

APERÓ

FÜR DEN APPETIT VORWEG.

WINTER.

CHARCUTERIE

Dieses Genussbrett ist eine Auswahl feiner Spezialitäten für den kleinen Hunger vorweg: Fenchelsalami und Coppa au Poivre (luftgetrockneter Schweinenacken mit aromatischer Pfefferkruste, dünn aufgeschnitten) vom Eifeler Glücksschwein aus doppelter Freilandhaltung, Bollheimer Käse (Demeter) sowie Ziegenkäse, Roggensauerteigbrot und Baguette, hausgemachtem Lauchöl, marinierten Oliven und einem cremigen Dip.

Für zwei Personen. 19⁹⁰

VEGETARISCHE VORSPEISENPLATTE

Die vegetarische Variante unserer Vorspeisenplatte kommt genauso lecker daher:

Bollheimer Käse* (Demeter), eingelegtes Grillgemüse, Quinoasalat mit herbstlicher Birnenvinaigrette und Granatapfelkernen, Roggensauerteigbrot, Baguette, marinierten Oliven und einem cremigen Dip.

Für zwei Personen. 18⁹⁰

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM APERÓ:

CRÉMANT ROSÉ BRUT, 2023, FRANKREICH, BURGUND, BAILLY LAPIERRE


MARINIERTER OLIVEN

Grün und Schwarz, aus Spanien und Griechenland. Frisch mariniert mit Zitrone, Rosmarin und Knoblauch. 5⁹⁰

SYLTER LANDBROT

4 Scheiben Sauerteigbrot mit Lauchöl oder gesalzener Butter. 4⁹⁰ pro Portion

4 Scheiben Sauerteigbrot. 3⁹⁰ pro Portion

 = vegan

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen ist unser Fachpersonal gerne behilflich.

*Der Bergkäse wird mit Kalbslab hergestellt, auf Wunsch kann der Käse gegen mehr Ziegenkäse ersetzt werden.

TELLERCHEN

ZUM KOMBINIEREN UND TEILEN.

WINTER.

*JE NACH HUNGER, LUST UND LAUNE EMPFEHLEN WIR
PRO PERSON ZWEI BIS DREI TELLERCHEN ODER
EINEN GROSSEN TELLER UND ETWAS SÜSSES ZUM DESSERT.*

MARONENCREMESUPPE

Die Maronencremesuppe wird mit einem Selleriechip und Haselnussöl serviert. 9⁹⁰

CROSTINIS MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST

Rosa geräucherte Entenbrust mit hausgemachter Birnenmarmelade auf kross geröstetem Baguette mit Radicchio-Endivien-Salat, gerösteten Pinienkernen und Coulis de Vin rouge. 12⁹⁰

UNSERE WEINEMPFEHLUNG: MERLOT & CABERNET, PHILIPPE LE BRUN, FRANKREICH

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT EINGELEGTEN FEIGEN, RUCOLA, GRANATAPFEL UND HONIG

Ein köstliches Tellerchen: Der gratinierte Ziegenkäse passt perfekt zu der balancierten Süße der eingelgten Feige. Dazu kommt etwas Mango-Chili-Salsa und Walnusscrunch. Eine Empfehlung für alle Käsefans! 13⁹⁰

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU: RIESLING, WEINGUT WINTER, RHEINHESSEN
ODER RIESLING ALKOHOLFREI, LEITZ, RHEINGAU

GESCHMORTE AUBERGINE

Verfeinert mit Limettenzeste, frische Kräutern und Olivenöl, dazu Granatapfelkerne und geröstete Pinienkerne. 12⁹⁰

UNSERE WEINEMPFEHLUNG: WEISSBURGUNDER, RUPPERTSBERGER,
DEUTSCHLAND, PFALZ

IM GANZEN GEBRATENE RIESENGARNELEN IN DER GUSSPFANNE MIT MEERESSPARGEL UND BAGUETTE

Absolut köstlich: Perfekt gegarte Riesengarnelen werden in der Pfanne mit Meeresspargel serviert. Mit Knoblauch, Chili und Kirschtomaten zubereitet und mit Weißwein abgelöscht, ist diese Pfanne für jeden Fan von frischen Meeresfrüchten ein Genuss und eine absolute Empfehlung! 17⁹⁰

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU: ARNEIS, LA ZERBETTA, PIEMONT, ITALIEN

ZWEIERLEI GEBEIZTER LACHS MIT GRANATAPFEL-QUINOA

Wir beizen den Lachs in Sashimi-Qualität auf zwei unterschiedliche Arten: Einmal mit einer Portwein-Reduktion, verfeinert mit Lorbeer und Orangenschale und einmal mit Zitrone. So schaffen wir ein feines Geschmackserlebnis.

