

FRANX WARMES HERZ

HOMEY BITES

HERZHAFT & HEIMELIG

Gezupftes Entenconfit
auf mariniertem Rohkostsalat,
mit Dattel- und Orangenfilets

Gemüsetarte
mit Schnittlauchschmand

Karamellisierter Ofenkürbis
mit Zitronengremolata und
gegrilltem Wachtelbrüstchen

Lauwarmes Kicherbsen- Kokoscurry

Vitello Tonnato
mit gebackenen Kapernäpfeln

Katoffelsalat „Sauce Tatare“
mit hausgebeizten Lachs-Sashimi

Rote Beete Tarte
mit Birnenconfit und Blauschimmelkäsecreme

Dazu Franx Foccacia

🍏 Vegetarisch



PLATS PRINCIEUX

DEKADENTE WOHLFÜHLKÜCHE

Gebratenes Heilbuttfilet
auf einer Weissweinsauce mit gestossenen
Senfkörnern

Zarte Ochsenbäckchen
in Zartbitterschokoladensauce

Kassler Cubes
auf Balsamicolinsen

**Dazu Rosmarinkartoffeln, Bördeländer Wurzel-
werk und Schupfnudeln in Salbeibutter**

SWEET FINALE

SÜSSE SÜNDEN

Franx Dominostein mit Kirschragout

Zimtschnecken
mit Heidelbeeren, Frosting und Blaubeerkonfitüre

**ANFRAGEN &
SCHMECKEN LASSEN!**

52.40 € pro Person
Mindestanzahl: 20 Personen