

Dineren gezellig en lekker

In de Watergraafsmeer op een steenworp afstand van de ringweg A10 ligt het klassieke grand café restaurant Frankendael.

De accommodatie bestaat uit diverse zalen en een grandcafé en zijn zeer geschikt voor diverse gelegenheden. Tot 12 personen kun u a-la-carte dineren voor grotere groepen stellen wij graag in overleg met u een menu samen.

Frankendael is een warm ingericht en gastvrij grandcafé waar het vanzelfsprekend is dat het u naar de zin gemaakt wordt.

Team Frankendael

Het diner

Wij bieden u de gelegenheid om uw keuzemenu samen te stellen voor uw gasten voor een vaste prijs. Elk menu kan bestaan uit twee-, drie- of viergangen met in elke desbetreffende gang een keuzemogelijkheid. Op de volgende pagina's vindt u een overzicht van onze huidige dinerkaart, naast deze suggesties zijn er het gehele jaar door diverse seizoensspecialiteiten (wild, asperges, maandacties).

Het spreekt voor zich dat wij u gaarne van dienst zijn bij het samenstellen van een menu en eventueel het opstellen van een offerte.

Tweegangenmenu	(voor-, hoofd- en koffie)	€ 27,50 p.p
Driegangenmenu	(voor-, hoofd- en nagerecht)	€ 32,50 p.p
Viergangenmenu	(voor-, soep-, hoofd- en nagerecht)	€ 37,50 p.p
Kindermenu		€ 12,50 p.p

Ontvangst

Wij serveren voor het diner al onze gasten een maandelijks wisselend ambachtelijk maanbrood met kruidenboter

Voorgerechten

Geitenkaasje

met honing, appel, rucola, pijnboompitten en uitgebakken spekjes

Sashimi

rauwe tonijn en Schotse zalm, zeewiersalade, ingemaakte gember, soyasaus, sesam en wasabi

Vistrio

huisgerookte zalm, gerookte paling, en Hollandse garnalen met cocktailsaus op toast

toeslag 2,75

Vitello tonnato

kalfslende met tonijnmayonaise, rucola, kappertjes, croutons en kwartelei

Carpaccio 'Frankendael'

carpaccio van de ossenhaas met rucola, pijnboompitten, kappertjes, Pecorinokaas en Madeiradressing.

Pata Negra

Ibericoham met quacamole, cashewnoten en bospaddestoelen

Salades

Caesarsalade

met kipfilet, ansjovis, ei, tomaat, olijven, croutons, Pecorinokaas en Caesardressing

Spinaziesalade

met Roquefortkaas, druiven, walnoten, croutons en een dressing van honing en mosterd

Soepen

Tomatensoep

heerlijk huisgemaakte klassieker met een soepstengel

Herfstsoepje van de week

een wekelijks wisselende soep met een soepstengel

Vishoofdgerechten

Tonijnspies

op Oosterse groenten met een sesam-sojasaus

Gamba's

in knoflookolie gebakken met aioli

Noordzeetong (500 gram)

in de roomboter gebakken met boterjus en citroen

toeslag 5,00

Vleeshoofdgerechten

Wiener kalfsschnitzel

klassieker in Weense stijl, geserveerd met citroen

toeslag 2,50

Big 'Frankendael' burger

Italiaanse bol, 100% runderburger, gebakken ui, augurk, tomaat, mayonaise en ketchup

Sateh

gegrilde spies van 'Bresse'kip met atjar, hete boontjes, pindasaus, ui, kroepoek en ei

Biefstuk van de dikbil

op wokgroenten met een pepersaus

Entrecote (300 gram)

van de grill met een saus van Roquefort

Tournedos van de ossenhaas

op haricot verts met een sbospaddestoelen-roomsaus

toeslag 3,75

Hertenbiefstukje

met stoofpeer en een saus van port en vanille

Frankendael's stamppot

wekelijks wisselende stamppotten huisgemaakte gehaktbal, rookworst, speklap, jus, Amsterdamse ui, piccalilly en mosterd

Nagerechten

Terrine van sorbetijs

diverse soorten sorbetijs gewikkeld in de marsepein

Crème Brulée

van vanille met bitterkoekjesijs

Coupe Dame blanche

bolletjes van vanille-ijs met warme chocoladesaus

Warm appeltaartje

huisgemaakt met amandelspijs en kaneelijs

Koffie met een tik

Italian coffee

met Amaretto

Irish coffee

met Jameson whiskey

Spanish coffee

met Tia Maria

French coffee

met Cognac en Grand Marnier

toeslag 2,00