

Børn op til 12 år halv pris.
Dansk smørrebrød

Serveres til kl. 16.00

Sammensæt 3 stk. for kr. 158,-

GO' GAMMELDAW'S OSTEMAD kr. 48,-

Lækker, mellemlagret ost på franskbrød uden så meget pjat.

LAKSEMAD PÅ FRANSKBRØD kr. 62,-

Koldrøget laks med sprød salat, citron og dild.

ÆG & REJER - NÅR DET ER BEDST kr. 62,-

Franck A's æggesalat med rømerrejer og syltede rødløg.

DYRLÆGENS NATMAD kr. 62,-

Serveret på rugbrød med saltet lårtunge, leverpostej, løgringe, sky og karse.

SLAGTERMESTERENS RULLEPØLSE kr. 62,-

Serveret på franskbrød med løg, sky, karse og respekt for traditionerne.

ROASTBEEF AF CULOTTESTEG kr. 62,-

Med hjemmelavet remoulade, ristede løg og syltede agurker.

Alene eller til at dele

TRE SLAGS SILD OG MÅSKE EN LILLE ÉN kr. 112,-/136,-

Karrysild, kryddersild og hvid sild, æggesalat og kapers.

FARMORS FISKEFRIKADELLER kr. 112,-

Serveret med hjemmelavet remoulade, rugbrød og syltet rødløgskompot.

PANDESTEGT FISKEFILET AF RØDSPÆTTE kr. 112,-

2 stk. panerede fiskefileter, serveret med rugbrød, hjemmelavet remoulade og citron.

KOKKENS EGEN HØNSESALAT PÅ TOAST kr. 112,-

Lækker, hjemmelavet hønsesalat med champignon og sprød bacon.

LUN LEVERPOSTEJ ANNO 2011 kr. 112,-

Serveret med syltede rødbeder, agurk, sprød bacon, stegte svampe og rugbrød.

Frokostretter

Serveres til kl. 16.00



FRISKRØRT LAKSETARTAR kr. 128,-

Rørt med creme fraiche, hakket rødløg og krydderurter.



ØSTERS NATUREL kr. 148,-

Seks østers serveret med klassisk tilbehør og brød.



MOULES FRITES kr. 184,-

Friske, dampede blåmuslinger med håndskårne pommes frites og aioli.



HELSTEGT RØDTUNGE MED SYLTET RODGRØNT kr. 238,-

Serveret med smørsauce, dejlig selleripuré og havtorn.



HJEMMERØRT OKSETARTAR kr. 148,-

Serveret med salat, håndskårne pommes frites og aioli.



CONFIT DE CANARD - AND "PÅ FRANSK" kr. 168,-

Sprødstegte andelår med rødvins-glance, pommes sautées og salat.

NEW YORK STRIP STEAK kr. 298,-

Grillet strip steak (220g) med pommes frites, hjemmelavet bearnaisesauce og mixed salad. – Med 340g steak kr. 348,-

Velkommen på Franck A

Et klassisk spisested i hjertet af Odense.

I 1923 slog konditorsønnen Marius Franck-Andersen dørene op for Franck A. Stedet var kendt som en hyggelig restaurant med en afslappet stemning, der både rummede en udsøgt spiserestaurant og et muntert værtshus. Mænd fra alle erhverv (kvinder fik først adgang i 50'erne) frekventerede Franck A. Især handelsstandens folk samt journalister fra Fyens Stifttidende, som lå placeret overfor restauranten, var ofte at finde i lokalerne.

Da avisens lokaler blev saboteret af tyskerne i maj 1944, ødelagde den kraftige eksplosion ligeledes store dele af Franck A's facade og inventar. Franck-Andersen gav ikke op; stædigt og hurtigt genopbyggede han sin restaurant som efter mindre end et år, atter lignede sig selv. Siden har Franck A overlevet månelandinger, Cubakrisen, 80'ernes tøjmode og årtusindskiftets dommedagsprofetier. Restauranten har ligget på samme sted i snart hundrede år, og mon ikke dine tipoldebørn og deres venner også vil mødes på Franck A om hundrede år fra nu?

Gode råvarer, godt håndværk – god appetit!

