

# 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 MATTHIAS MAURER EMPFIEHLT:

### Unser Adventsmenü:

#### Essenz von der Wildente

Maultaschen | Gemüse

8,50



#### Frames Entenbraten

Brust und Keule | Maronen | Rotkohl |  
Speck-Rosenkohl | Kartoffelkloß

28,50



#### 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 16,50

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 | hausgemachte  
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.

## HAUPTGERICHTE

Rumpsteak 220g 36,00

Kräuterbutter | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Rumpsteak 400g 55,00

Kräuterbutter | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Rinderfiletsteak 36,00

Kräuterbutter | buntes Gemüse |  
Rosmarinkartoffeln

Eifeler Rinderbrust geschmort 32,50

Burgunderjus | gebackene Ochsenschwanzpraline |  
Selleriepüree | Kürbisteigtaschen |  
Brokkoli

Kabeljau & Garnele 33,50

Krustentiersauce | Bimi |  
Zitrus-Salbeipasta

Lachstranche 31,50

Safransauce | Spinat |  
Schwarzer Reis aus dem Piemont

**FRAMES BURGER** 24,50

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

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 |  
Rosmarinkartoffeln

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

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