Dein Event bei uns oder als Catering?

Ob Firmenfeier, Geburtstag, Hochzeit oder private Feier
– wir bieten individuelles Catering und den passenden Rahmen für dein Event.
Bei uns im Restaurant oder direkt bei dir vor Ort.

Alle Infos & Anfragen:

www.hansundfranz-ms.de
catering@hansundfranz-ms.de

www.hansundfranz-ms.de

Dein Event bei uns oder als Catering?

Ob Firmenfeier, Geburtstag, Hochzeit oder private Feier
– wir bieten individuelles Catering und den passenden Rahmen für dein Event.
Bei uns im Restaurant oder direkt bei dir vor Ort.

Alle Infos & Anfragen:

www.hansundfranz-ms.de
catering@hansundfranz-ms.de

@hansundfranz.ms



KAFFEE

Tasse Kaffee	3,60
Entkoffeinierter Kaffee	3,60
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	3,40
Espresso Macchiato	2,80
Cappuccino	3,80
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,20
Heiße Schokolade	3,90

Wie wäre es mit einem Dessert dazu?
(siehe vorletzte Seite)

Du möchtest Deinen Kakao oder Kaffee
ein bisschen veredeln?
Kein Problem!
Für nur 1,90 €
bekommst Du 1 cl
Ramazotti Crema oder Rum hinein.

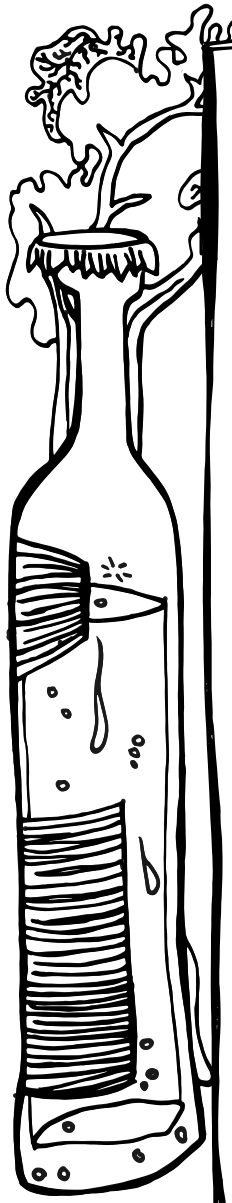
TEE*

Apfel-Ingwertee (mit Apfelsaft & frischem Ingwer)	4,00
Ingwer-Limette-Pfefferminztee (alles frisch)	4,00
Ingwertee (mit frischem Ingwer)	3,80
Pfefferminztee (mit frischer Minze)	3,80
Heiße Zitrone	3,50
Indischer Chai (Schwarztee-Gewürzmischung, bio, 4-6 Min)	3,60
Vanille Chai (3-4 Min) (Schwarztee mit Gewürzen & Bourbon-Vanille)	3,60
Indischer Grüntee (bio)	3,40
Bergkräutertee (10 Min)	3,40
Schwarztee (2-3 Min) (Assam, Darjeeling)	3,40
Früchtetee (3-5 Min)	3,40

*Aufgeschäumte Kuh- und Hafermilch zu den Tees 0,30€

SAFT & LIMO

ERFRISCHEND



WASSER	0,25l	0,75l
Selters Mineralwasser (laut oder leise)	2,70	7,80

SAFT	0,25l	0,3l
Apfel (naturtrüb)		3,90
Kirsche		3,90
Banane		3,90
Kiba		3,90
Rhabarber		3,90
Maracuja		3,90

*alle Säfte auch als Schorle erhältlich

Ayran (NEU!) salziges Joghurt-Getränk	3,50	

LIMO	0,2l	0,3l
Hans&Franz Limonade (NEU!) hausgemachte Orangen-Zitronen-Limonade mit Minze		4,90
Pepsi Cola		3,90
Pepsi Zero Zucker		3,90
Mirinda (Orangenlimonade)		3,90
7Up (Zitronenlimonade)		3,90
Spezi		3,90
Bitter Lemon		3,80
Ginger Ale		3,80
Ginger Beer	3,20	
Tonic Water		3,80
Russian Wild Berry	3,20	

