Franky's Wasserbahnhof MINTARD

Saisonale Empfehlungen

Kleine Portion frische Miesmuscheln „Georgios Style“
Pikante Tomatensauce • Fetakäse • Landbrot mit Dip nach Wahl
€ 12,50

Bio-Tatar
Bio-Rinder-Tatar • Soja • Kresse •
Brot und Dip nach Wahl
18,50 €

Frische Miesmuscheln „Rheinische Art“
Klassischer Sud mit Wurzelgemüse • Schwarzbrot • Salzbutter
€ 23,50

Frische Miesmuscheln „Französische Art“
Sahne-Knoblauch-Sud • Wurzelgemüse • Landbrot Aioli
€ 23,50

Züricher Geschnetzeltes
Rinderfiletspitzen Züricher Art • Spätzle • Gurkensalat
€ 24,90

Gebratenes Jack´s Creek Rinderfilet ca.220g
Tagliatelle in Trüffelrahm • grüner Spargel • Kräuterseitlinge
€ 35,00

Unsere Aperitif-Empfehlung: Déjà-Vu Tonic
Oriental Déjà-Vu, Tonic Water, Romarin & Grapefruit auf Eis à **8,90 €**

Cocktail-Empfehlung: Espresso Martini
Espresso, Kaffeelikör, Wodka und Zuckersirup à
9,50 €

Franky's Wasserbahnhof
MINTARD

Seasonal Recommendations

Small Portion of Fresh Mussels "Georgios Style"
Spicy Tomato Sauce • Feta Cheese • Country Bread with Your Choice of Dip
€ 12.50

Organic Tartare
Organic Beef Tartare • Soy • Cress • Choice of Bread and Dip
€ 18.50

Fresh Mussels "Rhenish Style"
Classic Broth with Root Vegetables • Black Bread • Salted Butter
€ 23.50

Fresh Mussels "French Style"
Cream and Garlic Broth • Root Vegetables • Country Bread Aioli
€ 23.50

Zurich Style Shredded Meat
Zurich Style Beef Fillet Tips • Spätzle • Cucumber Salad
€ 24.90

Roasted Jack's Creek Beef Fillet, approx. 220g
Tagliatelle in Truffle Cream • Green Asparagus •
King Oyster Mushrooms
€ 35.00

Our aperitif recommendation: Déjà-Vu Tonic
Oriental Déjà-Vu, tonic water, romarin & grapefruit on ice € 8.90 each

Cocktail suggestion: Espresso Martini
Espresso, Coffee liqueur, Vodka, and sugar syrup
€ 9.50 each