

# APERÓ FÜR DEN APPETIT VOR WEG.

## 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 Bergkäse sowie Ziegenkäse, Roggensauerteigbrot und Baguette, hausgemachtem Lauchöl, marinierten Oliven und einem cremigen Dip.

Für zwei Personen. 19<sup>90</sup>

## VEGETARISCHE VORSPEISENPLATTE

Die vegetarische Variante unserer Vorspeisenplatte kommt genauso lecker daher:  
Bollheimer Bergkäse, eingelegtes Grillgemüse, Quinoa-Salat mit frühlingshafter Basilikumvinaigrette und Granatapfelsplittern, Roggensauerteigbrot, Baguette, marinierten Oliven und einem cremigen Dip.

Für zwei Personen. 18<sup>90</sup>

## UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM APERÓ:

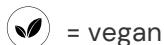
CIDRE BRETON, APFELCIDRE, FRANKREICH, 5,5% VOL ODER  
CIDRE ROSÉ, APFEL-BIRNEN-CIDRE, FRANKREICH, 2% VOL

## MARINIERTE OLIVEN

Grün und Schwarz, aus Spanien und Griechenland. Frisch mariniert mit Zitrone, Rosmarin und Knoblauch. 5<sup>90</sup>

## SYLTER LANDBROT

Sauerteigbrot mit Lauchöl. 2<sup>90</sup>



= vegan

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

# TELLERCHEN ZUM KOMBINIEREN UND TEILEN.

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

## KÜRBIS-KOKOS-SUPPE



Ein feiner Klassiker für den Herbst, mit kandierten Kürbiskernen. 8<sup>90</sup>

**ALS BESONDERES EXTRA DAZU:** KÜRBIS-KOKOS-SUPPE MIT GEBRATENER ZITRONENGRAS-RIESENGARNELE (MIT KOPF) 11<sup>90</sup>

## 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. 12<sup>90</sup>

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

## GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT EINGELEGTEM 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! 13<sup>90</sup>

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

## GESCHMORTE UND GERÄUCHERTE AUBERGINE



verfeinert mit Limettenzeste, frische Kräutern und Olivenöl, dazu Granatapfelkerne und geröstete Pinienkerne. 12<sup>90</sup>

**UNSERE WEINEMPFEHLUNG:** WEISSBURGUNDER, JEAN GEILER, FRANKREICH

## 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! 17<sup>90</sup>

**UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU: ARNEIS, LA ZERBETTA, PIEMONTE, ITALIEN**

## ZWEIERLEI GEBEZTER LACHS MIT GRANATAPFEL-QUINOA

Wir beizen den Lachs in Sashimi-Qualität auf zwei unterschiedliche Arten: Einmal mit Rote Bete und einmal mit Basilikum und Ingwer. So schaffen wir ein feines Geschmackserlebnis.

Begleitet wird der Fisch von einem lockeren Quinoa-Salat mit frischem Limetten-Himbeer Dressing und Wasabi Crème. 13<sup>90</sup>

**UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU: MUSCADET, DOMAINE DE LA QUILLA, FRANKREICH**

## BURRATA MIT KRÄUTER-KIRSCHTOMATEN

Ideal an lauen Sommerabenden: Burrata und Tomaten sind ohnehin ein perfektes Match; mit unserem hausgemachten Basilikum-Rucola-Pesto und gerösteten Pinienkernen ein Muss. 12<sup>90</sup>

**UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU: WEISSBURGUNDER, JEAN GEILER, ELSASS, FRANKREICH**

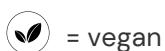
## LAMMEINTOPF MIT PROVENZALISCHEM GEMÜSE

Ja, bitte! Ein französischer Eintopf mit zart geschmortem Lammfleisch, Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Tomaten und frischen Kräutern. 13<sup>90</sup>

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

## KINDERTELLER: HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS MIT GERÖSTETEN KARTOFFELN

Unkompliziert für unsere kleinen Gäste, wahlweise mit Ketchup oder Mayo. 8<sup>90</sup>



= vegan

# GROSSE TELLER FÜR DEN GROSSEN HUNGER.

## LACHSFILET MIT MANGOLD, MANGO-CHILI-SALSA, ERDBEER-BALSAMICO UND WALNUSS-DRILLINGEN

Das ist soo lecker! Im Sommer kommt der Lachs mit gedämpftem Mangold und Walnuss-Drillingen, in einer besonders köstlichen und frischen Kombination mit Mango-Salsa und Erdbeer-Balsamico. Unbedingt probieren! 26<sup>90</sup>

**UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU:** MUSCADET, LANGUEDOC, FRANKREICH

## PULLED BEEF MIT SPECKKARTOFFELN UND KRAUTSALAT

5 Stunden geschmortes Eifeler Rind zerfällt zu Pulled Beef in einer Rotweinmarinade mit einem Hauch Kubeben-Pfeffer. Dazu gibt's Speckkartoffeln, Krautsalat und hausgemachte Sour Cream. Prädikat Soulfood! 24<sup>90</sup>