	0,33l
Fritz-Limo (Kola, Zuckerfrei, Zitrone)	3,90

FLASCHE & ZAPF

BIER

FLASCHENBIER	0,33l	0,5l
Pinkus Müller Spezial (unfiltriert)		5,50
Augustiner Hell		5,50
Gösser Naturradler		5,20
Tannenzäpfle	3,90	

ALKOHOLFREIE FLASCHENBIER	0,33l	0,5l
Paulaner Weißbier-Zitrone 0,0% (naturtrüb)		5,50
Pinkus Alkoholfrei	3,90	

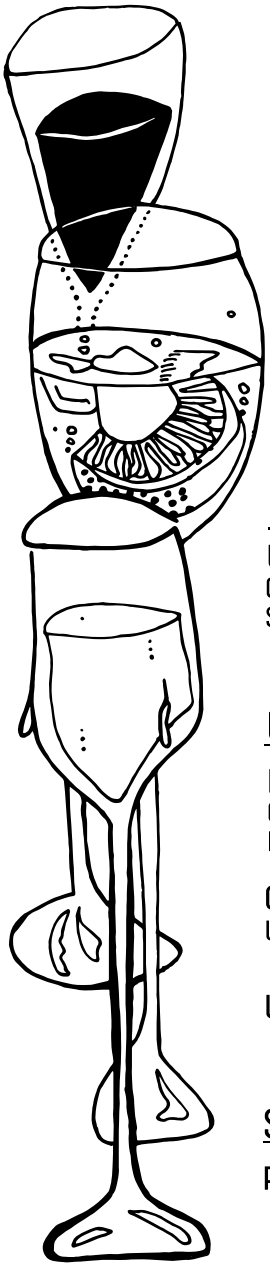
VOM ZAPF	0.33l	0,5l
Hans & Franz frisches Pilsener	3,90	5.90
Radler (mit 7Up)	3,90	5.90
Alster (mit Mirinda)	3,90	5.90
Diesel (mit Pepsi)	3,90	5.90
Paulaner Münchner Hell	3,90	5,90
Paulaner Weißbier		5.90
Bananen Weißbier		5,90
Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb	3,90	5.90
Ur-Dunkel mit Schuss (mit Erdbeersirup)	3,90	5.90
Krefelder (Ur-Dunkel mit Cola)	3,90	5.90
Hacker-Pschorr Kellerbier	3,90	5,90
Hop House 13	3,90	5,90
Guinness		6,50

ALKOHOLFREIES VOM ZAPF	0,5l
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	5,50

KNABBEREI

Erdnüsse Ültje 50-g-Packung	2,80

ROT & WEIß
WEIN



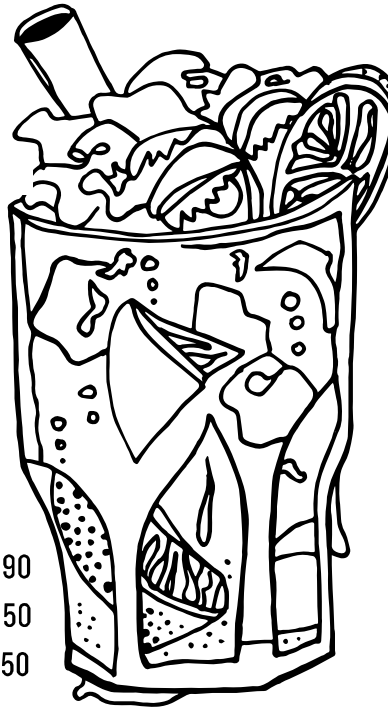
ROT	0,2l	0,5l	0,75l	1,
Hans&Franz Hausrotwein Merlot Deutscher Qualitätswein - trocken	6,50	15,50	23,00	
Primitivo Puglia Barocco, Italien, fruchtig & vollmundig-trocken	6,90	16,50		32
Nero d'Avola Sizilien, Italien, purpur & würzig	6,90	16,50		32

ROSE	0,2l	0,75l
Uby Byo Rosé Cabernet Franc, Süd-West Frankreich, Merlot	6,50	23,50