Når Franck A efter alle disse år stadig er en levende del af en verden i forandring, er det fordi vi hele tiden fornyr os. Franck A Brasserie er vores moderne initiativ, med fokus på kvalitet og friske råvarer. Her serverer vi bl.a. dejlig frisk fisk, røget nordisk laks, delikate østers og danske jomfruhummere. Gerne med et lille, nordisk twist som også vores lækre tapastallerken bærer præg af. Menuen er skabt med en vision om, at der skal være en ekstraordinær smagsoplevelse for alle. Et af Franck A Brasseries mest populære koncepter er vores Premium American Steaks i aftenmenuen – bøffer, der får tænderne til at løbe i vand. Og så kan du selv vælge, hvad du vil have til.

Franck A Specialiteter – Nye og kendte klassikere

Med udgangspunkt i særligt udvalgte klassikere præsenteres Franck A Specialiteter med vores fortolkning. Retterne er markeret med "en lille Tobias", så følg ham, hvis du gerne vil opleve fornyelse og traditioner i samme mundfuld.

Late Night Dining

Fredag og lørdag kl. 22-24.

Nordisk stil i sydeuropæisk stemning.

Start din aften ude med en sen middag før cocktailen, eller få noget godt at spise efter biografen, teatret, koncerten eller den sene fyraften.

Forretter

KOLDRØGET NORDISK LAKS kr. 98,-

Med rygeostcreme, radiser, maltcrisp, salturt og karse.

CREMET HUMMERBISQUE kr. 138,-

Med hummerragout, jomfruehummerhaler og sprøde smørcroûtoner.

Hovedretter

MOULES FRITES kr. 184,-

Friske, dampede blåmuslinger med håndskårne pommes frites og aioli.

NEW YORK STRIP STEAK kr. 298,-

Grillet strip steak (220g) med pommes frites, hjemmelavet bearnaisesauce og mixed salad. – Med 340g steak kr. 348,-

Desserter

CREME BRÛLÉE kr. 66,-

En klassiker, som holder.

OSTETALLERKEN kr. 124,-

Et udvalg af europæiske gårdoste med sødt og sprødt.

Aften

Prøv Franck A's Specialiteter, markeret med 

— forretter —



ØSTERS NATUREL kr. 148,-

Seks østers serveret med klassisk tilbehør og brød.



CREMET HUMMERBISQUE kr. 138,-

Med hummerragout, jomfruehummerhaler og sprøde smørcroutoner.

KOLDRØGET NORDISK LAKS kr. 98,-

Med rygeostcreme, radiser, maltcrisp, salturt og karse.

SMØRSTEGTE HAVTASKEKÆBER kr. 128,-

Med røget kartoffelkompot, bacontern, perleløg og hønsesauce.



FOIE GRAS TERRINE MED RISTET BRIOCHEBRØD kr. 144,-

Serveret med glacerede figner, friske hindbær og olivenristede maltcroutoner.

STEGTE JOMFRUHUMMERHALER OG RØDTUNGEFILET kr. 134,-

På bund af selleripuré, glacerede grøntsager og hummersauce.

— hovedretter —



MOULES FRITES kr. 184,-

Friske, dampede blåmuslinger med håndskårne pommes frites og aioli.

DAGENS FISK kr. 198,-

Vi anretter en lækker fiskeret med udgangspunkt i sæsonen.



HELSTEGT RØDTUNGE MED SYLTET RODGRØNT kr. 238,-

Serveret med smørsauce, dejlig selleripuré og havtorn.



BRAISERET LAMMESKANK kr. 198,-

Serveret i sky med rosmarin, eksotisk peber, en cremet kartoffelkompot og syltet rodgrønt.



CONFIT DE CANARD - AND "PÅ FRANSK" kr. 168,-

Sprødstegte andelår med rødvinsglace, pommes sautées og salat.

Franck A's Premium American Steaks

Vælg den bøf og sauce, du vil have, og sammensæt det med præcis det tilbehør, du bedst kan lide.

OKSEMØRBRAD 200g kr. 248,-

Ultimativt den møreste og flotteste udskæring fra oxen. Et sikkert valg.

NEW YORK STRIP STEAK 220g / 340g kr. 248,- / 298,-

Vi præsenterer her noget af verdens lækreste kød importeret direkte fra USA.

