

APERÓ

FÜR DEN APPETIT VORWEG.

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. 19⁹⁰

VEGETARISCHE VORSPEISENPLATTE

Die vegetarische Variante unserer Vorspeisenplatte kommt genauso lecker daher:

Bollheimer Bergkäse, eingelegtes Grillgemüse, Quinoasalat mit frühlingshafter Basilikumvinaigrette und Granatapfelkernen, Roggensauerteigbrot, Baguette, marinierten Oliven und einem cremigen Dip.

Für zwei Personen. 18⁹⁰

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM APERÓ:

CIDRE BRETON, APFELCIDRE, FRANKREICH, 5,5%VOL **ODER**

CIDRE ROSÉ, APFEL-BIRNEN-CIDRE, FRANKREICH, 2% VOL

MARINIERTER OLIVEN



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

SYLTER LANDBROT

Sauerteigbrot mit Lauchöl. 2⁹⁰



= 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. 8⁹⁰

ALS BESONDERES EXTRA DAZU: KÜRBIS-KOKOS-SUPPE MIT GEBRATENER
ZITRONENGRAS-RIESENGARNELE (MIT KOPF) 11⁹⁰

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 UND GERÄUCHERTE AUBERGINE

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNG: WEISSBURGUNDER, JEAN GEILER, FRANKREICH

IM GANZEN GEBRATENE RIESENGARNELN 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, PIEMONTE, ITALIEN

ZWEIERLEI GEBEIZTER 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-Himbeerdressing und Wasabi Crème. 13⁹⁰

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. 12⁹⁰

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. 13⁹⁰

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. 8⁹⁰

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! 26⁹⁰

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! 24⁹⁰

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. 19⁹⁰

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! 23⁹⁰

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. 18⁹⁰

DESSERTS

ZUM NASCHEN.

PAIN DE GÊNES

Feiner gebackener Mandelkuchen mit Orangenblütenwasser auf einer Crème Anglaise, dazu gibt es eine köstliche eingelegte Rotwein-Birne. Ein Dessert, in das man sich reinsetzen könnte. 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

Grauburgunder	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-süffig, Nachhall frisch und leicht würzig.		
Riesling	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.		
Sauvignon Blanc	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.		
Chardonnay	0.15	5,9
2024, Frankreich, Languedoc, Domaine Bosquet	0.75	26,5
Duft nach Pfirsich, Mirabelle, Haselnuss, Vanille. Am Gaumen harmonisch rund.		
Arneis	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.		
Muscadet	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.		
Weißburgunder	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.		
Riesling Alkoholfrei	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.		

ROSÉ

Syrah	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.		

ROTWEIN

Primitivo	0.15	5,9
2024, Italien, Puglia, San Marzano Il Pumo	0.75	26,5
Dichtes Purpurrot, intensiver Duft nach Schwarzkirschen, Kakao, Rosinen und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen beerenwürzig und saftig-sämig.		
Merlot, Cabernet Sauvignon	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.		
Cabernet Sauvignon, Carmenère	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.		
Nero D'Avola	0.15	6,5
2024, Italien, Sizilien, Riporta	0.75	29
Reife Kirschen, saftige Pflaumen und Gewürze. Kräftige Struktur, saftige Frucht und vielschichtiger Nachklang.		
Syrah, Grenache	0,15	7,9
2024, Frankreich, Rhône-Alpes, 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

Cidre Breton	0,15	5,5
Apfelcidre aus der Bretagne in seiner besten Form. Erfrischend und nicht zu süß. (5,5% Vol.)	0,75	25
Cidre Rosé	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
Crémant Rosé	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.		
Crémant de Limoux	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.		
Crémant de Bourgogne	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.		
Champagner	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.		
Sekt alkoholfrei	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.).		
Crémant Rosé de Bourgogne, Jahrgangscrémant	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

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 Rosé, alkoholfrei	6,9
Wildberry, Soda, Limette, Beeren, Minze		Frankreich, Louis Pugibet	
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 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	3,9
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