WEIß	0,2l	0,75l	1,0l
Hans&Franz Hausweißwein Grauburgunder Deutscher Qualitätswein - trocken	6,50	23,00	
Guts-Riesling QbA Weingut Isegrim-Hof, Ungstein, Pfalz	6,90		32,50
Weißweinschorle mit Riesling	6,00		

SECCO	0,1l	0,75l
Prosecco	3,00	19,00

LANG & STARK
GEMISCHTES



APERITIF

Aperol Spritz *alkoholfrei möglich — 7,90
mit Prosecco & Orange

Sarti Spritz — 7,90
mit Prosecco & Limette

Lillet Berry *alkoholfrei möglich — 7,90
mit Russian Wild Berry & Beeren

Rosato Tonic — 7,90
mit Ramazzotti Rosato, Tonic Water & Limette

Hugo *alkoholfrei möglich — 7,90
Prosecco mit Holunder, Minze & Limette

Campari Spritz — 7,90
mit Prosecco & Orange

GIN TONIC

4cl Monkey 47 & Tonic Water	9,90
4cl Hendrick's Gin & Tonic Water	9,50
4cl Bombay Sapphire Dry Gin & Tonic Water	8,50



COCKTAILS & LONGDRINKS

Espresso Martini — 9,90
Espresso, Absolut Vodka, Kahlua, Zuckersirup

Basil Smash *alkoholfrei möglich — 9,90
Gin mit Zitronensaft, Barsirup & frischem Basilikum

Negroni — 9,90
Campari, Wermut, Gin

Cuba Libre *alkoholfrei möglich — 8,50
Rum mit Zitronensaft & Cola

London Mule *alkoholfrei möglich — 8,50
Dry Gin mit Ginger Beer & Limette

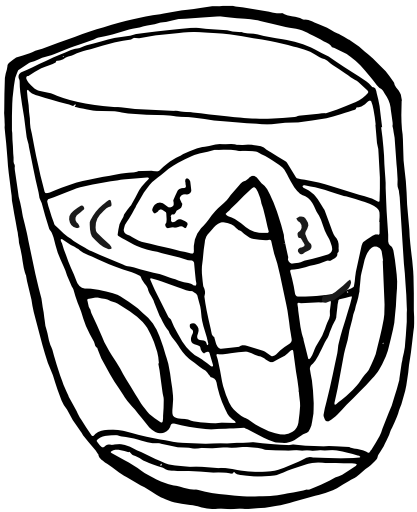
Moscow Mule — 8,50
Wodka mit Ginger Beer, Gurke & Limette

Mojito *alkoholfrei möglich — 9,90
Rum mit Soda, braunem Zucker, Limette & Minze



WHISKEY

	2cl
John Jameson, Irish Whiskey, 4 Jahre	3,50
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	3,50
Laphroaig Scotch Single Malt, 10 Jahre	4,50
Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon	4,50
Whiskey + Cola	+ 1,50
Double (4cl) Whiskey	+ 3,00



SCHNAPS & ANDERE PROZENTE

	2cl
Yeni Raki (4cl) Türkischer Anisschnaps, 45%	4,90
Karaffe Yeni Raki 20cl Serviert türkischer Art mit eine Karaffe Wasser und Eis	22,00
Tekirdağ Rakı Gold Series (4cl) Türkischer Anisschnaps, Tekirdag Altin Seri, 45%	5,90
Tekirdağ Rakı Gold Series 20cl Serviert türkischer Art mit eine Karaffe Wasser und Eis	26,00
Sasse Münsterländer Lagerkorn, 32%	3,90
Sasse Sechser, 40%	3,90
Sasse Kakao mit Nuss, 30%	3,90
Sasse Holunder, 15%	3,90
Absolut Vodka Winterweizenwodka, 40%	3,50
Ramazzotti Crema Cappuccinocremelikör, 17%	3,50
Ramazzotti Amaro italienischer Kräuterlikör, 30%	3,50
Sambuca Molinari Anislikör, 40%	3,50
Tsipouro traditioneller griechischer Tresterbrand, ohne Anis, 40%	3,50

Hast du Hunger?

Keine Sorge!

Blätter nur weiter um

und lass dich

verwöhnen

!

