



**Auf den folgenden Seiten
erwarten Sie:**

die gewohnt beliebten Tapas mit einigen
Neuerungen,
die einzigartigen Pizzen des Franz Ferdinand,
köstliche Pasta und
warme Gerichte für den kleinen Hunger.

Nicht zu vergessen, die Tafeln an der Theke.
Dort finden Sie wechselnde Gerichte und den
Tapa der Woche

Einige unserer Speisen lassen sich auf Wunsch
vegan zubereiten.

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine
schöne Zeit im Franz Ferdinand.**

Suppen

Hausgemachte Paprika-Tomatensuppe

mit ofenfrischem Brot 5,50 € , kleine Portion 3,90 €

Hausgemachte Curry-Kokos-Karottensuppe

mit ofenfrischem Brot 5,50 €, kleine Portion 3,90 €

Warme Speisen

Nachos

mit Käse überbacken & zweierlei Dips 4,50 €

Nachos mit hausgemachtem Chili con Carne,

überbacken mit Käse, dazu hausgemachten Kräuterschmand 6,50 €

Hirtenkäse aus dem Ofen

Hirtenkäse mit Oliven, Peperoni und Tomaten mit Kräutern überbacken,
dazu Brot und Dip 6,90 €

Ziegenkäse aus dem Ofen

mit Honig, Sesam, Tomaten und Zwiebeln, dazu Brot 7,90 €

Fladenbrot mit Hirtenkäse

ofenfrisches Fladenbrot mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Karotten,
Zwiebeln, Salat und Saure Sahne-Joghurtsoße 7,50 €

Hausgemachtes Chili con Carne

(ganz passabel in der Schärfe) mit ofenfrischem Brot 8,50 €

Knusprig paniertes Hirtenkäse

gebacken, mit Salat, Oliven, Peperoni, Dip & ofenfrischem Brot 9,50 €

Räucherlachs mit Rösti

dazu Salat und hausgemachten Kräuterschmand 9,50 €

Ofenkartoffel

wahlweise mit Hühnerbruststreifen oder Grillgemüse,
dazu Salat und hausgemachten Kräuterschmand 9,50 €



Pizza

- N° 1 Pizza Margarita 6,50 €
- N° 2 Pizza Hawaii mit Schinken und Ananas 8,50 €
- N° 3 Pizza "ff" fuego forte Peperoniwurst, Peperoni und Chilipulver 8,50 €
- N° 4 Pizza mit Peperoniwurst, Zwiebeln und Paprika 9,50 €
- N° 5 Pizza mit Salami, Schinken und Pilzen 9,50 €
- N° 6 Pizza mit Salami, Schinken und Peperoni 9,50 €
- N° 7 Pizza "Granada" mit Chorizowurst und mediterranem Grillgemüse 9,50 €
- N° 8 Pizza mit Paprika, Zwiebeln, Hirtenkäse, Knoblauch und Oliven 9,50 €
- N° 9 Pizza mit Räucherlachs, Spinat, Paprika und Zwiebeln 10,50 €
- N° 10 Pizza "Hoss" Hackfleisch, Lauch, Paprika, Mais und Kräuterschmand 11,00 €
- N° 11 Pizza mit spanischem Serranoschinken, Ruccola und Parmesan 11,00 €
- N° 12 Pizza "Roza" Peperoniwurst, Hirtenkäse, Kochschinken, Pilze, Peperoni und frische Paprika 11,50 €
- N° 13 Pizza "Fleischeslust" Hackfleisch, Peperoniwurst, Chori-zowurst, Kochschinken, Zwiebeln und Salsa 11,50 €