Begleitet wird der Fisch von einem lockeren Quinoa-Salat mit frischem Birnendressing und Wasabi Crème. 14⁹⁰

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU: PINOT GRIGIO, CONTI DI COLLOREDO, ITALIEN, FRIAUL

LAUWARMER FETA MIT DUKKAH-TOPPING, ENDIVIE, RADICCHIO UND KAPERNÄPFELN

Die Feta-Ecken bekommen von uns ein köstliches hausgemachtes Dukkah-Topping verpasst und werden auf einem Bett von Endivien- und Radicchiosalat serviert, begleitet von Artischocken, roten Zwiebeln, eingelegter Paprika, Oliven mit Stein, Kirschtomaten und Kapernäpfeln. 13⁹⁰

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU: GRAUBURGUNDER, DEUTSCHLAND, BADEN, IHRINGER

LAMMEINTOPF MIT PROVENZALISCHEM GEMÜSE

Ja, bitte! Ein französischer Eintopf mit zart geschmortem Lammfleisch, Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten und frischen Kräutern. 13⁹⁰

Optional als große Portion: 23⁹⁰

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU: PINOT NOIR, MICHAEL MATTMÜLLER, DEUTSCHLAND, BADEN

KINDERTELLER: CHICKEN NUGGETS MIT GERÖSTETEN KARTOFFELN

Unkompliziert für unsere kleinen Gäste, wahlweise mit Ketchup oder Mayo. 8⁹⁰



= vegan

GROSSE TELLER FÜR DEN GROSSEN HUNGER. WINTER.

WOLFSBARSCHFILET AUF KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE MIT BEURRE BLANC, KAPERNMAYONNAISE & SAISONALEM MARKTGEMÜSE

Das ist soo lecker! Im Winter servieren wir den Wolfsbarsch auf Kartoffel-Selleriepüree und mit Beurre Blanc, feiner Kapernmayonnaise und winterlichem Gemüse. Unbedingt probieren! 27⁹⁰

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU: GRILLO, FEUDO ARANCIO, ITALIEN,
SIZILIEN

PULLED BEEF MIT SPECKKARTOFFELN UND KRAUTSALAT

5 Stunden geschmortes Eifeler Rind zerfällt zu Pulled Beef in einer Rotweinsteinmarinade mit einem Hauch Kubeben-Pfeffer. Dazu gibt's Speckkartoffeln, Krautsalat und hausgemachte Sour Cream. Prädikat Soulfood! 24⁹⁰

UNSERE EMPFEHLUNG DAZU: BAYREUTHER HELLES VOM FASS

VEGANES KARTOFFELGRATIN MIT GETRÜFFELTER WALDPILZ- VELOUTÉ UND SALATBOUQUET

Absolut lecker und nicht nur für vegane Personen eine Empfehlung: Unser veganes Kartoffelgratin mit Waldpilzvelouté und Trüffelöl. Dazu gibt es ein frisches Salatbouquet. 19⁹⁰

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU: CHARDONNAY, DOMAINE BOSQUET,
FRANKREICH, LANGUEDOC,

GROSSER WINTERSALAT MIT ROTE BETE UND BIRNENDRESSING

Unser herrlicher Wintersalat kommt mit Endivien, Radicchio, Möhre, Rote Bete, Gurke und Apfel. Verfeinert mit kandierten Kürbiskernen und Walnüssen ist dieser Salat knackig winterlich. 18⁹⁰

ALS BESONDERES EXTRA DAZU: ZUSÄTZLICH MIT 8 SCHEIBEN ROSA GERÄUCHERTER
ENTENBRUST (5⁹⁰)
ODER: MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE & KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN (6⁹⁰)

DESSERTS

ZUM NASCHEN.

WINTER.

