Herzlich Willkommen im LOFT by Frames!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen, wo Genuss und Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen. Im LOFT by Frames erwartet Sie eine einzigartige Kombination aus modernem Ambiente und einer vielfältigen Speisekarte, die sowohl regionale als auch internationale Köstlichkeiten bietet.

Unser engagiertes Team hat es sich zur Aufgabe gemacht, Ihnen ein kulinarisches Erlebnis zu bereiten. Ob bei einem romantischen Dinner, einem geselligen Abend mit Freunden oder einer Feier im größeren Rahmen – wir sind für Sie da, um jeden Anlass zu einem Besonderen zu machen.

Lassen Sie sich von unseren kreativen Gerichten und erlesenen Getränken verwöhnen und genießen Sie die herzliche Atmosphäre, die unser Restaurant auszeichnet. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen und Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten!

Herzliche Grüße Ihr Team von LOFT by Frames





UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Unsere Pasta:

Fettuccine (feine Bandnudeln)

19,50

Tomatensauce leicht pikant | geröstete Rinderstreifen | Rucola | Hartkäse

Fusilloni (Spiralnudeln)

19,50

Limonen-Salbei-Butter | Riesengarnelen | Rucola | Hartkäse

Garganelli (halbgeschlossene Rundnudeln)

19,50

Gorgonzolarahmsauce | gebackene Hähnchenbruststreifen | Rucola | Hartkäse

Gerne können Sie unsere Pastagerichte individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.



VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind	17,50
Olivenöl-Limonen-Marinade getrocknete Tomaten Wildkräutersalat Hartkäse	
Riesengarnelen	19,50
Hummergelee Wildkräutersalat Blätterteigstange Chimichurri	
SALATE	
Wildkräuter – Romanasalat	14,50
French Dressing Tomate Gurke Croutons	
Add on:	
gebackene Hähnchenbruststreifen	+ 6,50
3 Stück Black Tiger Shrimps	+12,00
SUPPEN	
Rinderkraftbrühe Gemüse Markklößchen	8,50
Karotten-Mangosuppe Kokosmilch Sesam-Blätterteiggebäck	8,50



HAUPTGERICHTE

Rumpsteak 220g	36,00
Kräuterbutter Speckbohnen Kartoffelgratin	
Rumpsteak 400g	55,00
Kräuterbutter Speckbohnen Kartoffelgratin	
Entenbrust rosa gebraten	27,50
Mango-Pfefferjus gratinierte Kartoffeln Gemüseauswahl	
Ragout vom Weiderind	26,50
Kräftige Rotweinsauce Brotknödel Wurzelgemüse	
Zander & Garnele	33,50
Limetten-Champagnerschaum wilder Brokkoli Fettuccine	
Lachstranche	32,50
Safransauce Lauch Rosmarinkartoffeln	
FRAMES BURGER	24,50
selbstgemachte Sesam Bun Rinder – Angus -Patty Cheddar Gurke Salat Dattel Chutney Pommes	



VEGAN

Nussbraten 24,50

Kräuterrahmsauce | buntes Gemüse Süßkartoffelstampf

Thai-Gemüsecurry 24,50

Basmatireis | Frühlingsrollen | Gemüsetaschen

THE DUKE OF BERKSHIRE

Der nachhaltigen Aufzucht mit artgerechter Pflege verdankt "The Duke of Berkshire " seine hervorragende Qualität.

Das Wohl der Tiere hat oberste Priorität – das ist die Basis für fein marmoriertes Fleisch mit exzellentem Geschmack.

DUKE BURGER 24,50

selbstgemachte Sesam Bun | The Duke of Berkshire Patty Cheddar | Gurke | Salat | Dattel Chutney | Pommes

Frikadellen vom The Duke of Berkshire 24,50

Senfjus | Gemüseauswahl | Kartoffelstampf

Kotelett vom The Duke of Berkshire 34,00

Kräuterbutter | buntes Gemüse | Kartoffelspalten



DESSERTS

Cheesecake	11,50
hausgemachtes Himbeersorbet I Hafercrumble	
Schoko-Mousse	11,50
	11,00
Passionsfrucht I Hippe	
Dreierlei hausgemachtes Sorbet	11,50
Limone I Mango I Himbeere	
Panna Cotta	8,00
Gemischte Beeren I Himbeermark	