

PASTA MACHT GLÜCKLICH

Unsere Pasta:

Tagliarini

17,50

mit Rucola und Hartkäse serviert

Wählen Sie Ihre Sauce selbst:

Tomatensauce leicht pikant

Gorgonzolarahmsauce

Add on:

Riesengarnelen

14,50

Gebackene Hähnchenbruststreifen

8,50

Geröstete Rinderfiletstreifen

14,50

RESTAURANT | ZIGARRENLOUNGE

LOFT
by Frames

RESTAURANT | ZIGARRENLOUNGE

LOFT
by Frames

UNSER KUCHENCHEF MATTHIAS MAURER EMPFIEHLT

Kartoffelcreme

Majoran | Croutons

9,50



Schweinefiletmedaillons

Cognacrahmsauce | hausgemachte Spätzle |
buntes Gemüse

26,50



Törtchen von Milkschokolade und Birne

Birnenragout | Sauerrahmeis | Salzkaramell

11,50



DAS DESSERT WURDE KREIERT VON ROWENA REDWANZ

44,50

Unsere Weinempfehlung

2023 Gavi di Gavi Fossili DOCG Cortese
San Silvestro, Piemont Italien

0,1 l 5,40 0,2 l 10,40 0,75 l € 35,00

2022 Chianti Classico DOCG Sangiovese
Casa Emma, Toskana, Italien

0,1 l 6,00 0,2 l 11,50 0,75 l € 39,00

Alle Preise in Euro. Bedienung und Mehrwertsteuer sind inbegriffen.

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind 18,50

Olivenöl-Zitronen-Marinade | Anti Pasti Tatar |
Hartkäse | Grissini

Garnele 18,50

Terriyaki Pflaume | Gemüsesalat |
Reisblatt | Nori Chips

SALATE

Wildkräuter – Romanasalat 14,50

French Dressing | Tomate | Gurke | Croutons

Add on:

gebackene Hähnchenbruststreifen + 8,50

3 Stück Riesengarnelen + 12,50

Gebackener Ziegenkäse + 8,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe 9,50

Gemüse | hausgemachte Markklößchen

Karotten-Mangosuppe 9,50

Sesamblättertorte

Alle Preise in Euro. Bedienung und Mehrwertsteuer sind inbegriffen.

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

RESTAURANT | ZIGARRENLOUNGE

LOFT
by Frames

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak 220g 36,00

Kräuterbutter | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Rumpsteak 400g 55,00

Kräuterbutter | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Entenbrust 28,50

Grüne Pfefferjus | Kartoffelgratin |
buntes Gemüse

Steinbeißerfilet in Lardo 29,50

Tomaten - Olivenragout | Rosmarinkartoffeln |
mediterranes Gemüse

Zander & Garnele 31,50

Lauch | Cherrytomate | Tagliarini
Safransauce

FRAMES BURGER 24,50

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

Alle Preise in Euro. Bedienung und Mehrwertsteuer sind inbegriffen.

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

VEGAN

Pilz - Nussbraten 21,50

Kräuterrahm | Süßkartoffel | Gemüse

Thai Curry 22,50

Buntes Gemüse | Basmatireis | gebackene
Frühlingsrollen und Teigtaschen | Kroepoek

THE DUKE OF BERKSHIRE

Bei The Duke of Berkshire handelt es sich um eine Premium-Marke für hochwertiges *Schweinefleisch*. Es basiert auf der alten englischen Edelschweinrasse *Berkshire*. Das Fleisch ist bekannt für seine feine Marmorierung und 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 22,50

Senfjus | Gemüseauswahl | gratinierte Kartoffeln

Kotelett vom The Duke of Berkshire 31,50

Kräuterbutter | buntes Gemüse |
Rosmarinkartoffeln

Alle Preise in Euro. Bedienung und Mehrwertsteuer sind inbegriffen.

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

DESSERTS

Schoko-Mandelschnitte 11,50
Krokantmantel | Cassisschaum |
Tonkabohneneis

Törtchen von Milkschokolade und Birne 11,50
Birnenragout | Sauerrahmeis | Salzkaramell

Dreierlei hausgemachtes Sorbet 11,50
Limone | Mango | Himbeere

Crème Brûlée 9,50
Beerengarnitur | Schokoladeneis

Alle Preise in Euro. Bedienung und Mehrwertsteuer sind inbegriffen.

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.