BRATAPFEL & VANILLEEIS

Ein winterlicheres Dessert ist schwer vorstellbar: Unser Marzipan-Bratapfel wird mit Vanilleis serviert und ist der perfekte Abschluss für ein Wintermenü. 12⁹⁰

UNSERE EMPFEHLUNG DAZU: CRÉMANT DE BOURGOGNE, FRANKREICH

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN MIT WALNUSSEIS

Unser Schokoküchlein mit Walnüssen kommt warm aus dem Ofen, mit cremig flüssigem Kern. Dazu gibt es Walnusseis und frische Beeren. Lecker! 9⁹⁰

UNSERE EMPFEHLUNG DAZU: FRISCH GEBRÜHTER ESPRESSO ODER
"KÖLSCHE KOPFNUSS", HASELNUSSSCHNAPS

AFFOGATO AL CAFFÈ

Wahlweise versinkt eine Kugel Vanilleeis oder Walnusseis in einem frisch gebrühten Espresso. Ein italienisches Träumchen. 5⁹⁰

AUCH EIN BLICK IN UNSERE DIGESTIF-KARTE IST EMPFEHLENSWERT!

WEISSWEIN

@RESTAURANT_HANSUNDFRANZ

Pinot Grigio	0.15	5,9
2024, Italien, Friaul, Conti Di Colloredo	0.75	26,5
Zartfruchtig & frisch. Duft nach grüner Birne, weißen Blüten, Baby-Banane. Am Gaumen feinfruchtig und saftig-süffig, Nachhall frisch und leicht würzig.		
Chardonnay	0.15	6.5
2023, Frankreich, Languedoc, Domaine Bosquet	0.75	29
Aromatisch & fruchtbetont. Kühle Mineralität und würzige Holznoten. Duft nach Pfirsich, Mirabelle, Haselnuss, Vanille. Am Gaumen harmonisch rund.		
Sauvignon Blanc	0.15	7.9
2024, Frankreich, Loiretal, Touraine Chapinière	0.75	35.5
Biowein aus dem Loiretal mit hellgoldener Farbe und sehr ausdrucksstarkem Bouquet – Exotische Früchte, Zitrus, Apfel, leicht floral. Mineralität und Frucht sind ausgewogen balanciert.		
Riesling	0.15	6,9
2024, Deutschland, Rheinhessen, Stefan Winter	0.75	31
Rheinhessen pur, aromatisch & fruchtbetont. Grüngelb, mit Duft nach grünem Apfel, Aprikose und Zitronenschale. Fruchtsüß aber auch knackig frisch.		
Arneis	0,15	7,9
2024, Italien, Piemont, La Zerbetta	0,75	35,5
Saftig, fruchtig, frisch. Duft nach roter Birne, reifer Ananas, hellen Früchten und gelben Blüten. Am Gaumen pikant, gehaltvoll und saftig. Ein Weißwein-König des Piemonts.		

WEISSWEIN

@RESTAURANT_HANSUNDFRANZ

Grillo	0.15	5,9
2024, Italien, Sizilien, Feudo Arancio	0.75	26,5
Ein italienischer "Hidden Champion" vom Weingut Feudo Arancio – dem Orangerhof. Ananas, Mandelblüte und Melone, mit saftiger Frucht und eleganter Weinsäure. Im Nachhall kommen feine Zitrusaromen ins Spiel.		
Grauburgunder	0.15	6.5
2024, Deutschland, Baden, Ihringer	0.75	29
Grüne Birnen, reife Aprikosen, floral und ein Hauch Quitte. Saftig, cremig und ausgewogen. Ein Grauburgunder vom Kaiserstuhl, der vielseitig und einfach köstlich ist.		
Weißburgunder	0.15	6.5
2024, Deutschland, Pfalz, Ruppertsberger	0.75	29
Ein Allround-Talent aus der Pfalz: Harmonische Balance zwischen Frische und Weichheit, strohgelb und mit Duft nach reifer Birne, Aprikose und grünem Apfel. Samtige Struktur mit feiner Weinsäure.		
Riesling alkoholfrei (0,0%)	0.15	6.5
2024, Deutschland, Rheingau, Weingut Leitz	0.75	29
Schonend entalkoholisiert mit typischem Riesling Charakter. Zitrusfrüchte, Limette, Rhabarber und im Geschmack frisch und dezent mineralisch.		

ROSÉ

Syrah	0.15	6.5
2024, Frankreich, Languedoc, Côté Mas	0.75	29
Reife Erdbeeren und Himbeeren mit floralem Oberton. Am Gaumen voller frischer Frucht und feiner Struktur.		

