

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 Käse (Demeter), Auberginencreme, Roggensauerteigbrot und Baguette, hausgemachtem Lauchöl, marinierten Oliven und einem Dip des Tages.

Für zwei Personen. 19⁹⁰

VEGETARISCHE VORSPEISENPLATTE

Die vegetarische Variante unserer Vorspeisenplatte kommt genauso lecker daher: Bollheimer Käse* (Demeter), eingelegtes Grillgemüse, Auberginencreme, Quinoasalat mit Basilikumvinaigrette und Granatapfelkernen, Roggensauerteigbrot und Baguette, marinierten Oliven und einem Dip des Tages.

Für zwei Personen. 18⁹⁰

SPARGEL-KIRSCHTOMATEN-TARTE MIT CHIMICHURRI

Die Spargeltarte auf Blätterteigbasis wird mit grünem Spargel und frischen Kirschtomaten zubereitet und frisch aus dem Ofen serviert. Dazu gibt es unser Chimichurri mit frischen Kräutern, Pinienkernen und etwas Chili.

Gerne auch zum Teilen für zwei Personen. 17⁹⁰

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANSTOSSEN:

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

MARINIERTE 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.

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

VEGANE SPARGELCREMESUPPE



Unsere Spargelcremesuppe wird vegan zubereitet und mit Bärlauchöl und Brotchips serviert. 8⁹⁰

CROSTINIS MIT RÄUCHERLACHS UND SAHNEMEERRETTICH

Vier kross geröstete Scheiben Baguette mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich und Zitrone. Perfekt zum Teilen. 11⁹⁰

CROSTINIS MIT ROSA GEBRATENEM ROASTBEEF UND PREISELBEEREN

Vier kross geröstete Scheiben Baguette mit zart rosa gebratenem Roastbeef und Preiselbeeren. Perfekt zum Teilen. 11⁹⁰

Optional: Gerne können auch je zwei Crostinis mit Lachs und zwei mit Roastbeef bestellt werden.

GRATINierter ZIEGENKÄSE MIT EINGELEGTEn FEIGEN, RUCOLA, GRANATAPFEL UND HONIG

Ein köstliches Tellerchen: Der gratinierte Ziegenkäse passt perfekt zu der balancierten Süße der eingelegten 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

VEGANES WALDPILZRAGOUT MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSTAMPF UND LANDBROT-BÄRLAUCH-CRUNCH



Frische Waldpilze werden mit Rosmarin und Knoblauch in veganem Weißwein in der Pfanne geschwenkt und mit cremigem, getrüffeltem Kartoffelstampf serviert. Als Topping gibt es knackigen Sauerteigbrot-Bärlauch-Crunch. 12⁹⁰

UNSERE WEINEMPFEHLUNG: WEISSBURGUNDER, RUPPERTSBERGER,
DEUTSCHLAND, PFALZ

IM GANZEN GEBRATENE RIESENGARNELEN IM PFÄNNCHEN MIT MEERESSPARGEL, ZITRONENAIOLI UND BAGUETTE

Absolut köstlich: Perfekt gegarte Riesengarnelen (mit Kopf, ohne Schale) werden in der Pfanne mit Knoblauch, Chili und confierten Tomaten zubereitet und mit Weißwein abgelöscht. Das Pfännchen wird mit Meeresspargel, Zitronenaioli und Baguette serviert. Ein Genuss und eine absolute Empfehlung für alle Fans von frischen Meeresfrüchten! 16⁹⁰

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

FILETS VOM HOLLÄNDISCHEN MATJES MIT FRITTIERTEN KAPERN, APFEL UND SCHALOTTEN

Zwei Matjesfilets werden mit einer cremigen Sauce aus Äpfeln, Schalotten und frischen Kräutern serviert. Getoppt mit frittierten Kapern sollte dieses Frühlingsgericht unbedingt probiert werden. 11⁹⁰

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. Mit Artischocken, roten Zwiebeln, eingelegter Paprika, Oliven mit Stein, Kirschtomaten und Kapernäpfeln. 13⁹⁰

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU: GRAUBURGUNDER, DEUTSCHLAND, BADEN, IHRINGER

LAMMEINTOPF MIT PROVENZALISCHEM GEMÜSE

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

Optional als große Portion: 23⁹⁰

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DAZU: SPÄTBURGUNDER, BRAUN, DEUTSCHLAND, PFALZ



= vegan

GROSSE TELLER FÜR DEN GROSSEN HUNGER.

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

Das ist soo lecker! Wir servieren den Wolfsbarsch auf Kartoffel-Selleriepüree und mit Beurre Blanc, feiner Kapernmayonnaise und frischem Marktgemüse. Unbedingt probieren! 27⁹⁰

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

SAFTIGES PULLED BEEF MIT GRAUPEN UND COLESLAW

14 Stunden geschmortes Eifeler Rind zerfällt zu Pulled Beef in einer Rotweinmarinade mit einem Hauch Kubeben-Pfeffer. Dazu gibt es köstliche Graupen, die den Geschmack der Sauce perfekt aufnehmen, frischen hausgemachten Coleslaw und Chili-Creme. Prädikat Soulfood! 24⁹⁰

UNSERE EMPFEHLUNG DAZU: BAYREUTHER HELLES VOM FASS

VEGANES KARTOFFELGRATIN MIT LAUCH-VELOUTÉ UND SALATBOUQUET



Absolut lecker und nicht nur für vegane Personen eine Empfehlung: Unser veganes Kartoffelgratin mit Lauchvelouté. Dazu gibt es ein frisches, knackiges Salatbouquet. 18⁹⁰

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

GROSSER SALAT MIT ROTE BETE UND BIRNENDRESSING



Unser herrlicher Salat kommt mit Endivien, Radicchio, Möhre, Rote Bete, Gurke und Apfel. Verfeinert mit kandierten Kürbiskernen und Walnüssen ist dieser Salat ein knackiger Genuss. 18⁹⁰

ALS BESONDERES EXTRA DAZU: MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE & KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN (6⁹⁰)

FÜR KIDS: VEGANE NUGGETS MIT GERÖSTETEN KARTOFFELECKEN



Unkompliziert für unsere kleinen Gäste :) 9⁹⁰

DESSERTS

ZUM NASCHEN.

WARMES BLAUBEER-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
Dieses Dessert kommt frisch aus dem Ofen, plane dafür bitte etwa 10 Minuten ein.

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

VEGANER WALDBEER-CRUMBLE MIT ZITRONENSORBET



Ofenwarmer Waldbeer-Crumble trifft auf frisches Zitronensorbet – eine super leckere Kombination für einen süßen Abschluss. 8⁹⁰

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!

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, Kaffeelikör	
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.

HANS &
FRANZ

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