KLEIN & LECKER

KLEINIGKEITEN

VORSPEISEN

1. Hausgemachtes Fladenbrot* — 3,50
   frisch gebacken, vegan möglich!
2. Brot à la Franz — 4,90
   mit Thymian, schwarzem Sesam und geheimen Gewürzen des Hauses. Lust auf einen Dip dazu? Unsere Auswahl findest Du in unseren Baukästen!
3. Pommes — 7,50
   mit Ketchup und Mayonnaise
4. Knoblauchbrot — 7,50
   3 Stück mit Butter, Frischkäse, Knoblauch und Avocadocreme
5. Vorspeisen-Dreierlei — 13,90
   Baba Ghanoush, Orientalische-Avocadocreme & Hummus dazu Fladenbrot
6. Paçanga Börek [Pa-tschan-ga Bö-rek] — 8,90
   zwei frittierte Teigröllchen mit Pastırma (Rinderschinken), Gouda, Paprika, Tomaten, dazu Knoblauch-Joghurt & Salat
7. Sigara Börek — 7,50
   zwei frittierte Teigröllchen mit Hirtenkäse und Petersilie, dazu Knoblauch-Joghurt & Salat (NEU!)
8. Gegrillte Gemüse — 8,90
   Saisonale gegrillte Gemüse, hausgemachtem Pesto dazu veganem Fladenbrot
9. Rote Linsenbällchen — 8,50
   serviert kalt mit Granatapfelsirup, dazu Salat und eine Scheibe Zitrone
10. Türkische Linsensuppe / Ezogelin Corba — 6,90
11. Snack-Korb Orient — 13,90
    mit Pommes, Sigara Börek, Paçanga Börek und Falafel, dazu Ketchup und Mayonnaise (NEU!)

SALATE

21. Beilagensalat — 6,90
22. Rucola Salat * — 12,90
    mit Karotten, Cherrytomaten, Zucchini, Italienischem Hartkäse und Pinienkernen
    dazu Fladenbrot - Wahlweise mit Garnelen (+3,00 €)
23. Salat mit gegrilltem Hähnchenbrust — 14,50
    mit Rucola, Lollo Rosso/Bionda, Eisbergsalat, Gurken, Paprika, Cherrytomaten
    dazu Fladenbrot
24. Türkischer Bauernsalat * — 12,50
    mit Tomaten, Gurken, grüne Oliven, Paprika, Hirtenkäse, roten Zwiebeln, Petersilie, Minze und geröstetem Brot

Du kannst Dir zu Deinem Salat natürlich noch das Dressing auswählen: H&F-Dressing, Honig-Senf-Dressing, Balsamico, Knoblauch-Joghurt-Dressing oder Essig & Öl! Alle Salate können auch ohne Fleisch* zubereitet werden.

*Vegan möglich

Vegan Vegetarisch

LEIB & SEELE

HAUPTSPEISEN

30. **Falafel à la Hans** * — 16,90
Falafelrolle-Scheiben mit Sesam-Joghurt- & Paprika-Minzsauce, dazu Linsenbällchen

31. **Gebratene Austernpilze** (GLUTEN FREE) — 15,50 (NEU!)
in Knoblauch-Öl mit Kartoffeln, Oregano und hausgemachter Pesto, dazu Salat

32. **Spinatauflauf**** — 14,90
mit Hirtenkäse überbacken & Fladenbrot

33. **Spinat-Börek** — 15,50
große Teigtasche mit Spinat-Hirtenkäse-Füllung, Salat & Cacık-Joghurt

34. **Bunte Falafelplatte*** — 18,90
Falafel, Hummus, Avocadocreme, Linsenbällchen, Sigara Böreği, Baba Ghanoush, grüne Oliven, Sesam-Joghurt, getrocknete Tomaten, Salat & Brot

35. **Gemüsepfanne * / **** — 15,90
mit Auberginen, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Paprika, Champignons in Knoublauch-Tomaten-Sauce, dazu Cacık-Joghurt & Brot

Mit Fleisch...

