

Das Auge isst mit.

Zwölf Menüideen mit Charakter.

TRATTORIA

La dolce pausa.



KI-MOTIV - MENÜFADEN

IM MITTELPUNKT

Pasta al limone

Seidige Zitronensauce, Hartkäse und Basilikum

14,50

Bruschetta

Geröstetes Brot, saftige Tomaten, Basilikum

7,00

Burrata

Cremiger Kern, bunte Tomaten und Rucola

12,50

Gnocchi al pomodoro

Zarte Gnocchi, fruchtige Tomate und Basilikum

15,00

Dorade vom Grill

Zarte Dorade, Rosmarinkartoffeln, Zitrone

23,50

Tiramisù

Espresso, luftige Mascarpone, feiner Kakao

7,50

MENÜFADEN STUDIO / FIKTIVE ARBEITSPROBE

Gerichte und Preise sind Beispiele · Gesamtpreise in Euro · KI-Bildmotiv

WEINBAR

Ein guter Abend.

SAISONKÜCHE · SEPTEMBER

IM MITTELPUNKT

Pilze auf Brioche

Goldbraune Pilze, weiche Brioche, Kräutercreme

15,50

Oliven & Brot

Saftige Oliven, krosses Brot, gutes Olivenöl

6,50

Ziegenkäse

Warm mit Honig, Thymian und saftiger Birne

12,50

Burrata & Pfirsich

Cremige Burrata, reifer Pfirsich, Basilikum

14,50

Käseauswahl

Feiner Käse, fruchtiges Chutney, knackige Nüsse

18,50

Schokoladencreme

Dunkle Schokolade, Beeren und Fleur de Sel

8,50

MENÜFADEN STUDIO / FIKTIVE ARBEITSPROBE

Gerichte und Preise sind Beispiele · Gesamtpreise in Euro

CAFÉ MORGEN

Ein guter Morgen.



KI-MOTIV - MENÜFADEN

IM MITTELPUNKT

French Toast

Goldbraun gebraten, warme Beeren, Vanillecreme · Ahornsirup

11,50

Croissant & Konfitüre

Blättriges Croissant, Butter, Fruchtkonfitüre

5,50

Joghurt-Bowl

Cremiger Joghurt, knuspriges Granola, Früchte

8,50

Rührei auf Sauerteig

Weiches Rührei, krosses Brot, frische Kräuter

11,50

Avocado-Stulle

Cremige Avocado, Zitrone, knackige Radieschen

12,50

Kuchen des Tages

Ein frisches Stück aus unserer Kuchentheke

4,50

MENÜFADEN STUDIO / FIKTIVE ARBEITSPROBE

Gerichte und Preise sind Beispiele · Gesamtpreise in Euro · KI-Bildmotiv

A4 + Beitrag + Story
99 € gesamt

tatfunke.de · menuefaden@tatfunke.de

Die Wochenkarte

SAISONKÜCHE · SEPTEMBER

IM MITTELPUNKT

Pilzrisotto

15,50

Cremiger Reis, goldbraune Pilze, feiner Hartkäse

Kürbiscremesuppe

7,50

Samtig mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Rote-Bete-Salat

12,50

Erdfarben, frisch: Apfel, Walnuss und Kräuter

Hähnchen vom Grill

18,50

Goldene Ofenkartoffeln, frische Zitronensauce

Gebratenes Zanderfilet

22,50

Auf der Haut gebraten, Spinat, Kartoffelstampf

Apfeltarte

7,50

Zarter Apfel, knuspriger Boden, Vanillecreme

La dolce pausa.



KI-MOTIV · MENÜFADEN

IM MITTELPUNKT

Pasta al limone 14,50

Seidige Zitronensauce, Hartkäse und Basilikum

Bruschetta 7,00

Geröstetes Brot, saftige Tomaten, Basilikum

Burrata 12,50

Cremiger Kern, bunte Tomaten und Rucola

Gnocchi al pomodoro 15,00

Zarte Gnocchi, fruchtige Tomate und Basilikum

Dorade vom Grill 23,50

Zarte Dorade, Rosmarinkartoffeln, Zitrone

Tiramisù 7,50

Espresso, luftige Mascarpone, feiner Kakao

Aus unserer Küche

SAISONKÜCHE · SEPTEMBER

IM MITTELPUNKT

Rinderschmorbraten 21,50

Langsam geschmort, Rotkohl, Kartoffelknödel

Kartoffelsuppe 7,50

Sämig mit Lauch und frischem Schnittlauch

Feldsalat 11,50

Zarte Blätter, süße Birne, knusprige Croûtons

Käsespätzle 15,50

Geschmolzener Käse und goldene Röstzwiebeln

Forellenfilet 20,50

In Butter gebraten, Petersilienkartoffeln

Zwetschgencrumble 7,00

Warme Zwetschgen, knusprige Streusel, Vanille

Ein guter Morgen.



IM MITTELPUNKT

French Toast

11,50

Goldbraun gebraten, warme Beeren, Vanillecreme · Ahornsirup

Croissant & Konfitüre

5,50

Blättriges Croissant, Butter, Fruchtkonfitüre

Joghurt-Bowl

8,50

Cremiger Joghurt, knuspriges Granola, Früchte

Rührei auf Sauerteig

11,50

Weiches Rührei, krosses Brot, frische Kräuter

Avocado-Stulle

12,50

Cremige Avocado, Zitrone, knackige Radieschen

Kuchen des Tages

4,50

Ein frisches Stück aus unserer Kuchentheke

Ein guter Abend.