ROTWEIN

@RESTAURANT_HANSUNDFRANZ

Merlot & Cabernet Sauvignon	0.15	6.9
2023, Frankreich, Languedoc, Philippe Le Brun	0.75	29
Erstklassige Cuvée mit dem Duft schwarzer Johannisbeeren, dunkler Pflaumen und reifer Himbeeren. Dazu bemerkt man Gewürze wie schwarzer Pfeffer. Am Gaumen herrscht eine perfekte Balance aus reifem Tannin und kräftigem Körper.		
Primitivo	0.15	5.9
2023, Italien, Apulien, Il Pumo	0.75	26,5
Dichtes Purpurrot in der Farbe, das volle Bouquet duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Kakao und Rosinen, dazu gesellen sich Edelschokolade und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen herrlich beerenwürzig und saftig-sämig, der Nachhall vereint dezente Fruchtsüße mit erstaunlicher Länge.		
Pinot Noir	0.15	8.5
2023, Deutschland, Baden, Michael Mattmüller, Weingut Sonnenhof	0.75	38
Duftet vielfältig nach Sauerkirschen, Preiselbeeren, reifen Himbeeren und feinen Kräutern. Leicht mineralische Akzente. Am Gaumen elegant und vollmundig, mit würzig-pikanten Noten.		
Nero D'Avola	0.15	6.5
2023, Italien, Sizilien, Riporta	0.75	29
Siziliens Rotwein-Schatz, der als wichtigste und wertigste Rebsorte der Mittelmeerinsel gilt. Das Bouquet nach reifen Kirschen, saftigen Pflaumen und Gewürzen begeistert ebenso wie die kräftige Struktur, die saftige Frucht und der erstaunlich vielschichtige Nachklang.		
Barbera	0,15	8.5
2023, Italien, Piemont, Roberto Sarotto, Briccorossa	0,75	38
Die ganze Palette eines klassischen Barbera, mit schwarzen Kirschen, Blaubeeren, Süßholz und roten Pflaumen. Dazu feine Nuancen von mediterranen Kräutern und eine schöne Gewürznote. Am Gaumen ungemein schmackhaft und authentisch.		
Syrah & Grenache	0.15	9.5
2023, Frankreich, Rhône-Alpes, Domaine de La Présidente Cairanne	0.75	43
Seit 2018 ein Rhône-Crus mit Bouquet nach reifen Kirschen, Schwarzen Johannisbeeren, Erdbeer-Kompott und einem Hauch Schokolade. Großzügige Struktur mit sämigen Tanninen und reicher Substanz im Finale.		

PRICKELND

@RESTAURANT_HANSUNDFRANZ

OFFEN PRICKELND

Prosecco	0.1	5,9
Italien, Conegliano Valdobbiadene	0.75	29
Strohgelb. Elegante und feine Perlage mit feinem Bouquet an Akazienblüten.		
Crémant Rosé	0,1	8.9
2023, Frankreich, Burgund, Bailly Lapierre Rosé Brut	0,75	49
Rote Waldbeeren und florale Noten. Am Gaumen mit sehr feiner Perlage und schöner Frische.		

GESCHLOSSEN PRICKELND

Champagne Brut, Louis Massing	0.375	65
Frankreich, Champagne, Louis Massing		
Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay aus einer Grand Cru Lage vereinen sich zum köstlichsten Getränk der Welt – dem Champagner. Das Bouquet duftet verführerisch nach reifer Birne, frischen Johannisbeeren und warmen Brioche.		
Am Gaumen kommt feine Frucht, große Frische, gezügelte Weinsäure und rassige Mineralität. Im Nachhall zeigt er nochmal seine feine Perlage und große Ausgewogenheit. So muss Champagner sein!		
Crémant de Limoux, Françoise Brut	0.75	49
Frankreich, Languedoc		
Die Cuvée aus Chardonnay (70 %), Chenin Blanc (20 %) und der lokalen Mauzac (10 %) hat es in sich. Ein Crémant par excellence und zu Recht ein heller Stern am Sparkling-Himmel.		
Rosé Frizzante, alkoholfrei (<0,5%), Louis Pugibet	0.75	29
Der Pugibet Rosé Frizzante alkoholfrei ist ein sehr frischer Schäumer aus dem renommierten französischen Weingut Domaine Pugibet. Duftige Noten von roten Beeren, Rhabarber und Zitrusfrüchten. Spritzig frisch, mit einer guten Balance zwischen Weinsäure und Fruchtsüße.		

