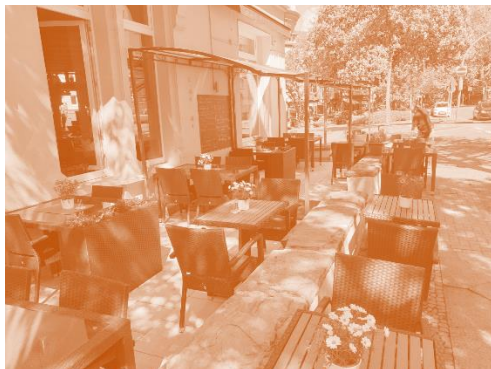




Schön, dass Sie da sind!

Ihre Familie Klink

Und das Team vom Franziskaner



1: mit Farbstoff

2: mit Konservierungsstoff

3: mit Antioxidationsmittel

4: mit Geschmacksverstärker

5: mit Farbstoff

6: mit Konservierungsstoff

7: mit Antioxidationsmittel

8: mit Geschmacksverstärker

9: mit Farbstoff

10: mit Konservierungsstoff

11: mit Antioxidationsmittel

12: mit Geschmacksverstärker

Vorspeise



Gebackener Honig – Käse 2,11

Fetakäse mit ausgesuchtem Blütenhonig, Sesam und braunem Zucker karamellisiert, dazu kleines, buntes Salatrösschen und ofenfrisches Brot

7,90 €



Kräuter – Tomaten – Feta 2,11

Fetakäse mit frischen Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, verschiedenen Kräutern überbacken, dazu ofenfrisches Brot

8,90 €



Zartschmelzender Büffelmozzarella 2,11

Mit sonnengereiften Tomaten, Blattsalaten nach Art des Hauses gewürzt, dazu reichen wir frisches Brot und Dip

9,90 €



Rinder – Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit feinsten Kräutern, Olivenöl, verschiedenen Gewürzen abgeschmeckt, und mit gehobeltem Grana Padano und Accente Balsamico verfeinert, dazu ofenfrisches Brot

11,90 €

Salat Croisette

Buntes sommerliches Salat Bouquet unlegt mit feinem Räucherlachs, gebratenen Garnelen und mit gehobeltem Grana Padano verfeinert. Dazu ofenfrisches Brot und Dip.

11,90 €

Tagessüppchen (Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gern!)

4,20 €

Schnitzelwerkstatt



Unsere Klassiker

Alle Schnitzel - Klassiker servieren wir mit goldgelb gebackenen Pommes Fittes & marktfrischem kleinen Salat.

SCHNITZEL WIENER ART 2,11	12,90 €
Klassisch mit frischer Zitrone & Preiselbeeren serviert	
BUDAPESTER ART 2,11	13,90 €
mit Zwiebel - Paprika - Sauce	
JÄGERS ART 4,12	13,90 €
Mit hausgemachter Champion Sauce	
ZWIEBELSCHNITZEL „KLINK´S FRANZISKANER“ 2,11,12	13,90 €
Belegt mit saftigen Schmorzwiebeln und André´s scharfer Sauce	

Unsere Schnitzelvariationen

BRAUMEISTER ART 2,3	15,90 €
Belegt mit frischen, geschwenkten Champignons, knusprigen Speckstreifen, Bratensauce & Spiegelei, dazu Butterböhnchen und Bratkartoffeln	
HOLSTEINER ART 3,11	17,90 €
Belegt mit Räucherlachs, Sardellen, Kapern und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln & Salat	
SCHARFMACHER 11	15,90 €
belegt mit Jalapeños, Sauce Hollandaise & Käse überbacken, dazu Kartoffelecken und kräftige Salsa Sauce	

Unsere legendären Krüstchen

Zartes Schnitzelchen auf gebackenem Toast mit Salatbeilage serviert

ADVOKATEN ART 2,11	12,90 €
Mit frischen Champions, Zwiebeln Käse und Sauce Hollandaise überbacken	
JUSTIZIAS ART 2,11	11,90 €
Mit erfrischendem Obst, Sauce Hollandaise und Käse überbacken	
DORTMUNDER ART 2,3	10,90 €
Mit Speck - Zwiebel, Spiegelei und Bratensauce	

Geflügel statt Schwein: zzgl. 2,50 €

Bratkartoffeln (mit Speck) statt genannter Beilage: zzgl. 1,80

Burger Schmiede



Unsere Burger werden mit 200g argentinischem Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke und cremiger Burger Sauce zubereitet.