Valgfri sauce

Rødvinsauce, Bearnaisesauce eller Pebersauce

Tilvalg serveres særskilt og kan derfor deles

Tilvalg kartoffel kr. 28,-

Pommes frites
Spicy ovnkartofler
Kartoffelgratin

Tilvalg grønt kr. 44,-

Stuvet spinat
Tomatsalat med mozzarella
Grøn bønnesalat
Mixed salad med husets vinaigrette

*** **Steak Deal** ***

Vælg valgfri steak, sauce, kartoffel og grønt.

samlet pris kr. 298,- / 348,-

BRUNELLO, PIAN DELLE VIGNE, ANTINORI 

TOSCANA, ITALIEN, glas kr. 115,- / 75cl kr. 568,-

Smagen er fløjlsblød med kraftig eftersmag, med nuancer af mørke frugter, kirsebær, et strejf af egefad og chokolade.

STEFANO ACCORDINI, RIPASSO

VALPOLICELLA, ITALIEN, 75cl kr. 398,-

Ripasso er den friske Valpolicella, men stadig en kraftig og frugtig vin.

TIGNANELLO, ANTINORI

TOSCANA IGT, ITALIEN, 75cl kr. 798,- / 150cl kr. 1498,-

Supertoscaner. Et af vinhuset Antinoris flagsskibe.

BODEGAS AALTO, TEMPRANILLO 

RIBERA DEL DUERO, SPANIEN, glas kr. 115,- / 75cl kr. 568,-

Nordspansk kultvin, der kandiderer til titlen som verdens bedste rødvin.

MAURO, BODEGAS MAURO

TUDELA DE DUERO, SPANIEN, 75cl kr. 528,-

Muskuløs vin; kraftfuld med et røget strejf og en indikation af røde frugter.

GR-174, CASA GRAND DEL SIURANA

PRIORAT, SPANIEN, 75cl kr. 358,-

Frugtig, rund og kompleks vin, med en kraftfuld aroma af friske blomster og et strejf af mynte.

PINOT NOIR "PETIT CLOS", CLOS HENRI

MARLBOROUGH, NEW ZEALAND, 75cl kr. 378,-

Frisk Pinot Noir med bløde tanniner fra en af New Zealands nye, dygtige producenter.

KILLERMAN'S RUN SHIRAZ, KILIKANOON 

SYDAUSTRALIEN, glas kr. 75,- / 75cl kr. 378,-

Fyldig, sødmefuld vin med toner af mørke bær og mynte.

MENTOR, CABERNET SAUVIGNON, PETER LEHMANN

BAROSSA VALLEY, AUSTRALIEN, 75cl kr. 558,-

En bombe fra Peter Lehmann - navnet taler for sig selv, og vi har flere af hans unikke vine i kælderen.

BIG EASY, ERNIE ELS

STELLENBOSCH, SYDAFRIKA, 75cl kr. 398,-

En af verdens bedste golfspilleres vinprojekt fra Sydafrika.

Champagne

Spørg efter vores kælderkort for et helt særligt udvalg af champagne.

BILLECART-SALMON

BILLECART-SALMON BRUT 

glas kr. 76,- / 75cl kr. 498,- / 150cl kr. 1048,-

BILLECART-SALMON ROSÉ 

glas kr. 92,- / 75cl kr. 648,- / 150cl kr. 1348,-

MUMM

MUMM CORDON ROUGE BRUT, 75cl kr. 648,- / 150cl kr. 1298,-

MUMM ROSÉ, 75cl kr. 748,- / 150cl kr. 1498,-

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BRUT

75cl kr. 1298,- / 150cl kr. 2498,-

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ

75cl kr. 2198,-

DOM PERIGNON

VINTAGE 2000, 75cl kr. 1698,- / 150cl kr. 3998,-

Rosé vine

HUSETS

ANTINORI, SCALABRONE DOC

BOLGHERI, ITALIEN, glas kr. 58,- / 75cl kr. 248,-

God balance og struktur med en karakteristisk duft af jordbær.

CHATEAU D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL ROSÉ

PROVENCE, FRANKRIG, 75cl kr. 348,-

Klassisk Rosé fra Provence, lavet på gamle Grenache-stokke. "It's not just a Rosé!"

Røde vine

Spørg efter vores flotte kældervinkort
for et helt særligt udvalg af vine.

HUSETS

DOMAINE FABRE, CABERNET SAUVIGNON

MIDI, FRANKRIG, glas kr. 48,- / 75cl kr. 218,-

Druerne kommer fra 10 til 25 år gamle vinstokke og vinen opnår ved koldgæring at fremstå frisk og rank.

HUSETS

J. BOUCHON, CARMÈNERE/SYRAH

MAULE VALLEY, CHILE, glas kr. 48,- / 75cl kr. 218,-

En intens vin med duft og smag af modne, røde bær.

