

Wijnkaart

Huiswijnen

Sauvignon Blanc	per glas	4,50
Cabernet Sauvignon	per fles	21,75

Speciale wijnen van het huis

Chardonnay	per glas	4,95
Rosè	per fles	25,50
Carmenère Reserva		

Champagne

Prosecco Frizzante	Tallero, Veneto Italië	22,50
--------------------	------------------------	-------

Wit

Pinot Blanc	d'Ingersheim, Elzas Frankrijk	25,50
Gran Reserva Viognier	Casa Silva, Colchagua Valley, Chili	29,50
Sauvignon Blanc	Esk Valley, Hawkes Valley, Nieuw-Zeeland	32,50
Pinot Grigio 'La Solatia'	Ruffino, Friuli, Italië	35,00
Sancerre	Michel Jean-Max Roger, Loire Frankrijk	37,50

Rood

Malbec Reserva	Bodega Sottana, Mendoza Argentinië	25,50
Rioja Crianza	Marqués de Cacaes, Spanje	27,50
Gigondas 'Prestige'	Louis Mousset, Beaujolais	35,00
Amarone Classico	Conte Boccoli, Della Valpolicella, Italië	45,00

Borrelsnacks koud

Leverworst	8 stuks	3,25
Jonge kaas		3,25
Ossenworst		3,75
Oude kaas		3,75

Borrelsnacks warm

Fricandelletjes	4 stuks	8 stuks	2,50	4,65
Bamihapjes			2,60	4,75
Kipkrokantjes			2,70	4,95
Bitterballen Kwekkeboom			2,95	5,60
Mini kiploempia's			3,30	5,90
Kaasstengels			3,30	5,90
Vlammetjes			3,50	5,90

Koud gemengd bittergarnituur (5 stuks)	3,00 p.p.
Warm gemengd bittergarnituur (5 stuks)	3,50 p.p.
Koud en warm bittergarnituur (5 stuks)	3,50 p.p.