**UNSERE EMPFEHLUNG DAZU:** BAYREUTHER HELLES VOM FASS

## VEGANES KARTOFFELGRATIN MIT WALDPILZ-VELOUTÉ, TRÜFFELÖL 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. 19<sup>90</sup>

**UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU:** CHARDONNAY, LANGUEDOC, FRANKREICH

## MAISHÄHNCHENBRUST MIT LIMETTEN-COUSCOUS, ROTWEINJUS UND GLASIERTEN KAROTTEN

Die Maishähnchenbrust wird mit frischem Thymian mariniert, im Ofen gegart und mit Rotweinjus serviert. Begleitet wird es von Limetten-Couscous und glasierten Möhrchen. Köstlich! 23<sup>90</sup>

**UNSERE EMPFEHLUNG DAZU:** SYRAH & GRENACHE, FRANKREICH

## GROSSER SOMMERSALAT MIT QUINOA UND ERDBEEREN



Unser herrlich frischer Sommersalat kommt mit Quinoa, Erdbeeren, Möhren, gehobeltem Parmesan, Granatapfelkernen, Kirschtomaten und Basilikumvinaigrette. Auch vegan möglich. 18<sup>90</sup>

# DESSERTS ZUM NASCHEN.

## PAIN DE GÊNES

Feiner gebackener Mandelkuchen mit Orangenblütenwasser auf einer Crème Anglaise, dazu gibt es eine köstliche eingekochte Rotwein-Birne. Ein Dessert, in das man sich reinsetzen könnte. 12<sup>90</sup>

**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! 9<sup>90</sup>

**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. 5<sup>90</sup>

**AUCH EIN BLICK IN UNSERE DIGESTIF-KARTE IST EMPFEHLENSWERT!**

# WEISSWEIN

<b>Grauburgunder</b>	0.15	5,9
2024, Italien, Friaul, Conti Di Colloredo	0.75	26,5
Duft nach grüner Birne, weißen Blüten, Baby-Banane. Am Gaumen feinfruchtig und saftig-süßig, Nachhall frisch und leicht würzig.		
<b>Riesling</b>	0.15	6,9
2024, Deutschland, Rheinhessen, Stefan Winter	0.75	31
Grüngelb, mit Duft nach grünem Apfel, Aprikose und Zitronenschale. Fruchtsüß aber auch knackig frisch.		
<b>Sauvignon Blanc</b>	0.15	6,5
2024, Chile, Aconcagua, Montes	0.75	29
Hellgelb, sehr frisch und fruchtbetont. Duft nach Stachelbeere, Ananas, Zitrusfrüchten. Feine Weinsäure mit langem Nachhall von exotischen Früchten.		
<b>Chardonnay</b>	0.15	5,9
2024, Frankreich, Languedoc, Domaine Bosquet	0.75	26,5
Duft nach Pfirsich, Mirabelle, Haselnuss, Vanille. Am Gaumen harmonisch rund.		
<b>Arneis</b>	0,15	7,9
2024, Italien, Piemont, La Zerbetta	0,75	35,5
Duft nach roter Birne, reifer Ananas, hellen Früchten und gelben Blüten. Am Gaumen pikant, gehaltvoll und saftig. Ein Weißwein-König des Piemonts.		
<b>Muscadet</b>	0,15	7,5
2024, Frankreich, Loiretal, Domaine de La Quilla	0,75	34
Blassgelb mit Duft nach grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Floral und mineralisch. Am Gaumen frisch, schlank und elegant mit kaum Fruchtsüße.		
<b>Weißburgunder</b>	0,15	6,9
2024, Frankreich, Elsass, Jean Geiler	0,75	31
Duft nach grüner Birne, Mandeln und gelbem Kernobst. Feinfruchtig mit dezenter Weinsäure im Nachhall.		
<b>Riesling Alkoholfrei</b>	0,15	6,5
2024, Deutschland, Rheingau, Leitz	0,75	29
Schonend entalkoholisiert mit typischem Riesling Charakter. Zitrusfrüchte, Limette, Rhabarber und im Geschmack frisch und dezent mineralisch.		

# R O S É

<b>Syrah</b>	0.15	5,9
2024, Frankreich, Languedoc, Côté Mas	0.75	26,5
Reife Erdbeeren und Himbeeren mit floralem Oberton. Am Gaumen voller frischer Frucht und feiner Struktur.		

# R O T W E I N

<b>Primitivo</b>	0.15	5,9
2024, Italien, Puglia, San Marzano II Pumo	0.75	26,5
Dichtes Purpurrot, intensiver Duft nach Schwarzkirschen, Kakao, Rosinen und schwarzem Pfeffer. Am Gaumenbeerewürzig und saftig-sämig.		

<b>Merlot, Cabernet Sauvignon</b>	0.15	6,9
2024, Frankreich, Languedoc, Philippe Le Brun	0.75	31
Erstklassiger Cuvée aus dem Languedoc. Schwarze Johannisbeere, reife Himbeere, dunkle Pflaume. Reife Tannine und kräftiger Körper.		

