



BISTRO MENU

WHAT THE SHELL

- 1. GILLARDEAU AUSTERN 6 ODER 12**
Schalotten Vinaigrette · Cheddar Brot · Zitrone
29,00 € / 52,00 €
- 2. GILLARDEAU AUSTERN**
Gratiniert mit Tomate und Hollandaise
5,50 € / Stück

- 3. JAKOBSMUSCHEL IN DER SCHALE GEBACKEN**
Kräuterbaguette · Blattsalat · Marinierte Zwiebel
11,50 €



SOFISHTICATED

- 4. CARPACCIO VOM LACHS**
Gemüsevinaigrette · Oliven
18,50 €
- 5. CEVICHE VOM ROTBARSCH**
Mais · Rote Zwiebeln · Koriander · Limette
19,50 €
- 6. SPICY THUNFISCH & LACHS TATAR**
Schnittlauch · Schalotten
23,00 €

- 7. GEBRATENES THUNLACHS TATAR**
Avocado · Knoblauch · Dill
22,00 €
- 8. GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL UND GARNELE**
Ratatouille · Parmesan
27,00 €
- 9. THUNFISCH ROH GEBRATEN**
Bratkartoffel · Salat · Chillimayo
29,00 €
- 10. ROTBARSCH**
Senfschaum · Kopfsalat · Kartoffeln
26,00 €



WILLKOMMEN IN FRANK'S BISTRO

Unser Sommelier hat eine Weinkarte zusammengestellt, die auf den Genuss von Fisch und Meeresfrüchten zugeschnitten ist.

OFFEN „BUBBLY“

„Die klassische, sprudelnde Kombination für Meeresfrüchte“

1. CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT
14,00
2. ROSÉ CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT
16,00

WEISSWEIN OFFEN

3. GRAUBURGUNDER
Dreissigacker, 2018, Rheinhessen
7,50
4. LUGANA
Felugan Feliciana, 2018, Lake Garda
Blumig mit Zitrusnoten, leicht, frisch und mit Thunfisch zu begrüßen.
8,00 / 39,00
5. CHARDONNAY „KREUTH“
Terlan, 2018, Südtirol
Im Eichenfass gereift und reich an Vanillenoten.
12,00 / 62,00
6. MÜLLER THURGAU
Markgraf von Baden, 2018, Bodensee
Eine einzigartige deutsche Traube mit Pfirsichnoten und Mineralität.
7,50 / 35,00
7. WEISSBURGUNDER
Hohlreiter, 2018, Pfalz
Elegant und reichhaltig, perfekt für Lachs.
7,50 / 32,00



FLASCHE WEISSWEIN

8. SAUVIGNON BLANC
Domaine La Hitaire, 2018, Gascogne
Weisse Früchte & Stachelbeeren.
29,00
9. GRAVES BLANC
Chateaux Peyrat, 2017, Bordeaux
Sauvignon Blanc & Semillon.
Leichter und frischer.
35,00
10. CHABLIS
Billaud-Simon, 2015, Burgundy
Chardonnay aus Kreideboden. Salzige und leichte Klassiker für Austern.
60,00
11. RIESLING FEINHERB „HAUS KLOSTERBERG“
Markus Molitor, 2018, Mosel
Fruchtig und frisch mit einem Hauch von Süße.
39,00
12. RIESLING „MAX“
Von Othegraven, 2017, Saar
Das perfekte Gleichgewicht zwischen lebhafter Säure und Pfirsichen.
49,00
13. RIESLING „SCHARZHOFBERGER“
GROßES GEWÄCHS
Van Volxem, 2018, Saar
Aprikose, Quitte mit der klassischen Eleganz der Region.
109,00

Fragen Sie bei Interesse
auch nach unserer
umfangreichen Weinkarte.



BIER

14. FÜCHSCHEN Alt 0,25l	3,00
15. STAUDER	
PILS 0,33l	3,50
PILS 0,5l	4,50
PILS ALKOHOLFREI 0,33l	3,50
16. KÖNIG LUDWIG 0,5l	
WEISSBIER	4,50
WEISSBIER HELL	4,50
WEISSBIER ALKOHOLFREI	3,50
17. ROTHHAUS TANNENZÄPFLE PILS 0,33l	3,50

SOFTDRINKS

18. VÖSLAUER 0,25L	
STILL	3,00
SPRUDEL	3,00
19. VÖSLAUER 0,75L	
STILL	7,00
SPRUDEL	7,00
20. COCA COLA 0,2L	
ORIGINAL TASTE	3,50
ZERO SUGAR	3,50
21. SPRITE 0,2L	3,50
22. VAIHINGER 0,2L	
ORANGENSAFT	4,00
MARACUJANEKTAR	4,00
APFELSAFT NATUR	4,00
CRANBERRYNEKTAR	4,00
23. SCHWEPES 0,2L	
GINGER ALE	3,50
DRY TONIC	3,50
INDIAN TONIC	3,50
BITTER LEMON	3,50
24. FEVER TREE MEDITERANEAN 0,2L	4,00