SAISONKÜCHE · SEPTEMBER

IM MITTELPUNKT

Pilze auf Brioche 15,50

Goldbraune Pilze, weiche Brioche, Kräutercreme

Oliven & Brot 6,50

Saftige Oliven, krosses Brot, gutes Olivenöl

Ziegenkäse 12,50

Warm mit Honig, Thymian und saftiger Birne

Burrata & Pfirsich 14,50

Cremige Burrata, reifer Pfirsich, Basilikum

Käseauswahl 18,50

Feiner Käse, fruchtiges Chutney, knackige Nüsse

Schokoladencreme 8,50

Dunkle Schokolade, Beeren und Fleur de Sel

GUTER LUNCH.

IM MITTELPUNKT

Crunchy Bowl

12,90

Knackiges Gemüse, Reis, cremiges Sesamdressing

Tomatensuppe

6,90

Fruchtige Tomate, Basilikumöl, krosses Brot

Pasta Verde

13,90

Zarte Erbsen, frische Kräuter, feiner Hartkäse

Chicken Sandwich

13,90

Saftiges Hähnchen, Gurke, Kräutersauce

Ofengemüse

12,90

Geröstetes Gemüse, goldene Kartoffeln, Dip

Brownie

5,90

Saftige Schokolade, knackige Nüsse

BRASSERIE

À la carte

SAISONKÜCHE · SEPTEMBER

IM MITTELPUNKT

Poulet rôti

19,50

Goldbraunes Ofenhähnchen, knusprige Kartoffeln

Soupe à l'oignon

8,50

Geschmorte Zwiebeln, Croûton, gratinierter Käse

Salade du marché

12,50

Frische Blätter, Marktgemüse, Vinaigrette

Quiche aux légumes

14,50

Knuspriger Boden, saftiges Gemüse, kleiner Salat

Poisson du jour

23,50

Zartes Fischfilet, Gemüse, Zitronenbutter

Crème brûlée

8,00

Zarte Vanillecreme, feine Karamellkruste

Aus dem Garten.

PFLANZLICH. VOLLER GESCHMACK.

IM MITTELPUNKT

Gerösteter Blumenkohl

15,50

Kräftig geröstet, Kichererbsen, cremiges Tahin

Karotten-Ingwer-Suppe

7,50

Samtige Karotte, frischer Ingwer, Kokosmilch

Linsensalat

12,50

Nussige Linsen, knackiger Apfel, Rucola

Grünes Risotto

15,50

Cremiger Reis, junge Erbsen, Zucchini, Kräuter

Ofensüßkartoffel

14,50

Süß geröstet, Bohnen, Limette und Avocado

Zitronencreme

7,00

Frische Zitrone, Beeren, knuspriger Hafer

ATELIER

Atelier

DAS MENÜ

Tomate

12,00

Reife Tomate, frische Kräuter, Sauerteig

Sellerie

14,00

Sanft gegarter Sellerie, Apfel, Haselnuss

Pilz

19,00

Cremiges Risotto, gebratene Pilze, Hartkäse

Saibling

26,00

Zartes Filet, frische Gurke, Kartoffel

Rind

29,00

Zartes Rind, glasierte Karotte, kräftige Jus

Birne

11,00

Saftige Birne, Vanille, geröstete Mandel

CRUNCH. BITE. WOW.



KI-MOTIV · MENÜFADEN

IM MITTELPUNKT

Crispy Chicken Burger

13,50

Knuspriges Hähnchen, Pickles, cremige Sauce

Sweet Potato Fries

6,50

Knusprige Süßkartoffeln, Kräutersalz, Dip

Plant Burger

13,50

Saftiger Gemüsepatty, Tomate und Rucola

Taco Trio

12,50

Drei Tacos mit Bohnen, Mais und frischer Limette

Loaded Fries

10,50

Krosse Fritten, geschmolzener Käse, Jalapeños

Churros

6,50

Knuspriger Zimt, warme Schokoladensauce

SAISON

Hallo, Herbst.

SAISONKÜCHE · SEPTEMBER

IM MITTELPUNKT

Pilzpasta 15,50

Goldbraune Pilze, Bandnudeln, Kräutersauce

Kürbissuppe 7,50

Samtiger Kürbis, frischer Ingwer, geröstete Kerne

Rote Bete aus dem Ofen 12,50

Süß geröstet, cremiger Feta, knackige Walnüsse

Geschmortes Rind 22,50

Langsam geschmort, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

Ofenkürbis 14,50

Süßer Ofenkürbis, Linsen, frischer Kräuterjoghurt

Warmer Apfelcrumble 7,50

Warmer Apfel, knusprige Streusel, Vanilleeis

Die Woche wird gut.

WOCHENPLAN · SEPTEMBER

MONTAG

Pasta mit saftigen Ofentomaten

12,50

DIENSTAG

Hähnchen mit goldenen Kräuterkartoffeln

13,50

MITTWOCH

Cremiges Pilzrisotto mit Hartkäse

12,50

DONNERSTAG

Duftendes Gemüsecurry mit Reis

12,50

FREITAG

Gebratenes Fischfilet auf Blattspinat

14,50

DIE GANZE WOCHE

Knackiger Salat mit geröstetem Gemüse

11,50

Welche Karte passt zu dir?

01 / Ein klarer Umfang

Ein Stil, eine A4-Seite bis zwölf Einträge, ein Beitrag und eine Story. PDF, PNG, SVG und eine Korrekturrunde: 99 € gesamt.

02 / Deine Küche bleibt echt

Du lieferst Texte, Preise, Logo, Pflichtangaben und bei Fotolayouts passende eigene oder ausreichend lizenzierte Fotos. Neue Fotografie ist nicht enthalten.

03 / Erst prüfen, dann freigeben

Wir bestätigen Umfang und Termin. Du prüfst die Vorschau. Nach Freigabe und Zahlung erhältst du die finalen Dateien ohne Wasserzeichen.

KARTE + Designnummer

menuefaden@tatfunke.de · tatfunke.de