Bieren op tap

Fluitje Amstel 22cl	2,75
Vaasje Amstel 25cl	2,95

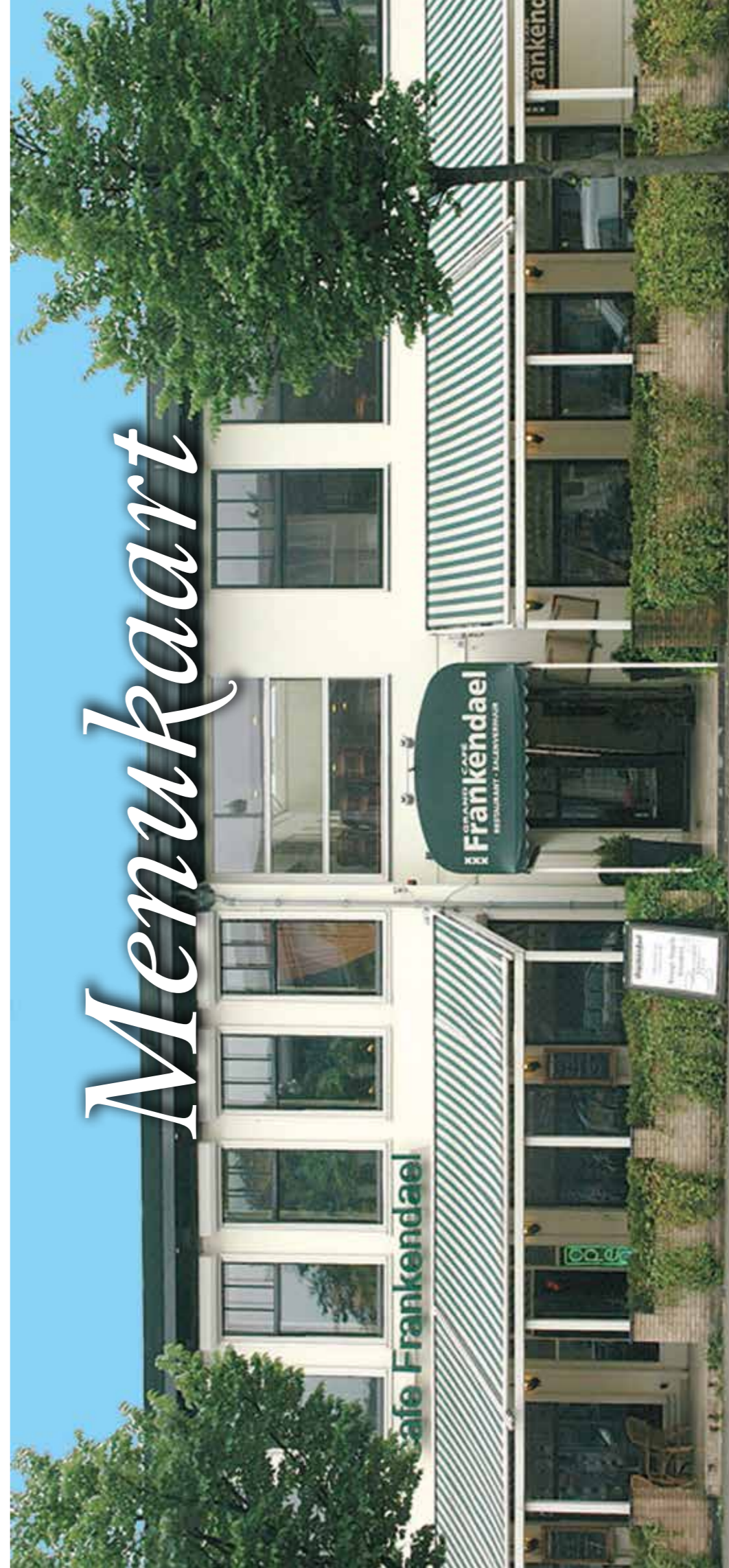
Bieren op fles

Radler	2,95
Palm	3,25
Duvel	3,75
IJBier (IJwit, Zatte, Natte)	4,75
Wieckse Witte	2,95
Affligem blond	3,25
Heineken 0.0%	2,95
Westmalle dubbel	3,75



KIJK OOK OP WWW.FRANKENDAEL.COM

Menukaart



Voorgerechten

Gebakken gamba's	9,95
Uit de oven in knoflook-peper olie	
Coquilles	11,95
Met zeekraal en saffraansaus	
Oosterse kip uit de wok	11,25
Gebakken stukjes kip, taugé, groenten en oestersaus	
Carpaccio 'Frankendael'	12,25
Carpaccio van de ossenhaas met rucola, pijnboompitten, kappertjes, Pecorinokaas en Madeiradressing.	
Supplement: eendenleverkrullen	3,50
Risotto	11,25
Met paddestoelen en truffelolie	
Tomatensoep	5,50
Heerlijk huisgemaakte klassieker	
Soep van de week	5,50
Wekelijks wisselende soep	

Maandactie

Vraag naar het menukaartje voor de
maandelijks wisselende actie

Salades

	standaard	maaltijd
Caesarsalade	10,50	16,50
Met kipfilet, ansjovis, ei, tomaat, olijven, croutons Pecorinokaas, en Caesardressing		
Spinaziesalade	10,50	16,50
Met geitenkaas, druiven, walnoten, croutons en een dressing van honing en mosterd		

Wij serveren bij de maaltijdsalades een puntzak friet

Specialiteiten

Noordzeetong (400 gram)	24,95
In de roomboter gebakken met een boterjus	
Gebakken kalfslever	19,95
Op klassieke wijze, met gebakken spek en ui	
Big 'Frankendael' burger	15,50
Puur rundergehakt van de black angus koe, gebakken ui, augurk, tomaat, mayonaise en ketchup	
Sateh	17,50
Gegrilde spies van 'Bresse' kip met atjar, hete boontjes, pindasaus, krokante ui, kroepoek en ei	
Lasagna	17,50
Met pompoen, ricotta, salie en spinazie	
Thaise kip	17,50
Met cashewnoten, Thaise groenten en witte rijst	

Hoofdgerechten

Kabeljauw	20,75
Met citroenrisotto en gremolata	
Biefstuk van de dikbil	18,75
Lamsrug filet	20,75
Met thijm-dressing	
Tournedos van de ossenhaas	21,75
Zalmfilet	19,75
Op de huid gebakken	
Huisgemaakte vegetarische hamburger	15,50
Met tzatziki	

Hoofdgerechten met saus naar keuze

Pepersaus • Dillesaus • Stroganoff • Mosterdsaus • Satésaus

*De hoofdgerechten worden op wokgroenten en met frites of gebakken
aardappels geserveerd*

Nagerechten

Tiramisu	6,75
Zoals ze in Italië hebben bedacht	
Limoncello-mousse	6,75
Met verse frambozen	
Dame blanche	6,75
Bolletjes van vanille-ijs met warme chocoladesaus	
Bolletje ijs	per bol 2,25
Keuze uit vanille-ijs, hazelnoot, chocolade	

Koffie met een tik

Italian coffee	7,95
met Amaretto	
Irish coffee	7,95
met Jameson whiskey	
Spanish coffee	7,95
met Tia Maria	
French coffee	7,95
met Cognac en Grand Marnier	

