

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
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 0,2 l 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

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind 17,50

Olivenöl-Limonen-Marinade | Trüffel Mayonnaise |
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
geröstete Kerne | Kernöl 8,50

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 Ochsenschwanzproline |
Selleriepuree | Kürbisteigetaschen |
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

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

RESTAURANT | ZIGARRENLOUNGE



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