Kleine Pizzen 1,00 € weniger



Flammkuchen

N° 1 Elsässer Flammkuchen 8,00 €

N° 2 Flammkuchen mit Speck und Lauch 8,00 €

N° 3 Flammkuchen mit Hirtenkäse, Oliven, Paprika
und Peperoniwurst 10,00 €

N° 4 Flammkuchen mit Serranoschinken, Parmesan,
Tomaten und Ruccola 10,50 €

Kleine Flammkuchen 1,00 € weniger



Pasta

Pasta Rucola

Rucola, Cherrytomaten, Walnüssen und frischem Parmesan
9,00 €

Pasta mediterranes Grillgemüse

Zucchini, bunte Paprika und Auberginen in Knoblauchöl,
mit frischem Parmesan.
9,50 €

Pasta Huhn

Hühnerbruststreifen in Knoblauchöl, Paprika, Zwiebeln,
abgerundet mit Balsamico-Tomaten-Dressing.
9,90 €

Kleine Portion Pasta 1,50 € weniger



**Tapas sind kleine, warme und kalte Köstlichkeiten
aus der mediterranen Küche.**

**Dazu gehören Oliven, Peperoni,
hausgemachte Salate, Wurst- und Käsespezialitäten,
gegrilltes Gemüse, Fisch- und Fleischspezialitäten**

und vieles, vieles mehr...

**Liebe Gäste,
sollte Ihr Hunger die 6 Tapas überschreiten können wir
gerne die einzelnen Tapasteller für Sie so oft vervielfa-
chen, wie sie wünschen und auf einer größeren Etagere
anrichten. Das gilt sowohl für den kleinen wie großen
Serafina-, Esmeralda- als auch den Veggie Tapasteller.**

Tapas Serafina



Serafina klein (3 Tapas):

3 hausgemachte Hackbällchen in fruchtiger, hausgemachter Tomatensoße • **Papas** (Runzelkartoffeln in leichter Salzkruste) • **gegrilltes mediterranes Gemüse:** Zucchini, bunte Paprika, Cocktailtomaten, Knoblauchöl • **1 Dip** (Aioli) und **ofenfrischem Brot.** 8,50 €

Serafina groß (5 Tapas):

3 hausgemachte Hackbällchen in fruchtiger, hausgemachter Tomatensoße • **Papas** (Runzelkartoffeln in leichter Salzkruste) • **gegrilltes mediterranes Gemüse:** Zucchini, bunte Paprika, Cocktailtomaten, Knoblauchöl • **Chorizo** in Rotwein mit Knoblauch-Croutons • **marinierter Hirtenkäse** • **2 Dips (Aioli und rote Mojo)** und **ofenfrischem Brot.** 14,90 €



Esmeralda klein (4 Tapas):

Hühnerbruststreifen in Honig-Sherrysoße mit Sesam und Schwarzkümmel • **Papas** (Runzelkartoffeln in leichter Salzkruste) • **2 hausgemachte Hackbällchen** in fruchtiger, hausgemachter Tomatensoße, • **Tintenfischringe** frittiert • **1 Dip** (Aioli) und **ofenfrischem Brot**.

11,90 €

Esmeralda groß (6 Tapas):

Hühnerbruststreifen in Honig-Sherry-soße mit Sesam und Schwarzkümmel • **Papas** (Runzelkartoffeln in leichter Salzkruste) • **2 hausgemachte Hackbällchen** in fruchtiger, hausgemachter Tomatensoße • **Tintenfischringe** frittiert • **spanischer Serranoschinken** (luftgetrocknet) • **gegrillte Champignons** mit Oregano und buntem Pfeffer • **2 Dips** (rote Mojo + Aioli) und **ofenfrischem Brot**.