40. **Überbackene Garnelen**** — 19,50 (NEU!)
in Knoblauch-Öl und Butter mit Austernpilzen, Cherrytomaten und roten Zwiebeln, dazu Fladenbrot

41. **Köfteteller** (GLUTEN FREE) — 22,90
vier Rindfleischfrikadellen mit Reis, Salat & Cacık-Joghurt, garniert mit frittierten Kartoffeln,

42. **Überbackene Hähnchenbruststreifen**** — 19,90
mit Champignons, Zwiebeln & Paprika in Knoblauch-Tomatensauce überbacken mit Gouda, dazu Fladenbrot & Cacık-Joghurt

43. **Hähnchencurry mit Gemüse** / pikant oder scharf (neues Rezept!) (GLUTEN FREE) — 19,50
mit Kartoffeln, Champignons, roten Zwiebeln in pikanter Currysauce, dazu Reis & Salat

44. **Lammspieße** (GLUTEN FREE) — 22,90 (NEU!)
zwei Lammspieße, mit Reis, Salat & Cacık-Joghurt, garneirt mit frit. Kartoffeln

45. **Grillteller**** — 25,50
auf frischem Fladenbrot; ein Lammspieß, zwei gegrillten Hahnchen, zwei Köfte, dazu Salat und Cacık-Joghurt garneirt mit frittierten Kartoffeln

46. **H&F Köfte-Spezial (neues Rezept!)** — 22,90
Rindfleischfrikadellen mit Kartoffeln und Champignons in Tomatensauce, serviert auf Knoblauch-Joghurt mit gewürztem Fladenbrot und Petersilie

47. **Gegrilltes Hähnchen** (GLUTEN FREE) — 18,50 (NEU!)
vier gegrillte Hähnchenbrust-Stücke, dazu Reis, Salat & Cacık-Joghurt

*Vegan möglich **Glutenfrei möglich (Reis statt Brot)

GLUTEN FREE

Vegetarisch

SCHIFF & OVAL

PIDE

Ovaler türkischer Fladen mit Fleisch, Käse oder Hummus

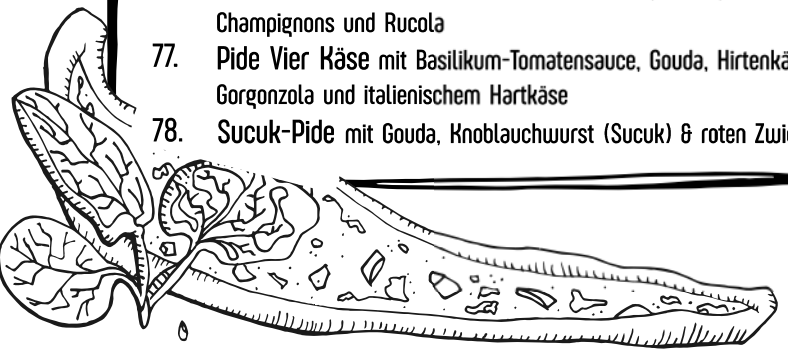
PIDE-BASIS:

60.	Pide mit Hackfleisch	8,50
61.	Pide mit Hummus (vegan)	8,50
62.	Pide mit Hirtenkäse	8,50
63.	Pide mit Goudakäse mit Basilikum-Tomatensauce	8,50
64.	Lahmacun* [Lah-ma-dschun] (NEU!) hausgemachte "Türkische Pizza" mit Rinderhackfleisch, serviert mit roten Zwiebeln, Tomaten und eine scheibe Zitrone *Eine Kombination mit Baukastenzutaten ist für Lahmacun nicht möglich	11,50

Stell Dir eine Pide-Kombination nach Deinen Wünschen mit unseren Baukasten-Zutaten auf der nächsten Seite zusammen! Oder genieße...

...UNSERE PIDE-VORSCHLÄGE

70.	Hirtenkäse-Pide mit Spinat	10,50
71.	Hirtenkäse-Pide mit Auberginen & Tomaten	12,50
72.	Rinderhackfleisch-Pide mit Hirtenkäse & Spinat	13,00
73.	Pide Spezial mit Hummus, Champignons, grünen Oliven, Zucchini, Rucola & getrockneten Tomaten	16,50
74.	Orientalische Pide mit Hirtenkäse, Basilikum-Tomatensauce, Paprika, Champignons, Tomaten, & Pastirma-Rinderschinen	16,50
75.	Rucola-Pide mit Basilikum-Tomatensauce, Gouda, Tomaten, Rucola & Italienischem Hartkäse	15,50
76.	Garnelen-Pide mit Basilikum-Tomatensauce, Gouda, Garnelen, Knoblauch, Champignons und Rucola (NEU!)	16,00
77.	Pide Vier Käse mit Basilikum-Tomatensauce, Gouda, Hirtenkäse, Gorgonzola und italienischem Hartkäse (NEU!)	15,50
78.	Sucuk-Pide mit Gouda, Knoblauchwurst (Sucuk) & roten Zwiebeln	12,50



