



Zum Franz`l

Speisen & Getränke



Hotel Residenz Royal – Restaurant zum Franz`l
Carl – Benz – Str. 8 69207 Sandhausen Tel. 06224 – 90 99 353 oder 06224-9400



Zum Franzl

Liebe Gäste

Das Hotel Residenz Royal und das Restaurant zum Franzl gehören zusammen.

Nach nun mehr als 23 Jahren familiengeführtem Hotelbetrieb, davon die letzten 5 Jahre in zweiter Generation, haben wir den Beschluss gefasst, das Restaurant nicht mehr zu verpachten, sondern unter eigener Regie, unter dem Namen „Zum Franzl“ zu führen. Im Juli 2016 haben wir das Restaurant „Zum Franzl“ im Hotel Residenz Royal eröffnet.



Warum der Name "Zum Franzl" ?

Unser Vater und Schwiegervater, Erbauer des Hotels Residenz Royal, Herr Dieter Franz Müller, wollte immer schon zu seinen Lebzeiten ein deutsch - mediterranes Restaurant im Hotel erschaffen. Wir haben seinen Traum verwirklicht und das Restaurant nach seinem Zweitnamen Franz benannt.

Das Restaurant „Zum Franzl“ soll nicht nur für unsere Hotelgäste ein kulinarisches Angebot sein, sondern für alle Gaumenfreunde in unserer Region ein weiteres Highlight in darstellen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

*Alexandra Müller-Schroth & Thomas Schroth
Direktion*



Zum Franz 1

Speisen

Tapas Corner

Tapas Vorspeisenteller <i>mit marinierten Oliven, Peperonis, Kapern, Serrano Schinken, Manchego Käse mit Honig ^(a,b)</i>	11,90 €
Baguette <i>mit Aioli Dip (hausgemachte Mayonnaise mit Knoblauch)</i>	3,40 €
Oliven <i>mariniert ^(d,1)</i>	3,70 €
Peperoni <i>mariniert ^(b)</i>	3,70 €
Jamon de Serrano <i>luftgetrockneter Serrano Schinken</i>	5,30 €
Queso Manchego <i>iberischer Rohmilchkäse vom Schaf aus der La Mancha</i>	5,80 €
Patatas Bravas <i>frittierte Kartoffelecken mit pikantem, rotem, spanischem Dip</i>	5,00 €
Papas arrugadas canarias <i>kleine Kartoffelchen in der Schale gegart, mit Meersalz und spanischem Dip</i>	4,90 €
Verduras a la parrilla <i>gegrilltes Gemüse</i>	4,20 €
Chorizo al Jerez <i>pikante spanische Paprikawurst in Sherry</i>	5,50 €
Gambas al ajillo <i>Garnelen in Knoblauchöl</i>	6,90 €
Gambas en salsa de curry picante <i>Garnelen in einer pikanten Currysauce</i>	6,90 €



Zum Franz 1

Vorspeisen

Melone mit Serrano Schinken <small>(a,g)</small>	5,90 €
Lachs-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl, rosa Pfeffer und Rucola <small>(d,1)</small>	12,90 €
Tagessüppchen nach Empfehlung	

Salate

Beilagensalat knackiger, bunter Salat der Saison mit Hausdressing <small>(g,i)</small>	3,50 €
Gemischer Salat knackiger, bunter Salat der Saison mit Hausdressing <small>(g,i)</small>	8,50 €
Gemischer Salat mit Gambas knackiger, bunter Salat der Saison mit Hausdressing und gegrillten Gambas <small>(g,i)</small>	11,90 €
Gemischer Salat mit Serrano Schinken knackiger, bunter Salat der Saison mit Hausdressing und iberischem Serrano Schinken <small>(g,i)</small>	10,50 €
Gemischer Salat mit Roastbeef knackiger, bunter Salat der Saison mit Hausdressing <small>(g,i)</small>	10,50 €

Hauptgerichte vegetarisch

Gegrilltes Gemüse mit kleinen Kartoffel in der Schale gegart und spanischem Aioli Dip	7,50 €
Tagliatelle mit Rahmsauce von Pilzen der Saison <small>(a,b,c,g)</small>	8,50 €



Zum Franzl

Hauptgerichte

Franzl's Schlemmertöpfchen Medaillons vom Schwein, mit hausmacher Knöpfle in Pilzrahmsauce der Saison (a,g)	16,90 €
Schweinemedailleurs im Speckmantel mit hausmacher Knöpfle an feiner Rioja - Pfefferrahmsauce (a,g)	16,90 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes auf Wunsch mit feiner Braten- oder Rahmsauce (a,c,g)	13,90 €
Schnitzel vom Schwein „Jäger Art“ mit Pommes, Rahmsauce und Pilzen der Saison (a,g)	12,90 €
Rumpsteak mit Zwiebeln 200g argentinisches Rumpsteak von der Premiumklasse, mit hausmacher Knöpfle, und leckerer Bratensauce (a,g,i)	18,90 €
Rumpsteak Gaucho 200g Rumpsteak, mit Kräuterbutter und Bratkartoffel (g,i)	21,50 €
300g Rumpsteak Aufpreis	8,50 €
Wiener Kalbsschnitzel vom Rücken mit Pommes Frites und Preiselbeeren (a,c)	19,80 €
Gegrilltes Kalbssteak vom Rücken mit Knoblauch-Öl Tagliatelle, Tomaten, Rucola und Parmesan (a,c)	17,90 €

Hauptgerichte vom Fisch und von Krustentieren

Lachsfilet an Tagliatelle und frischem Gemüse der Saison (a,c,d,g,h)	15,90 €
Tagliatelle mit gegrillten Black Tiger Garnelen und Thai Curry Sauce (a,b,c,g)	19,50 €
Black Tiger Garnelen gegrillt (6 Stück) mit Baguette und zwei spanischen Dips (a,b,c,g)	18,50 €
Gegrillter Schwertisch nach Art des Hauses mit kleinen Kartoffel in der Schale gegart und spanischem Aioli Dip	18,90 €
Gegrillter Fisch aus dem Atlantik mit Pommes, nach Art des Hauses	14,90 €

Die Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe, finden Sie auf der letzten Seite. Gerne berät sie auch unser Personal.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit



Zum Franzl

Desserts

Desserts, etwas Leckerer zum Schluß

<i>Iberische Mandeltarte</i> <i>Mit Vanilleeis und Sahne</i>	5,50 €
<i>Karamellisierte Ananas</i> <i>mit Pistatieneis (g,1)</i>	5,50 €
<i>Amaretto Becher</i> <i>Vanilleeis, Amarettinis, Caramelsauce und Sahne mit Amaretto (g,1)</i>	5,90 €
<i>Amarena Becher</i> <i>Vanilleeis, Amarenakirschen, Sahne und Amarensauce (g,1)</i>	5,90 €
<i>Warmer Schokokuchen</i> <i>auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren (g,1)</i>	6,90 €
<i>Franzl's Liebe</i> <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (2,g)</i>	5,90 €
<i>Tartufo</i> <i>eine italienische Eisspezialität aus Kalabrien, welche den Trüffelpralinen nachempfunden ist (2,g)</i>	5,90 €
<i>3 Kugeln gemischtes Eis</i> <i>Vanille, Erdbeere, Chocolate (g,1)</i>	3,50 € 0,90 €