Dazu servieren wir würzige, knusprige Kartoffel Wedges oder goldgelb gebackene Pommes Frites ganz nach Wahl, und ein Potpourri verschiedener Burger Saucen.

FRANZI'S ROUTE 66 ^{2,8,11}	13,50 €
mit deftigem Bacon, knusprig gebackenen Zwiebelringen und viel Käse überbacken <i>„Dazu empfehlen wir rauchige Barbecue Sauce“</i>	
FRANZI'S KESSER FRANZOSE ^{2,8,11}	12,90 €
mit cremigem Camembert und Preiselbeeren überbacken <i>„Dazu empfehlen wir Honig Senf Dip“</i>	
FRANZI'S SCHARFES LUDER ^{2,8,11}	12,50 €
mit Sambal Olek gebratener Ananas und knackigen Jalapeños sowie Käse überbacken <i>„Dazu empfehlen wir Knoblauch Dip“</i>	
FRANZI'S FLOTTE HENNE ^{2,3}	12,90 €
Mit knusprigem Bacon, gebackenen Zwiebelringen und Spiegelei belegt <i>„Dazu empfehlen wir Honig Senf Dip“</i>	
FRANZI'S HAFENKAPITÄN ^{2,8,11}	14,50 €
mit gebratenen Garnelen, Kräuterbutter und frisch gehobeltem Parmesan <i>„Dazu empfehlen wir Knoblauch Dip“</i>	

*Für die ganz hungrigen gern mit doppeltem Beef Patty, für nur zzgl. 6,90 € Euro.
Zusätzlicher Beilagen Salat: zzgl. 4,20 € Euro*

Vom Wochenmarkt



PIFFERLINGS LENDCHEN 3,8,11 auf frischem geschwenkten Speck – Pfifferlingen in Kräuter – Rahm dazu saisonales Gemüse und Kroketten	18,90€
SAFTIGER SPANFERKELBRATEN 3,8,11 Mit frischem geschwenkten Speck – Pfifferlingen, Bratensauce & knusprige Berner Röstitaler sowie saisonalem Gemüse	16,90€
PASTA PFIFFERLINGE 3,8,11 Kesselfrische Butter Bandnudeln mit Geflügelstreifen, Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen in Kräutern – Sahne serviert, dazu frische Sommersalate	15,90 €
PIFFERLINGS – PFANNKUCHEN 3,8 herzhafter Pfannkuchen mit in Creme Fraich gebratenen Speck – Pfifferlingen gefüllt, mit Käse überbacken und mit bunten Sommersalaten und feinem geräuchertem Schinken unlegt.	14,90 €
PIFFERLINGS – PFÄNNCHEN 3,8 3'ertei Steaks von Rind, Schwein und Geflügel auf deftigen, in der Pfanne geschwenkten Pfifferlingen, dazu fein Prinzessböhnchen in guter Butter geschwenkt und Bratkartoffeln. Dazu servieren feinsämige Bratensauce und Kräuterbutter	23,90 €
PIFFERLINGS STULLE 8,11 frisches Landbrot mit Eier – Omelett und mit Zwiebeln geschwenkten, frischen Pfifferlingen, dazu bunte Salatbeilage	14,50 €
PIFFERLINGE À LA CREME 8,11 zarte frische Pfifferlinge mit Zwiebeln, Kräutern und Creme Fraiche in Sahne herzhaft abgeschmeckt und mit deftigem Semmelknödel und marktfrischem Beilagen Salat serviert	14,20 €



Vom Wochenmarkt



- SURF & TURF „SPARGELBAUER´S ART“ 25,90 €
250g Rumpsteak und Garnelen im Knuspermantel an Zitronen – Butter Sauce, mit frischem Stangenspargel und Kartoffelkroketten
- SCHWEINE – MEDAILLONS IM EI – PARMESANMANTEL 17,50 €
An frischem weißem und grünem Spargel mit Sauce Café de Paris und knusprigen Berner Rösti
- SPARGEL „LANDPARTIE“ 16,90 €
kleine Steaks vom Geflügel an frischem weißem und grünem Stangenspargel mit Kräuter – Kartoffelecken und Ei – Tartar serviert
-

- FRANZISKANER SPIESS 19,80 €
Rind, Schwein und Geflügel am Spieß liiert, auf buntem mediterranem Gemüse aus der Pfanne, herzhaft pikanter Sauce, dazu knusprige, goldgelb gebackene Pommes Frites
- FRANZI´S SCHLEMMER PFÄNNCHEN 16,90 €
Schweine – Medaillons im Speckmantel mit in Kräutern und Zwiebeln gebratenen Champions, dazu Buttergemüse, Kartoffelkroketten und Berner Rösti, sowie Sauce Bernaise und Burgunder – Rahmsauce
- GEFLÜGELSTALL – GEFLÜSTER 15,90 €
Butter Bandnudeln in feinem Pesto geschwenkt, mit mediterranem Gemüse und mit Tomate – Mozzarella gratiniertem Geflügelsteak serviert.
-

