

Fränk'ness

LUNCH-CUTS & CO.

MONTAG-SAMSTAG VON 11:30-15:30 UHR

— VORSPEISEN

VORAB <small>1(WEIZEN),7</small> GEWÜRZBROT KRÄUTERFRISCHKÄSE	7
KLARE PILZSUPPE <small>1(WEIZEN),9</small> KRÄFTIGER SUD AUS PFIFFERLINGEN & CO. ZWEI KLEINE KARTOFFELKLÖSSE BÄRLAUCH-ÖL BREZEN-CROÛTONS	13
FRÄNK'NESS SALAT <small>1(WEIZEN),7</small> ROMANA-SALATHERZEN WILDKRÄUTER GEPICKELTE WASSERMELONE PFEFFER-HÜTTENKÄSE GERÖSTETES SAUERTEIGBROT GURKEN-VINAIGRETTE	16
+ 80 G RINDERFILET-STREIFEN	+16
+ 60 G SPICY ZANDER-CEVICHE <small>4</small>	+12
+ GESCHMORTER ZIEGENKÄSE <small>7</small>	+8
HANDGESCHNITTENES RINDER-TATAR <small>1(WEIZEN)</small> PURISTISCH MIT SALZ & PFEFFER MARINIERT + SAUERTEIG-KRUSTENBROT	
BITTE WÄHLEN SIE!	
— KLASSISCH: GURKE SENF KAPERN <small>10</small>	
— FRÄNKISCH: KÜRBISKERN MEERRETTICH SCHMAND <small>7</small>	
— SCHARF: TOMATE CHILI SCHALOTTE GURKE	
80 G TATAR – VORSPEISE	24
160 G TATAR – HAUPTSPESIE	39

— STEAKS & CO.

200 G LABEL ROUGE MAISHÄHNCHENBRUST	26
RINDERFILET VOM DRY AGED WEIDERIND 150 G	35
250 G	50
300 G DRY AGED RIBEYE-STEAK VOM WEIDERIND	40
350 G DRY-AGED ENTRECÔTE VOM FREILANDSCHWEIN	32
150 G SAIBLING AUF DER HAUT GEBRATEN	29
150 G ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN	35
150 G PLANT BASED STEAK REDEFINE MEAT	35

ALL UNSERE STEAK & FISCH-CUTS WERDEN MIT
GEPICKELTEM BLUMENKOHL-TOPPING, KRÄUTER-CRÈME
FRAÎCHE UND RÖSTZWIEBEL-CRUMBLE SERVIERT.

— **SPECIAL: DAS #AHDREAMTEAM VERRÄT IHNEN
DIE HEUTIGE LUNCH-EMPFEHLUNG.**

— BEILAGEN

GERÖSTETE BAGGERS-FETZEN MIT SOUR CREAM <small>7</small>	7
KARTOFFELGRATIN MIT KÄSE GRATINIERT <small>7</small>	6
GEBRATENE PFIFFERLINGE <small>7</small>	9
PFANNEN-GMÜS <small>7</small>	8
TOMATENSALAT	9
KLEINER SEXY SALAT	7

— SAUCEN

PFEFFER-JUS <small>6,9</small>	5
BBQ-BACON-SAUCE <small>6,9</small>	7
SPICY GEWÜRZ-BUTTER <small>7</small>	5
ZITRONEN-KAPERN-BEURRE-BLANC <small>7</small>	7
TRÜFFELCREME FRÄNK'NESS STYLE <small>3</small>	10

LUNCH-HIGHLIGHTS

SCHÄUFELE BURGER <small>1(WEIZEN),3,6,10</small> GESCHMORTE & GEZUPFTE SCHWEINESCHULTER BIERKRAUT PFEFFER-SENF-MAYONNAISE RÖSTZWIEBEL- CRUMBLE GEPUFFTE SCHWEINESCHWARTE LAUGENBUN	23
+ GERÖSTETE BAGGERS-FETZEN <small>7</small>	+7
GEFLÄMMTER SAIBLING KARTOFFEL-BAGGERS SAIBLINGSKAVIAR-VINAIGRETTE SPIEGELEI SENF-CREME KLEINER SALAT	29
GERÖSTETE SCHIEFERTRÜFFEL-BRATWÜRSTE <small>7,8(CASHEW),9,10</small> LAUWARMER SPITZKOHL-SALAT PFEFFER-CASHEWKERNE GESCHMORTE SENF-TOMATEN	18
3 STÜCK	18
5 STÜCK	28

— AUS DEM PFÄNNLA

BÄRLAUCHSPÄTZLE-PFÄNNLA <small>1(WEIZEN),3,7,10</small> MIT FRÄNKISCHEM HARTKÄSE ÜBERBACKENE BÄRLAUCHSPÄTZLE EINGELEGTE TOMATEN SALATHERZ RÖSTZWIEBEL-CRUNCH	19
ZIEGENKÄSE-PFÄNNLA <small>1(WEIZEN),7,8(MANDEL)</small> GEBACKENER ZIEGENCAMEMBERG GESCHMORTE GURKE EISZAPFEN SÜSS-SAUER RAUCHMANDELN LAUGENBRIOCHE	22
GARNELEN-PFÄNNLA <small>1(WEIZEN),2,6,7,9,10</small> GARNELEN MIT CREMIGER KRUSTENTIER-SAUCE BREZEN-CRUNCH ZUCKERSCHOTEN EINGELEGTE TOMATEN JOGHURT-SCHAUM	24

— DESSERTS

FROZEN BASIL SMASH BASILIKUM-SORBET LIMETTEN-KALTSCHALE	13
+ 2 CL GIN ODER 2 CL VODKA	JE +5
DER EINZIG WAHRE KAISERSCHMARRN <small>1(WEIZEN),3,7</small> VANILLE-EIS KIRSCH-RAGOUT	13

SIE MÖCHTEN UNSERE LAVASTEINGRILL-HIGHLIGHTS IN KLEINER UND GROSSER RUNDE GENIESSEN?

UNSER BRETTLA-MENÜ VOLLER KÖSTLICHKEITEN KOMMT
IN 3 GÄNGEN ZUM TEILEN IN DIE MITTE DES TISCHES UND IST
AM ABEND AB ZWEI PERSONEN BUCHBAR.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND RESERVIERUNGEN
WENDEN SIE SICH GERNE AN DAS #AHDREAMTEAM.

+ ALLERGENE

THE URBAN *fränkisch* TASTE



Handwritten text in a bold, cursive script, likely representing a brand name or slogan. The text is slanted and occupies the upper half of the page.