

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

RESTAURANT | ZIGARRENLOUNGE

LOFT
by Frames

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Unsere Wildwochen:

Essenz von der Wildente

Maultaschen | Gemüse

8,50



Medaillons vom Hirschrücken unter der Kräuterkruste

Wacholderrahmsauce | Rahmwirsing | Brotnödel

34,00

oder

Rehragout

Ahrrotweinsauce | Ofenschlupfer | Schoko-
Kirschravioli | Fettuccine | Rotkraut

29,50



Rotweinbirne

Hausgemachtes Schokoladeneis |
Tonkabohnenschaum

11,50

Wahlweise als 3-Gang Menü zu € 45,50

Unsere Weinempfehlung:

2023 aufrecht Weißburgunder

Bio Wein

Weinmanufaktur Rebenwaechter, Hubertusburg, Mittelrhein

0,1 l

6,50

0,2l

12,00

2020 Cuvée Anno XX Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah

Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz

0,1 l

7,20

0,2 l

11,40

RESTAURANT | ZIGARRENLOUNGE

LOFT
by Frames

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind 17,50

Olivenöl-Limonen-Marinade | Trüffel Mayonaise |
Wildkräutersalat | Hartkäse | Kartoffelchip

Gebackene Lachspraline 17,50

Miso Karamell | Reisblatt | Wakame |
gepuffter Quinoa

SALATE

Wildkräuter – Romanasalat 14,50

French Dressing | Tomate | Gurke | Croutons

Add on:

gebackene Hähnchenbruststreifen + 6,50

3 Stück Riesengarnelen + 12,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe | Gemüse | Markklößchen 8,50

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis 8,50
geröstete Kerne | Kernöl

Alle Preise in Euro. Bedienung und Mehrwertsteuer sind inbegriffen.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

RESTAURANT | ZIGARRENLOUNGE

LOFT
by Frames

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak 220g 36,00

Kräuterbutter | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Rumpsteak 400g 55,00

Kräuterbutter | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Entenbrust rosa gebraten 28,50

Pfefferjus | gratinierte Kartoffeln | Gemüseauswahl
eingelegte Aprikose

Kabeljau & Garnele 33,50

Krustentiersauce | Bimi |
Zitrus-Salbeipasta

Lachstranche 32,50

Safransauce | Spinat |
Schwarzer Reis aus dem Piemont

FRAMES BURGER 24,50

selbstgemachte Sesam Bun |
Rinder – Angus -Patty | Cheddar | Gurke |
Salat | Dattel Chutney | Pommes

Alle Preise in Euro. Bedienung und Mehrwertsteuer sind inbegriffen.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

RESTAURANT | ZIGARRENLOUNGE

LOFT
by Frames

VEGAN

Cannelloni 20,50
mit mediterranem Gemüse gefüllt |
Spinat | Tomatensauce

Thai-Gemüsecurry 22,50
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 21,50
Senfjus | Gemüseauswahl | Kartoffelstampf

Kotelett vom The Duke of Berkshire 34,00
Kräuterbutter | buntes Gemüse |
Kartoffelspalten

Alle Preise in Euro. Bedienung und Mehrwertsteuer sind inbegriffen.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

RESTAURANT | ZIGARRENLOUNGE

LOFT
by Frames

DESSERTS

Cheesecake 11,50
hausgemachtes Himbeersorbet | Hafercrumble

Schoko-Mousse 11,50
Passionsfrucht | Hippe

Dreierlei hausgemachtes Sorbet 11,50
Limone | Mango | Himbeere

Panna Cotta mit weißer Schokolade 8,00
Gemischte Beeren | Himbeermark

Alle Preise in Euro. Bedienung und Mehrwertsteuer sind inbegriffen.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.