

Business Lunch Menü

The Casual Lunch

Jeden Montag bis Donnerstag | every Monday to Thursday

von 12.00 Uhr - 15.00 Uhr

Zwiebelsuppe | onion soup

Croûtons | geschmorte Zwiebel | Käseschaum | Schnittlauch

croûtons | stewed onions | cheese foam | chives

1 (Weizen/wheat), 7



Bärlauch Gnocchi | wild garlic gnocchi

ingelegte Tomate | Salatherz | Parmesan | Pinienkerne

pickled tomatoes | salad | parmesan cheese | pine nuts

1 (Weizen/wheat), 3

Add-On: Maishähnchen | corn chicken 7,79 €



Vanillecreme | vanilla creme

Rhabarber Ragout | weiße Schokolade | Mandelstreusel

rhubarb | white chocolate | almond crumble

1 (Weizen/wheat) 3, 7, 8 (Mande/almonds)



***2 GANG MENÜ | 2 COURSE MENU 16,64 EUR**

3 GANG MENU | 3 COURSE MENU 20,83 EUR

*Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert

*starter & main course or main course & dessert

Bitte beachten Sie, dass die Gerichte nur in Form eines 2-Gang,
oder 3-Gang Menüs bestellt werden können.

dishes only available in the menu



Königstraße 70 | 90402 Nürnberg | 0911.24 02 99 55
info@fraenkness.de | fraenkness.de

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

A. mit Farbstoff
B. mit Konservierungsstoff
C. enthält Sulfite
D. mit Süßungsmittel
E. mit Milcheiweiß (Fischerzeugnis)
F. mit Antioxidationsmittel
G. mit Phosphat
H. mit Geschmacksverstärker
I. chininhaltig
J. koffeinhaltig
K. geschwefelt
L. gewachst
M. Enthält eine Phenylalanin-Quelle

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen:
Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen,
Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln,
Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse,
Pistazien, Macadamia oder Queensland Nüsse
9. Sellerie

10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxide und Sulphite
(ab 10 mg pro kg und ltr)