TÉLÉGRAMME, DOMAINE VIEUX TÉLÉGRAPHE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, FRANKRIG, glas kr. 105,- / 75cl kr. 498,-

Andenvinen til den verdensberømte Vieux Télégraphe.

TÉLÉGRAPHE, DOMAINE VIEUX TÉLÉGRAPHE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, FRANKRIG, 75cl kr. 728,- / 150cl kr. 1348,-

Nok en af Frankrigs mest berømte og anerkendte vine.

CÔTES DU RHÔNE, DOMAINE SAINT GAYAN

RHÔNE, FRANKRIG, 75cl kr. 298,-

Klassisk Grenache-baseret vin fra det sydlige Rhône.

CHAMBERTIN, GRAND CRU, CAMUS PÈRE & FILS

2000, BOURGOGNE, FRANKRIG, 75cl kr. 648,-

En unik vin i en fantastisk årgang, vi med stolthed kan præsentere som vores eget fund.

Se vores kælder kort for flere vine fra samme hus.

VOSNE ROMANÉE, DOMAINE D'EUGENIE

BOURGOGNE, FRANKRIG, glas kr. 145,- / 75cl kr. 688,-

Kultvin fra Bourgogne, lavet af ejeren af Château Latour.

CHÂTEAU LE GAY

1999, POMEROL, FRANKRIG, 75cl kr. 748,-

Cremeret, blød og fyldig med masser af finesse og karakter.

Intet mindre end en topvin fra Pomerol.

ZENATO, AMARONE

VENETO, ITALIEN, glas kr. 105,- / 75cl kr. 538,-

Fantastisk Amarone fra en af Italiens mest innovative og succesfulde vinproducenter.

L'AVVOCATA, BABERA D'ASTI, COPPO

PIEMONTE, ITALIEN, 75cl kr. 358,-

Vinhuset Coppo i Piemonte kaldes slet og ret Kongen af Barbera.

Let og frisk vin med toner af friske bær.

VILLA ANTINORI

TOSCANA IGT, ITALIEN, 75cl kr. 348,-

Lavet på Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah.

Tapas & snacks

GO' FOR 2 - TAPASTALLERKEN kr. 248,-

En nordisk inspireret tallerken med lidt af det hele.

Små vagnetlæg fra Løgismose med mayonnaise, danske æbler og karse, Terrine af sprængt Grambogård svineskank og syltet grønt, Emmentaler fra Landmejeriet med ølbraiserede valnødder og pærechutney, Tartar af nordisk laks med rygeost, maltcrisp, radiser og salturt, Chips af nye danske kartofler med røgsalt, mayonnaise af bornholmsk rapsolie og kul.

Inklusive en flaske Agustí Torelló Rosé Cava kr. 598,-

SNACKS ENKELTVIS kr. 48,- stk

Blå chips, små sprøde chips, stegt af violette kartofler. Grønne og sorte oliven, af den go'e slags. Ristede mandler med lidt karry, spidskommen og paprika. Dansk emmentaler fra Landmejeriet på Sydfyn.

Lune snacks

SPRØDT HVIDLØGSBRØD AF DURUM-BAGUETTE kr. 48,-

Smurt med frisk tomat og hvidløgsmør.

CRISPY STICKS AF RØRT SVINESKANK kr. 78,-

Braiseret svineskank fra Grambogård, med hot BBQ-sauce.

Salater

Alle salater serveres med friskbagt brød.

TOMATSALAT MED MOZZARELLA kr. 98,-

Basilikumpesto og sprøde smørcroûtoner – inspireret af det italienske.

SALAT MED SERRANOSKINKE kr. 108,-

Gratineret gedeost, niçoise oliven og smørcroûtoner.

VORES CAESAR SALAD kr. 128,-

Romaine- og hjertesalat, vendt i caesar dressing, serveret med stegt kylling, semi dried tomater og parmesanflager.

Lounge food

THE ORIGINAL BURGER kr. 114,-

Med grillet US hakkebøf, salater, bøftomater, store løgringe, pickles, cheddarost og hjemmelavet aioli.

DOUBLE ORIGINAL BURGER kr. 148,-

Med 2 stk. grillet US hakkebøf, salater, bøftomater, store løgringe, pickles, cheddarost og hjemmelavet aioli.