Vegan Vegetarisch

HANSI & FRANZI

PIDE-BAUKASTEN

Artischocken, rote Zwiebeln, Knoblauch, Champignons Tomaten, Spinat, Paprika, Mais, grüne Oliven, Zucchini, Auberginen, Austernpilze, Peperoni, Ei	je 2,00
Cherrytomaten, Pinienkerne, getrocknete Tomaten, Hirtenkäse, Gorgonzola, Italienischer Hartkäse, Rinderhackfleisch, Rucola, Thunfisch, Knoblauchwurst (Sucuk), Goudakäse	je 2,50
Hähnchenbruststreifen, Walnüsse, Pastırma (Rinderschinken), Garnelen	je 3,00
Lammstreifen	4,00

Unsere hausgemachten Dips

Cacık-Joghurt [Dscha-dschyk]	3,00
Orientalische Avocadocreme	3,50
Baba Ghanoush	3,50
Hummus	3,50
Sesam-Joghurt	3,00

Vegan Vegetarisch

TEIG & TASCHE

MANTI

Mantı sind aus der traditionellen türkischen Küche nicht wegzudenken! Bereits seit Jahrhunderten werden die kleinen Dumplings aufwendig hergestellt, was sich schon so mancher Sultan in seinem Palast hat schmecken lassen. Für Dich haben wir uns aber auch noch einige köstliche vegane und klassische Variationen ausgedacht. Probier Dich doch mal durch unsere Auswahl!

50. Klassische Mantı *
mit Rinderhackfüllung (oder Kartoffel*), serviert mit Knoblauch-Joghurt & Paprikasauce
14,50

51. Vegane Mantı
mit Kartoffelfüllung, serviert mit Basilikum-Tomatensauce & Walnuss-Minzsauce
14,50

52. Mantı Klassich Spezial
mit Rinderhackfüllung, serviert mit Gorgonzolasahnesauce, Champignons & roten Zwiebeln
18,50

53. Orientalisch Pur!
Vegan mit Kartoffelfüllung,
serviert mit Basilikum-Tomaten-Walnusssauce, Blattspinat, Austernpilzen & Rucola
18,50

54. Franz' Lieblingsmantı
Veggie mit Kartoffelfüllung
serviert mit Gorgonzolasahnesauce, Champignons, roten Zwiebeln & Spinat
18,50

55. Knusper-Manti / Çıtır Mantı *
mit Rinderhackfüllung oder Kartoffelfüllung je nach Wahl frittiert,
serviert mit Basilikum-Tomatensauce und Knoblauch-Joghurt & Paprikasauce
15,50

56. Scharfe Klassische Mantı *
mit Rinderhackfüllung, gebraten in scharfer Basilikum-Tomatensauce,
serviert mit Knoblauch-Joghurt & Paprikasauce
14,90

57. Mantı à la Hans* (NEU!)
mit Rinderhackfüllung (oder Kartoffelfüllung*), gebraten in Basilikum-Tomatensauce,
serviert mit Italienische Hartkäse, Rucola und Cherrytomaten
18,50

*Vegetarisch möglich

Alle Mantı-Gerichte können sowohl mit Rinderhack- als auch Kartoffel-Füllung zubereitet werden.

Vegan Vegetarisch

HÄNSEL & FRÄNZEL

DESSERT

Tiramisu
6,50

Türkischer Milchreis aus dem Ofen
"Fırın Sütlaç" [Fi-rin Züt-latsch]
karamellisiert, serviert mit gehackten Haselnüssen

5,50

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Kühlvitrine
für zusätzliche Angebote.