BAR & GETRÄNKE

@RESTAURANT_HANSUNDFRANZ

DRINKS

Gin Tonic	8,9	Aperol Spritz	7,9
Tanqueray Gin, Thomas Henry		Aperol, Prosecco, Soda	
Hendrick's Tonic	9,9	Limoncello Spritz	8,9
Hendrick's Gin, Thomas Henry		Limoncello Don Pasquale, Prosecco, Fritz Zitrone, Soda	
Grapefruit Fizz	8,9	Wildberry Lillet	8,9
Ingwer, Grapefruit, Prosecco		Lillet Blanc, Wildberry, Limette	
Negroni	9,9	Maracuja Fizz	8,9
Campari, Gin, Vermouth, Orange		Maracuja, Prosecco, Rohrzucker	
Negroni Spritz	11,9	Espresso Martini	10,9
Campari, Gin, Vermouth, Prosecco, Orange		Espresso, Wodka, Kaffeeликör	
Gin Basil Smash	10,9	Hugo	8,9
Gin, Basilikum, Limette		Hollunderblüte, Prosecco, Limette	
Gin Mint Smash	10,9	Wodka Soda	7,9
Gin, Minze, Limette		Wodka, Soda, Zitrone	

VIRGIN DRINKS

Virgin Hugo	6,9	Virgin Gin Tonic	6,9
Hollunderblüte, Tonic Water, Soda, Limette		Alkoholfreier Gin, Thomas Henry Tonic, Zitrone	
Virgin Wildberry	6,9	Sekt, alkoholfrei	5,9
Wildberry, Soda, Limette, Beeren, Minze		Deutschland, Schloss Wachenheim	
Virgin Maracuja Fizz	6,9	Virgin Grapefruit Fizz	6,9
Maracuja, Limette, Soda, Rohrzucker		Grapefruit, Ingwer, Limette, Soda	

BAR & GETRÄNKE

@RESTAURANT_HANSUNDFRANZ

BIER

Kölsch	0,2	2,5
Mühle vom Fass	0,3	3,5
Bayreuther Helles	0,3	3,9
vom Fass	0,5	5,9
Maisel's Weisse Original	0,5	5,9
Hefe-Weißbier		
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5	5,9
Alkoholfreies Hefe-Weißbier		
Freibier	0,33	3,9
Mühlen Alkoholfrei (<0,5%), naturtrüb		
Radler	0,3	3,9
Mühlen Kölsch mit Fritz Zitrone		

ALKOHOLFREI

Wasser Taunusquelle	0,25	3,5
Naturell Medium Classic	0,75	6,9
Fritz Limos & Schorlen	0,33	3,9
Apfel		
Zitrone		
Orange		
Rhabarber		
Fritz Kola	0,33	3,9
Fritz Kola SuperZero	0,33	3,9

KAFFEE & TEE

Espresso	2,9	Cappuccino	3,9
Espresso Doppio	3,9	Latte Macchiato	3,9
Espresso Macchiato	3,9	Frischer Tee	4,5
Affogato al caffè	5,9	Ingwer Minze Zitrone	
Caffè Crema	3,5		

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

WIR SIND HANS & FRANZ

WIR KOCHEN SO, WIE WIR SELBER GERNE ESSEN.

Bei leckerem Essen machen wir keine Kompromisse. Wir verwenden hochwertige Rohstoffe und lieben die saisonale deutsch-französische Küche. Deshalb wechseln wir auch zu jeder Jahreszeit einmal unsere Karte. Alles, was ihr bei uns esst, ist mit Liebe zubereitet und zu 100 % Handarbeit. Und das sieht, riecht und schmeckt man.



SICH MIT DEN LIEBSTEN MAL EINEN REINKEGELN –
UND DAMIT IST NICHT NUR KÖLSCH GEMEINT.

Ein besonderes Highlight wartet bei uns im Keller auf euch. Hier habt ihr die Möglichkeit, in einem eigenen Raum und einer Tafel für bis zu 15 Personen mit euren Freundinnen oder Arbeitskolleginnen zu feiern. Eine Musikanlage steht bereit, die Pittermännchen sind gekühlt und Essen gibt's auch noch. So lecker war Kegeln noch nie!



VOR ALLEM FÜR EINE GUTE ZEIT!

In erster Linie verstehen wir uns im Hans & Franz als weltoffene Gastgeber. Unsere Aufgabe ist es alles dafür zu geben, um euch eine sorgenfreie, unbeschwerte und kulinarisch leckere Zeit bei uns zu ermöglichen.

Sollte uns dies einmal nicht gelingen oder ihr mit etwas nicht ganz zufrieden sein, sprecht uns bitte gerne direkt an. So können wir uns Schritt für Schritt immer weiter verbessern. Wenn ihr, wie wir hoffen, eine schöne Zeit bei uns verbracht habt, freuen wir uns natürlich immer auch über eine Empfehlung.



Bis zum nächsten Mal
euer Team vom Hans & Franz