Tilvalg til burgere kr. 28,-

- Lækre spicy ovnkartofler med frisk persille

- Sprøde pommes frites

Børnevenligt

For børn op til 12 år.

STEGT FISK/KYLLING/HAKKEBØF kr. 68,-

Med sprøde pommes frites, dip og salat.

Frokost

Serveres indtil kl.16.

Se vores frokostmenu bagerst i menukortet.

Desserter

Og søde sager til kaffen.

CREME BRÛLÉE kr. 66,-

En klassiker, som holder.

KONGEN AF DANMARK kr. 86,-

Smagsfuld lakridsdessert forenet med hindbær i forskellige variationer.

CHOKOLADE-PASSION kr. 68,-

Chokolade-creme med passionssorbet og chokoladeknas.

SCOOPS OF ICE kr. 24,- pr. stk.

Vanille, passion, lakrids, hindbær, chokolade, jordbær... Spørg tjernereren.

CHILLED CHOCOLATE CAKE kr. 82,-

Chokoladecake med friske bær, bærcoulis og vanilleis.

OSTETALLERKEN kr. 124,-

Et udvalg af europæiske gårdoste med sødt og sprødt.

SØDE VINE

BEERENAUSSLESE SEEWINKEL, WEINGUT VELICH 
BURGENLAND, ØSTRIG GLAS KR. 65,- / 37,5CL KR. 350,-

Kaffe & te

Vi serverer også flere andre kaffevarianter - spørg tjeneren.

ESPRESSO kr. 24,- / kr. 32,-

CAFFE LATTE kr. 44,-

CAPPUCCINO kr. 34,- / kr. 42,-

KAFFE (ÉN KOP) kr. 24,- / kr. 32,-

STEMPELKAFFE kr. 42,- / kr. 76,-

VARM KAKAO kr. 42,-

TE (ÉN KANDE) kr. 38,-

Vælg mellem Royal Earl Grey, Darjeeling, Green Matinee, Rooibos Strawberry Cream, Smooth Mint eller Sencha Senpai.

FRANCK A IRISH COFFEE kr. 78,-

Klassikeren med kaffe, flødeskum, brun farin og irish whiskey (5cl).

BAILEYS COFFEE kr. 78,-

Tøsernes favorit med kaffe, flødeskum og Baileys (5cl).

After Dinner

Spørg efter et After Dinner Kort for at se hele vores udvalg af rom, whisky og cognac.

MARTELL V.S.O.P. kr. 46,-

MARTELL CORDON BLEU kr. 66,-

MARTELL X.O. kr. 86,-

MARTELL CRÉATION GRAND EXTRA kr. 146,-

HENNESSY X.O. kr. 106,-

RICHARD HENNESSY kr. 626,-

Et væld af gode vine

Ren nydelse - i et enkelt glas eller en hel flaske.

Franck A giver dig muligheden for at nyde smagen af verdens bedste vine. Vores vinkælder er altid spækket med eksklusive rød- og hvidvine. Vil du gerne smage på flere af de gode vine, kan du bestille "By the glass", hvor vi tilbyder et stort udvalg, og vi hjælper dig gerne med at vælge den bedste.

Vine markeret med  kan altid fås på glas - spørg din tjener.

Hvide vine

Spørg efter vores flotte Kældervinkort for et helt særligt udvalg af vine.

HUSETS

DOMAINE FABRE, CHARDONNAY

MIDI, FRANKRIG, glas kr. 48,- / 75cl kr. 218,-

Klassisk, fed vin med alle Chardonnay-druens fornemme dyder.

HUSETS

J. BOUCHON, SAUVIGNON BLANC

MAULE VALLEY, CHILE, glas kr. 48,- / 75cl kr. 218,-

Flot, halvtør vin med fine noter af hyldeblomst.

DOMAINE CHRISTIAN MOREAU, CHABLIS

BOURGOGNE, FRANKRIG, 75cl kr. 438,-

Mineralsk vin fra en af de bedste producenter fra Chablis.

DOMAINE DES CHEZELLES, SAUVIGNON BLANC

LOIRE, FRANKRIG, 75cl kr. 278,-

Frisk og let vin fra Loire med duft af blomster og stikkelsbær.

DOMAINE HENRY BOURGEOIS, POUILLY FUMÉ 

LOIRE, FRANKRIG, glas kr. 85,- / 75cl kr. 398,-

En majestætisk, tør, rank og mineralsk vin.