17,50 €

Tapas Veggie

Veggie klein (3 Tapas):

gegrilltes mediterranes Gemüse: Zucchini, bunte Paprika, Cocktailtomaten, Knoblauchöl • **Papas** (Runzelkartoffeln in leichter Salzkruste) • **marinierter Hirtenkäse** • **1 Dip** (Aioli) und **ofenfrischem Brot.** 7,50 €

Veggie groß (5 Tapas):

gegrilltes mediterranes Gemüse: Zucchini, bunte Paprika, Cocktailtomaten, Knoblauchöl • **Papas** (Runzelkartoffeln in leichter Salzkruste) • **marinierter Hirtenkäse** • **gegrillte Champignons** mit Oregano und buntem Pfeffer • **mediterraner Salat** • **2 Dips** (Aioli und rote Mojo) und **ofenfrischem Brot.** 14,50 €

Tapas einzeln warm

Runzelkartoffeln mit rotem Mojo-Dip

Kleine gekochte Kartoffeln in einer Meersalzkruste mit einem Dip aus Paprika, Öl & Knoblauch 3,90 €

Rosmarinkartoffeln mit Aioli 3,90 €

Gegrillte Auberginenscheiben mit Gemüse mousse

dazu Kräuterschmand und ofenfrisches Ciabatta 4,50 €

Hackbällchen in fruchtiger, hausgemachter Tomatensoße

5 hausgemachte Hackbällchen in Tomatensoße 4,50 €

Gegrilltes mediterranes Gemüse

Zucchini, bunte Paprika, Cocktailtomaten, Knoblauchöl 4,50 €

Tapas einzeln warm

Honighühnchen

Hühnerbruststreifen in Honig-Sherrysoße mit
Sesam und Schwarzkümmel 4,90 €

Gegrillte Champignons mit Oregano und buntem Pfeffer 4,50 €

Tintenfischringe frittiert 8 Stück mit Aioli 4,50 €

Chorizo in Rotwein und Knoblauch-CROUTONS 4,90 €

1 Scampispiß in Knoblauchöl und Thymian gegrillt 5,90 €

Datteln im Speckmantel pro Stück 1,00 €

Tapas einzeln kalt

Hirtenkäse mediterran in Kräutern eingelegter Hirtenkäse 4,50 €

Oliven pro Portion 2,50 €

Peperoni pro Portion 2,50 €

Spanischer Serranoschinken pro Portion 4,90 €

Brotkorb klein (3 Stück) pro Portion 1,00 €

Brotkorb mittel (5 Stück) pro Portion 1,50 €

Brotkorb groß (10 Stück) pro Portion 2,50 €

Dips :

Portion Aioli (spanische Knoblauchmayonnaise) 2,50 €

Portion hausgemachter rote Mojo-Dip
(Paprika-Knoblauch-Öl Dip der zu den Papas gegessen wird) 2,50 €

Portion hausgemachter Kräuterschmand 2,50 €



Nacho-Salat

bunte Blattsalate, Karotten, rote Paprika, Mais, Kidneybohnen, Tortilla Chips, pikant gewürztes Hackfleisch mit hausgemachten Tomate-Curry Dressing, Salsa & Kräuterschmand.

9,90 €

Chicken-Salat

bunte Blattsalate, Mais, Karotten, rote Paprika, in Sesam und Sweet-Chilli-Chicken-Sauce gebratene Hühnerbrust mit Honig-Senf- und Tomate-Curry Dressing abgerundet, dazu ofenfrisches Brot.

9,90 €

Franzels-Salat

bunte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais, Karotten, Paprika & Zwiebeln, mit einem Dressing nach Ihrer Wahl und ofenfrischem Brot.

7,90 €

„Zicken“-Salat

bunte Blattsalate, Mais, Karotten, rote Paprika, mit Ziegenkäse, Honig, Walnüssen und Cherrytomaten in Honig-Senf Dressing, dazu ofenfrisches Brot.

9,90 €

Beilagen-Salat 3,50 €

Unsere hausgemachten Dressings:

Tomate-Curry – exotisch-fruchtig, mit leicht scharfer Geschmacksnote.

Honig-Senf – eine süß-sauere Geschmacksnote.

Saure Sahne-Joghurt – mit frischen Kräutern, frisch im Geschmack.

Kleine Salate 1,50€ weniger.



Neue Ideen und Anregungen nehmen wir dankbar an.