



HAUSGEMACHTE ERFRISCHER

Minze | Holunder | Mango
Limonade
0.4l | 5 €

Hibiskus | Ingwer | Basilikum
Eistee
0.4l | 5 €

Vanille-Roibush | Orange | Limette | Mandel
Eistee
0.4l | 5.5 €

TO RAISE A GLASS
with
FRIENDS
&
IF YOU FEEL LIKE IT
■■■■■■■■■■

WEISSWEINE 0.1l | 0.75l

Weissburgunder, Gwalzl
4.5 € | 30 €

Riesling, Kaiser
4.5 € | 30 €

Sauvignon Blanc, Gravel & Loam
5 € | 33 €

Chardonnay, Footprint
5.5 € | 34 €

ROSEWEIN 0.1l | 0,75l

Chiaretto, Casa Vinicola
4.5 € | 30 €

ROTWEINE 0.1l | 0,75l

Merlot, Ca' Brigiano
4 € | 27 €

Regent, Goldberg BIO
5 € | 33 €

Cabernet Sauvignon, Coral Bay
5 € | 33 €

Shiraz, Brocken Back
5.5 € | 34 €

In our WORLD *one*
SHOULD · NEVER
EVER *forget*

VORSPEISEN

Butternuss-Kürbissuppe
Kokos | Ingwer | Estragon | Kürbiskernöl
7 €

FRANKE Salat
Kirschtomaten | Gurke | rote Zwiebeln |
Apfel | Knoblauch-Crostini | Karotten-Sesamdressing
9 €

mit gegrillter Hähnchenbrust
12.5 €

Burrata
Variation von Tomaten | Basilikum |
Olivenöl | gerauchtes Meersalz
12.5 €

Rindercarpaccio
Zitrone | Trüffelmayonnaise | sautierte Pilze |
Rucola | Parmesan
11 €

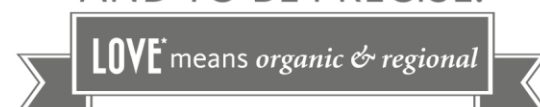
Hausgebeizter Lachs
Koriander | Avocado | rote Beete | Orange | Meerrettich
12.5 €

Gegrillter Oktopus
Zucchini | Zitrone | Minze | Peperoncini
17.5 €

Kürbis-Risotto
Grany Smith | Sumak | Parmesan | Kürbiskernöl
10.5 € | 13.5 €

TO SHARE A
WONDERFUL DISH
prepared with
LOVE*

AND TO BE PRECISE:



YOU WANT MORE
OF THAT*
we can tell →

STARTDRINK DES TAGES

Fragen Sie nach unserer
Cocktailkarte

Mo

FRIEDRICHS TONIC

Gin |
Tonic³ |
Rosmarin
8 €

Di

APEROL SOUR

Aperol |
Orangenbitter |
Zitronensaft
8 €

Mi

LILLET VIVE

Lillet Blanc |
Tonic³ | Orange |
Gurke | Zitrone
8 €

Do

Pimm`s Cup

Pimm`s |
Ginger Ale |
Zitrone | Gurke
6,5 €

Fr

Rosato Prosecco

Ramazotti Rosato |
Prosecco |
Basilikum
7 €



VEGETARISCH | VEGAN

Butternuss-Kürbissuppe
Kokos | Ingwer | Estragon | Kürbiskernöl
7 €

Kürbis-Risotto
Grany Smith | Sumak | Parmesan | Kernöl
10.5 € | 13.5 €

Steinpilzravioli
Salbei-Zitronenbutter | Parmesan
9 € | 13.5 €

Orechiette Pasta
Kürbis | Zuckershoten | Chili | Poree
(Vegan)
12 €

FOR THESE
MOMENTS
we share
ARE ABSOLUTELY
precious

DESSERT

Schokoladenkuchen
Pfirsich-Aprikosensalsa | Gewürzorange
7 €

Brombeerparfait
Weiße Schokolade | Mangopulp | Pistazie
7 €

Pflaumenstrudel
eingelegten Birnen | Zitronensorbet
7 €

Sorbet Variation
7 €

HAUPTGANG

Hähnchen-Schnitzel
Beilagen Salat | Amazing Fries
17.5 €

Maishähnchen Supreme
Dattelhonig | Lauwarmer Linsensalat |
Tahini | Grilltomate
15 €

250g Entrecôte
Portweinjus | mediterranes Ofengemüse
27 €

Lammkaree
jus d'oriental | Spinat | Pinienkerne | Hokkaido-Kürbis
27 €

200g FRANKE Burger
Brie | Relish | Preiselbeer-Dijonnaise | Salat | Tomate |
eingelegte Zwiebel | Amazing Fries
16 €

Lachsfilet
Safran-Risotto | Fenchelsalat |
Grapefruit | Honig
22 €

Orechiette Pasta
Brokkoli | Pancetta | Weißweinrahm | Parmesan
13.5 €

Steinpilzravioli
Salbei-Zitronenbutter | Parmesan
9 € | 13.5 €

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

HOW ABOUT WE
START
all over again →