<b>Cabernet Sauvignon, Carmenère</b>	0.15	7,5
2024, Chile, Valle Central, Montes Angel's Selection	0.75	34
Rubinrot mit Duft nach Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, reifen Pflaumen und Kirschen. Rauchig. Am Gaumen mit reifem Tannin und saftiger Frucht.		

<b>Nero D'Avola</b>	0.15	6,5
2024, Italien, Sizilien, Riporta	0.75	29
Reife Kirschen, saftige Pflaumen und Gewürze. Kräftige Struktur, saftige Frucht und vielschichtiger Nachklang.		

<b>Syrah, Grenache</b>	0,15	7,9
2024, Frankreich, Rhônetal, Domaine de la Présidente Cairanne	0,75	35,5
Cru der südlichen Rhône mit Duft nach schwarzen Johannisbeeren, reifen Kirschen und Schokolade. Sämige Tannine und reiche Substanz.		



# PRICKELND

@ RESTAURANT\_HANSUNDFRANZ

<b>Cidre Breton</b>	0,15	5,5
Apfelcidre aus der Bretagne in seiner besten Form. Erfrischend und nicht zu süß. (5,5% Vol.)	0,75	25
<b>Cidre Rosé</b>	0,15	5,5
Dieser besondere Cidre erhält seine Farbe durch eine Birnensorte, die in der Bretagne mit verarbeitet wird und dem Getränk eine fruchtige Süße verleiht.	0,75	25
<b>Crémant Rosé</b>	0,1	7,9
Frankreich, Burgund, Bailly Lapierre Rosé Brut	0,75	39
Rote Waldbeeren und florale Noten. Am Gaumen mit sehr feiner Perlage und schöner Frische.		
<b>Crémant de Limoux</b>	0,75	45
Frankreich, Languedoc, Francoise Antech-Gazeau		
Spritziger Crémant aus dem Languedoc. Hergestellt aus Chardonnay, Chenin Blanc und Mauzac. Weiße Blumen, frisches Obst, ein Hauch Blütenhonig.		
<b>Crémant de Bourgogne</b>	0,375	28
Bailly Lapierre, Burgund, Frankreich		
Hergestellt aus Pinot Noir, den man schmeckt; grüne Birne, Pfirsich, Quitte. Ein feiner, fruchtiger Crémant, den man in dieser Flaschengröße toll als Aperitif zu zweit trinken kann.		
<b>Champagner</b>	0,375	49
Louis Massing, Frankreich, Champagne, Brut		
Hergestellt aus Chardonnay aus der Grand Cru-Lage Avize, Pinot Noir und Pinot Meunier. Helles Strohgelb, reife Birne, frische Johannisbeere. Mineralisch durch den berühmten Kalksteinboden und weniger säurebetont. In der halben Flasche perfekt für zwei Personen.		
<b>Sekt alkoholfrei</b>	0,75	33
Frankreich, Louis Pugibet Rosé		
Aus der Grenache-Traube mit Duft nach roten Beeren und Rhabarber, am Gaumen fruchtig und federleicht (unter 0,5% Vol.).		
<b>Crémant Rosé de Bourgogne, Jahrgangscrémant</b>	0,75	59
2020, Frankreich, Burgund, Vive-La-Joie Rosé Brut		
Jahrgangscrémant von der Bourgogne. Rosenblätter, Himbeeren, Kirschen und Erdbeeren. Feinperlig, langer Nachhall mit Cassis und Brioche.		

# BAR & GETRÄNKE

@ RESTAURANT\_HANSUNDFRANZ

## DRINKS

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

## VIRGIN DRINKS

<b>Virgin Hugo</b>	6,9	<b>Virgin Gin Tonic</b>	6,9
Hollunderblüte, Tonic Water, Soda, Limette		Alkoholfreier Gin, Thomas Henry Tonic, Zitrone	
<b>Virgin Wildberry</b>	6,9	<b>Sekt Rosé, alkoholfrei</b>	6,9
Wildberry, Soda, Limette, Beeren, Minze		Frankreich, Louis Pugibet	
<b>Virgin Maracuja Fizz</b>	6,9	<b>Virgin Grapefruit Fizz</b>	6,9
Maracuja, Limette, Soda, Rohrzucker		Grapefruit, Ingwer, Limette, Soda	

# BAR & GETRÄNKE

@ RESTAURANT\_HANSUNDFRANZ

## B I E R

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

## ALKOHOLFREI

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

## K A F F E E & T E E

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



# WIR SIND HANS & FRANZ

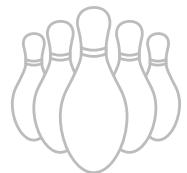
WIR KOCHEN SO, WIE WIR SELBER GERNE ESSEN.

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, unbeschwerliche und kulinarisch leckere Zeit bei uns zu ermöglichen.



Sollte uns dies einmal nicht gelingen oder ihr mit etwas nicht ganz zufrieden seid, 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