



Francel

GOSTILNA

* * *

Za prvo lakoto

- Domače hišne paštete (piščančja, dimljena postrv)
1,50€/dag
- Gosja pašteta
16,00€
- Prekajen goveji jezik z okisanim prelivom in bučnim oljem
8,50€
- Tatar jelenčkovega ali govejega fileja, domače maslo
18,00€
- Mesnine špecijal krškopoljca in mangelice za dve osebi
26,00€
- Izbor štirih zorjenih sirov 80g (Francija, Švica, Italija)
15,00€
- Tatar jadranske tune
16,00€

* * *

Dobra je juha, ki jo naš kuhar skuha

- Domača kurja juh'ca
5,00€
- Gobova juha
5,00€
- Sezonska juha
4,50€ do 8,00€

* * *

Malo toplega pred velikim krožnikom

- Karamelizirana račja jetra
18,00€
- Domači njokci s piščancem in lisičkami
15,00€
- Popečene lisičke, poširano jajce, omaka, zelišča
14,00€

Naše jedi lahko vsebujejo alergene. Za seznam alergenov povprašajte osebje.

* * *

Za ta velik bištek

- Franclov piščanc
17,00€
- Sočna in počasi pečena telečja krača
0,45€/dag + priloga
- Vegetarijansko razvajanje
18,50€
- Počasi pečena jagenčkova kračica
30,00€
- Jelenov file s pirejem tartufa, domač idrijski žlikrof, zelenjava
28,00€
- Goveji biftek v gorgonzolni omaki, domač pomfri
38,00€
- Telečja jetra z lisičkami
20,00€
- Ličnice mangelice, sezonski pire, zelenjava
26,00€
- Sočen file postrvi s fregolo in cvetačo
19,00€
- Franclov solatni krožnik (izbor listnatih solat, oreščki, jagodičevje, avokado, piščanec)
15,00€
- Ocvrti žabji kraki
21,00€

* * *

Nekaj sladkega za na konec

- Domač sezonski štrudl
5,50€
- Hišni puding mlečne čokolade, sladoled, pečeni mandlji
7,50€
- Limonin sorbet
6,00€
- Domači sladoledi (različni okusi)
4,50€-6,00€
- Tiramisu
7,00€

Naše jedi lahko vsebujejo alergene. Za seznam alergenov povprašajte osebje.

* * *

For the first hunger

Homemade pate (chicken, smoked trout)

€1.50/day

Goose pate

€16.00

Smoked beef tongue with pickled dressing and pumpkin oil

€8.50

Venison or beef tartare, homemade butter

€18.00

Meat specials of Krškopolje and Mangalica for two people

€26.00

Selection of four matured cheeses 80g (France, Switzerland, Italy)

€15.00

Adriatic tuna tartare

€16.00

* * *

The soup that our chef cooks is good

Homemade chicken soup

€5.00

Mushroom soup

€5.00

Seasonal soup

€4.50 to €8.00

* * *

A little warm before a big plate

Caramelized duck liver

€18.00

Homemade gnocchi with chicken and chanterelles

€15.00

Fried chanterelles, poached egg, sauce, herbs

€14.00

* * *

For the big forks

Franco's chicken

€17.00

Juicy and slow-roasted veal shank

€0.45/day + additional side dish

Vegetarian pampering

€18.50

Slow-roasted leg of lamb

€30.00

Deer fillet with truffle puree, homemade Idrija žlikrof, vegetables

€28.00

Beef steak in gorgonzola sauce, homemade fries

€38.00

Calf's liver with chanterelles

€20.00

Mangalica cheeks, seasonal puree, vegetables

€26.00

Juicy trout fillet with fregola and cauliflower

€19.00

Franco's salad plate (selection of leafy salads, nuts, berries, avocado, chicken)

€15.00

Fried frog legs

€21.00

* * *

Something sweet to finish

Homemade seasonal strudel

€5.50

Homemade milk chocolate pudding, ice cream, roasted almonds

€7.50

Lemon sorbet

€6.00

Homemade ice creams (various flavors)

€4.50 to €6.00

Tiramisu

€7.00

* * *

Für den ersten Hunger

Hausgemachte Pastete (Huhn, geräucherte Forelle)

1,50 €/Tag

Gänsepastete

16,00€

Geräucherte Rinderzunge mit eingelegtem Dressing und Kürbisöl

8,50 €

Hirsch- oder Rindertatar, hausgemachte Butter

18,00 €

Hirsch- oder Rindertatar

18,00€

Fleischspezialitäten aus Krškopolje und Mangalica für zwei Personen

26,00€

Auswahl von vier gereiften Käsesorten 80g (Frankreich, Schweiz, Italien)

15,00€

Adria-Thunfisch-Tartar, Avocado

16,00€

* * *

Die Suppe, die unser Koch kocht, ist gut

Hausgemachte Hühnersuppe

5,00€

Pilzsuppe

5,00€

Saisonale Suppe

4,50€ bis 8,00€

* * *

Etwas warm vor einem großen Teller

Karamellierte Entenleber

18,00€

Hausgemachte Gnocchi mit Hähnchen und Pfifferlingen

15,00€

Gebratene Pfifferlinge, pochiertes Ei, Soße, Kräuter

14,00 €

* * *

Für dieses große Bishte

Franclos Huhn

17,00 €

Saftige und langsam gebratene Kalbshaxe

0,45 €/Tag + Beilage

Vegetarische Verwöhnung

18,50 €

Langsam gebratene Lammkeule

30,00 €

Hirschfilet mit Trüffelpüree, hausgemachtes Idrija žlikrof, Gemüse

28,00 €

Rindersteak in Gorgonzolasauce, hausgemachte Pommes

38,00 €

Kalbsleber mit Pfifferlingen

20,00 €

Mangalica-Bäckchen, saisonales Püree, Gemüse

26,00 €

Saftiges Forellenfilet mit Fregola und Blumenkohl

19,00 €

Franclos Salatteller (Auswahl an Blattsalaten, Nüssen, Beeren, Avocado, Hühnchen)

15,00€

Frittierte Froschschenkel

21,00 €

* * *

Etwas Süßes zum Abschluss

Hausgemachter saisonaler Strudel

5,50€

Hausgemachter Milkschokoladenpudding, Eis, geröstete Mandeln

7,50 €

Zitronensorbet

6,00 €

Hausgemachtes Eis (verschiedene Geschmacksrichtungen)

4,50 € bis 6,00 €

Tiramisu

7,00€