



## APERITIVE

FRANKE Sekt, Schloss Affaltrach

5 | 33

FRANKE Sekt Rosé, Schloss Affaltrach

5.5 | 36

Aperol Spritz

6.9

Moët & Chandon Brut Imperial

28 | 80

TO RAISE A GLASS  
with

# FRIENDS

&  
IF YOU FEEL LIKE IT

## WEISSWEINE 0.1l

2015 Chenin Blanc, False Bay

4 | 27

2014 Riesling, Kaiser

4.5 | 30

2014 Sauvignon Blanc, Gravel & Loam

5 | 33

2014 Chardonnay, Leuvenkop

5 | 33

## ROSÉWEIN 0.1l

2014 Drosty Hof Cape

4.5 | 30

## ROTWEINE 0.1l

2015 Merlot, Ca 'Brigiano

4 | 27

2015 Cabernet, Ca 'Brigiano

4.5 | 30

2015 Babera, Ca 'Brigiano

5 | 33

2015 Shiraz, Brocken Back

5 | 33

In our WORLD one  
SHOULD NEVER  
EVER forget

## VORSPEISEN

FRANKE's Tagessuppe

6

Hummer Bouillabaisse | flambierte Meeresfrüchte |

Safran-Aioli

10

FRANKE Salat | gemischte Blattsalate | Antipasti |

Parmesan Dressing | Knoblauch Crostini

8

mit gegrillter Hähnchenbrust

11

mit gegrilltem Lammfilet

13 | 19

Gebackener Ziegenkäse | Pinienkruste |

gegrillter Apfel | rote Beete

9

Vitello Tonnato | rosa Kalbsfleischscheiben | Thunamayonnaise |

Kapernbeeren | Salatspitzen

12

TO SHARE A  
WONDERFUL DISH  
prepared with

# LOVE\*

AND TO BE PRECISE:

LOVE\* means organic & regional

YOU WANT MORE  
OF THAT\*  
we can tell

### COCKTAIL DES TAGES

8€

Fragen Sie nach unserer  
Cocktailkarte

Mo

### GIN FIZZ

Gin  
Zuckersirup  
Zitrone  
Soda

Di

### APEROL SOUR

Aperol  
Orangenbitter  
Zitronensaft  
Rosmarin

Mi

### LILLET VIVE

Lillet Blanc  
Tonic<sup>3</sup>, Orange  
Gurke, Erdbeere  
Zitrone

Do

### ICE WONDER

Himbeerlikör  
Wodka  
Orangensaft  
Gurke

Fr

### WHITE RUSSIAN

Vodka  
Kahlua  
Milch  
Sahne



## DESSERTS

*Weißes Moccaparfait | Himbeercoulis |  
Saisonales Obst*  
7

*FRANKE's Schokotarte | Vanille Eis |  
Amaretto Kirschen*  
7

*Sorbet Auswahl  
Je Kugel*  
3

FOR THESE  
**MOMENTS**  
*we share*  
ARE ABSOLUTELY  
*precious*

## DIGESTIV 4 cl

*Ramazotti Amaro*  
6

*Branca Menta*  
6

*Bailey's Irish Cream*  
6

*Disaranno Amaretto*  
6

*Kahlua Coffee Liqueur*  
6

*Frangelico Haselnusslikör*  
6

## HAUPTGANG

*Der Chefkoch empfiehlt den fangfrischen Fisch des Tages*  
Tagespreis

*Steinpilzravioli | Salbeibutter |  
sautierte Pilze | Parmesan*  
15

*300g Black Angus Burger | Cheddar | Mixsalat |  
Dijondressing | Amazing Fries*  
15

*Glasierte Maishähnchenbrust | Estragonsauce |  
Süßkartoffelstampf | Zuckerschoten*  
18

*Pommersches Entrécôte | Portweinjus |  
Rosmarinkartoffeln | gegrilltes Gemüse*  
27

*Irische Rinderbäckchen | Selleriepüree |  
Wirsingkohl | Rotweinjus*  
22

*Risotto von Kürbis | Kerbel*  
15

*mit gegrillten Garnelen | Pulpo*  
21

AND JUST IN CASE  
YOU DID NOT SMASH  
*all of our glasses*  
(yet)

HOW ABOUT WE  
**START**  
*all over again* →