MARC KREYDENWEISS "KRITT", PINOT BLANC 

ALSACE, FRANKRIG, glas kr. 75,- / 75cl kr. 368,-

Fyldig Pinot Blanc produceret på økologiske druer.

DOMAINE PRIEUR MOREAU, MEURSAULT 

BOURGOGNE, FRANKRIG, glas kr. 115,- / 75cl kr. 548,-

Cremet og fyldig Chardonnay fra Bourgogne.

REICHSRAT VON BUHL, RIESLING TROCKEN 

PFALZ, TYSKLAND, glas kr. 75,- / 75cl kr. 348,-

Ren og sprød Riesling med let sødme.

VILLA ANTINORI

TOSCANA IGT, ITALIEN, 75cl kr. 318,-

Elegant vin med middeltør fylde og en ung, aromatisk smag.

BRAMITO DEL SERVA, ANTINORI, CHARDONNAY 

TOSCANA IGT, ITALIEN, glas kr. 75,- / 75cl kr. 368,-

Fyldig og rund smag med god frugt. Frugtig bouquet og aroma.

CLOUDY BAY, SAUVIGNON BLANC 

MARLBOROUGH, NEW ZEALAND, glas kr. 85,- / 75cl kr. 458,-

New Zealands førende vinhus, der gennem de seneste 20 år er blevet kendt for især deres Sauvignon Blanc.

KILIKANOON "THE LACKEY", CHARDONNAY

SYDAUSTRALIEN, 75cl kr. 298,-

Fyldig Chardonnay fra et af Australiens bedste vinhuse.

Aften

Prøv Franck A's Specialiteter, markeret med 

— forretter —



ØSTERS NATUREL kr. 148,-

Seks østers serveret med klassisk tilbehør og brød.



CREMET HUMMERBISQUE kr. 138,-

Med hummerragout, jomfruehummerhaler og sprøde smørcroutoner.

KOLDRØGET NORDISK LAKS kr. 98,-

Med rygeostcreme, radiser, maltcrisp, salturt og karse.

SMØRSTEGTE HAVTASKEKÆBER kr. 128,-

Med røget kartoffelkompot, bacontern, perleløg og hønseauce.



FOIE GRAS TERRINE MED RISTET BRIOCHEBRØD kr. 144,-

Serveret med glacerede figner, friske hindbær og olivenristede maltcroutoner.

STEGTE JOMFRUHUMMERHALER OG RØDTUNGEFILET kr. 134,-

På bund af selleripuré, glacerede grøntsager og hummersauce.

— hovedretter —



MOULES FRITES kr. 184,-

Friske, dampede blåmuslinger med håndskårne pommes frites og aioli.

DAGENS FISK kr. 198,-

Vi anretter en lækker fiskeret med udgangspunkt i sæsonen.



HELSTEGT RØDTUNGE MED SYLTET RODGRØNT kr. 238,-

Serveret med smørsauce, dejlig selleripuré og havtorn.



BRAISERET LAMMESKANK kr. 198,-

Serveret i sky med rosmarin, eksotisk peber, en cremet kartoffelkompot og syltet rodgrønt.



CONFIT DE CANARD - AND "PÅ FRANSK" kr. 168,-

Sprødstegte andelår med rødvinns-glacé, pommes sautées og salat.

Franck A's Premium American Steaks

Vælg den bøf og sauce, du vil have, og sammensæt det med præcis det tilbehør, du bedst kan lide.

OKSEMØRBRAD 200g kr. 248,-

Ultimativt den møreste og flotteste udskæring fra oxen. Et sikkert valg.

NEW YORK STRIP STEAK 220g / 340g kr. 248,- / 298,-

Vi præsenterer her noget af verdens lækreste kød importeret direkte fra USA.

Valgfri sauce

Rødvinnsauce, Bearnaisesauce eller Pebersauce

Tilvalg serveres særskilt og kan derfor deles

Tilvalg kartoffel kr. 28,-

Pommes frites
Spicy ovnkartofler
Kartoffelgratin

Tilvalg grønt kr. 44,-

Stuvet spinat
Tomatsalat med mozzarella
Grøn bønnesalat
Mixed salad med husets vinaigrette

*** **Steak Deal** ***

Vælg valgfri steak, sauce, kartoffel og grønt.

samlet pris kr. 298,- / 348,-

Velkommen på Franck A

Et klassisk spisested i hjertet af Odense.