Typisch Westfälisch

- MÜNSTERLAND – TELLER 2,8,11 13,90 €
Deftige dicke Bohnen mit Speck, dazu Salzkartoffeln, paniertes Krüstchen und Mettzipfel
- KNUSPRIG GEBACKENE GRILLHAXE 2,8,11 14,50€
an saftigem Krautsalat, Bratkartoffeln und feinsäurigem süßer Senf – Sauce
- BRINKHOFFS – PFÄNNCHEN 2,8,11 15,90€
kleines Krüstchen, gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln, Speckstreifen und Dortmunder Mettzipfel an deftigem Buttergemüse, Bratkartoffeln, Specksauce und Spiegelei

Vegetarisch



- SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN** 13,90 €
Mt Zwiebel, Lauch – Spinatfüllung auf ausgesuchtem Grillgemüse mit fruchtiger Sauce von der Kirschtomate, gehobeltem Grana Padano und frischem Brot serviert
- GRILLGEMÜSE – PFANNE** 2,11 12,50 €
buntes mediterranes Gemüse aus der Pfanne mit frittierten Kartoffelwürfeln und feinen Feta Würfeln, sowie verschiedenen Kräutern und Gewürzen verfeinert. Dazu ofenfrischen Brot
- VEGIE – BURGER** 2,11 12,90 €
Brioche Bun mit Salat, Tomate, Gurke, Paniert gebackenem feta, milden Peperoni, gebackene Zwiebelringe und Burger Sauce belegt, dazu wahlweise Pommes Frites oder Kartoffel Wedges

For Kid's

Unsere Kinder – Karte servieren wir gern unseren kleinen Gästen bis einschließlich 11 Jahre!

- | | | |
|--|-----------|---|
| MISS PIGGY 8,11
Kinderschnitzelchen mit Pommes Frites, Mayonnaise & Ketchup | 6,50 EURO |  |
| KERMIT DER FROSCH 2,11
Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Mayonnaise & Ketchup | 5,90 EURO |  |
| FOSSIBÄR 2,8,11
Rostbratwurst mit Pommes Frites, Mayonnaise & Ketchup | 5,50 EURO |  |
| GONZO
Butternudeln mit Tomatensauce | 3,90 EURO |  |
| DR BUNSEN 2,8,11
Hamburger mit oder ohne Käse, Tomaten, Gurke Mayonnaise & Ketchup, dazu Pommes Frites | 6,50 EURO |  |

Für jeden kleinen Gast, der den Teller schön leer ist, gibt es nachher eine Überraschung!

Dessert



KLEINER EIER - PFANNKUCHEN

mit Himbeere – Pannacotta – Füllung, an Cassis – Sorbet, Sahne und Schokoladensauce und frischen Beeren ausdekoriert

8,50 EURO

CREME BRÛLLEÉ

Feinsantene Vanille – Sahnecreme mit braunem Zucker karamellisiert und flambiert, sowie mit frischen Beeren und Sahne ausdekoriert

5,50 EURO

LAUWARME SCHOKOLADEN – SOUFFLÉ

Mit zartschmelzendem Kern, im Eierlikörspiegel mit cremigem Cookie – Eis und Sahne verfeinert

9,20 EURO



LANTENHAMMER

Distillerie seit 1928

Zum Dessert empfehlen wir.....

Lantenhammer Distillerie Schliersee

Ausschank 2cl

Marillen Liqueur

25% Vol. / Aus dem frischen Saft der Marille hergestellt, schmeckt er fruchtig und spritzig.

3,90 €

Walnuss Liqueur

30% Vol. / Der Walnusliqueur verdankt seine vollmundige Note einem alten Rezept und der Qualität von halbreifen, grünen Walnüssen. Seinen unvergleichlichen, feinen Geschmack verdankt dieser Walnusliqueur echter Vanille.

3,90 €

Kaffee Liqueur

25% Vol. / Er vereint das volle Aroma der Kaffeebohne in feinstem Destillat. Mit frisch lebendigem Wasser der Bannwald-Quelle wird das Destillat auf die Trinkstärke von 25% zurückgestellt.

3,90 €