### **Crêpes**

hausgemachte Crêpes mit Vanilleeis und heißen Früchten

**6,80 €**

<sup>1</sup>Nitritpökelsalz