CHAMPAGNER & SPARKLING

26. GELDERMANN CARTE BLANCHE	
GLAS 0,1L	7,00
FLASCHE 0,75L	45,00
27. VEUVE CLICQUOT	
RESERVE CUVÉE	
GLAS 0,1L	13,00
FLASCHE 0,75L	90,00
28. RUINART ROSE 0,75L	140,00
29. DOM PERIGNON	
VINTAGE 2009 0,75L	290,00
30. DOM PERIGNON	
LUMINOUS LABEL 0,75L	340,00

KAFFEE & TEE

31. CAFÈ AMERICANO	3,50
32. ESPRESSO	3,50
33. ESPRESSO DOPPIO	4,50
34. ESPRESSO MACCHIATO	3,50
35. CAPPUCCINO	4,00
36. LATTE MACCHIATO	4,50
37. MILCHKAFFEE	4,50
38. CAFFÈ CORRETTO	6,50
39. KÄNNCHEN TEE, DIVERSE SORTEN	6,50



HIGHBALLS & CLASSIC COCKTAILS

40. GIN TONIC ^{10,16}	9,50
41. MOSCOW MULE ^{1,17}	9,50
42. SCREWDRIVER ¹⁶	9,50
43. CUBA LIBRE ^{2,11}	9,50
44. CAMPARI ORANGE ^{2,10}	9,50
45. GIN FIZZ	12,00
46. BLOODY MARY ^{2,3,12}	11,00
47. WONDERLEAF GARDEN	

SANGAREES

48. CUCUMBER BATCH	9,50
49. MATCHA PUNCH ^{2,10,12}	9,50
50. APEROL SPRITZ ^{2,10}	9,50
51. HUGO ¹²	9,50
52. PEACH SPRITZ ²	9,50

GIN

54. TANQUERAY	6,00
55. TANQUERAY TEN	7,00
56. HENDRICKS	8,00

VODKA

57. ABSOLUT	6,00
58. GREY GOOSE	8,00

WEINBRAND

59. REMY 1748	10,00
60. HENNESSY VSOP	10,00
61. HENNESSY XO	35,00

DIGESTIF

62. AVERNA	7,00
63. SAMBUCA	6,00
64. BUBENSTOLZ	6,00
65. FERNET BRANCA	6,00
66. RAMAZOTTI	7,00
67. NONINO GRAPPA MERLOT	11,00

RUM

69. BACARDI CARTA BLANCA	6,00
70. BACARDI 4	6,00
71. ZACAPA 23	10,00
72. ZACAPA XO	16,00



WHISK(E)Y

LOWLANDS

73. AUCHENTOSHAN THREEWOOD	12,00
74. GLENKINCHIE 12	10,00

HIGHLANDS

75. OBAN 10	10,00
76. DALWHINIE 15	12,00

REGION SPEYSIDE

77. GLENFIDDICH 15	10,00
78. BALVENIE DOUBLE WOOD 12	8,00
79. BALVENIE DOUBLE WOOD 17	17,00

CAMPLETOWN

80. SPRINGBANK 10	12,00
81. SPRINGBANK 15	17,00

ISLE OF ARRAN

82. THE ARRAN MALT	12,00
--------------------	-------

ISLANDS

83. LAPHROAIG 10	10,00
84. LAGAVULIN 16	17,00

IRISH

85. JAMESON	6,00
86. BUSHMILLS	7,00

SCOTTISH

87. JOHNNIE WALKER BLACK LABEL BLENDED SCOTCH	12,00
--	-------

BOURBON

88. MAKER'S MARK BOURBON	9,00
89. JACK DANIELS SINGLE BARREL	10,00

GERMAN

90. SLYRS BAVARIAN SINGLE MALT	12,00
--------------------------------	-------

JAPANESE

91. NIKKA FROM THE BARREL	12,00
---------------------------	-------



ZUSÄTZE

1. MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
2. MIT FARBSTOFF
3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4. MIT SÜBUNGSMITTEL SACCHARIN
5. MIT SÜBUNGSMITTEL CYCLAMAT
6. MIT SÜBUNGSMITTEL ASPARTAM,
ENTH. PHENYLALANINQUELLE
7. MIT SÜBUNGSMITTEL ACESULFAM
8. MIT PHOSPHAT
9. GESCHWEFELT
10. CHININHALTIG
11. KOFFEINHALTIG
12. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
13. GESCHWÄRZT
14. GEWACHST
15. GENTECHNISCH VERÄNDERT
16. GLUTEN
17. KALIUMSORBAT
18. SCHWEFELDIOXID