I 1923 slog konditorsonnen Marius Franck-Andersen dørene op for Franck A. Stedet var kendt som en hyggelig restaurant med en afslappet stemning, der både rummede en udsøgt spiserestaurant og et muntert værtshus. Mænd fra alle erhverv (kvinder fik først adgang i 50'erne) frekventerede Franck A. Især handelsstandens folk samt journalister fra Fyens Stifttidende, som lå placeret overfor restauranten, var ofte at finde i lokalerne.

Da avisens lokaler blev saboteret af tyskerne i maj 1944, ødelagde den kraftige eksplosion ligeledes store dele af Franck A's facade og inventar. Franck-Andersen gav ikke op; stædigt og hurtigt genopbyggede han sin restaurant som efter mindre end et år, atter lignede sig selv. Siden har Franck A overlevet månelandinger, Cubakrisen, 80'ernes tøjmode og årtusindskiftets dommedagsprofetier. Restauranten har ligget på samme sted i snart hundrede år, og mon ikke dine tipoldebørn og deres venner også vil mødes på Franck A om hundrede år fra nu?

Gode råvarer, godt håndværk – god appetit!

Når Franck A efter alle disse år stadig er en levende del af en verden i forandring, er det fordi vi hele tiden forny os. Franck A Brasserie er vores moderne initiativ, med fokus på kvalitet og friske råvarer. Her serverer vi bl.a. dejlig frisk fisk, røget nordisk laks, delikate østers og danske jomfruummere. Gerne med et lille, nordisk twist som også vores lækre tapastallerken bærer præg af. Menuen er skabt med en vision om, at der skal være en ekstraordinær smagsoplevelse for alle. Et af Franck A Brasseries mest populære koncepter er vores Premium American Steaks i aftenmenuen – bøffer, der får tænderne til at løbe i vand. Og så kan du selv vælge, hvad du vil have til.

Franck A Specialiteter – Nye og kendte klassikere

Med udgangspunkt i særligt udvalgte klassikere præsenteres Franck A Specialiteter med vores fortolkning. Retterne er markeret med "en lille Tobias", så følg ham, hvis du gerne vil opleve fornøjelse og traditioner i samme mundfuld.

Tobias øl

Franck A's eget bryg.

For at kunne tilbyde en helt speciel smagsoplevelse har vi valgt at få lavet vores egne øl i samarbejde med mikrobryggeriet Trolldhede. Øllet er opkaldt efter Franck A's særlige kendetegn: Bulldog'en Tobias, der vogter ved indgangen. Du kan prøve en af varianterne: Ale, Blonde, Hvede og den skiftende sæsonøl.

Brunch

Serveres til kl. 14.00

LUKSUSBRUNCH kr. 128,-

Frisk frugt, laks, pålæg, leverpostej med bacon, scrambled eggs, brunchpølser, ost, marmelade, brød, yoghurt med müsli og lidt sødt.

HERREBRUNCH kr. 108,-

Mere scrambled eggs, mere bacon, flere brunchpølser, champignon og ristet toast.

ØKOLOGISK SMOOTHIE kr. 48,- 

Vælg mellem appelsin/mango eller hindbær/solbær.

KOLDPRESSET FYNSK RABARBERSAFT glas kr. 34,- / 75cl kr. 68,-

Saft som i de gamle dage, presset af de smagfulde jordbærrabarber.

SØNDAGSBRUNCH kr. 98,-

Gå amok i vores overdådige brunchbuffet hver søndag kl. 9 - 14.
Happy Hour kl. 9 - 11 **kr. 78,-** (Bordet skal være ledigt kl. 11).

Franck A Brasserie

Frokostmenu

Børn op til 12 år halv pris.
Dansk smørrebrød
Serveres til kl. 16.00

Sammensæt 3 stk. for kr. 158,-

GO'GAMMELDAW'S OSTEMAD kr. 48,-

Lækker, mellemlagret ost på franskbrød uden så meget pjt.

LAKSEMAD PÅ FRANSKBRØD kr. 62,-

Koldrøget laks med sprød salat, citron og dild.

ÆG & REJER - NÅR DET ER BEDST kr. 62,-

Franck A's æggesalat med rømerrejer og syltede rødløg.

DYRLÆGENS NATMAD kr. 62,-

Serveret på rugbrød med saltet lårtunge, leverpostej, løgringe, sky og karse.

SLAGTERMESTERENS RULLEPØLSE kr. 62,-

Serveret på franskbrød med løg, sky, karse og respekt for traditionerne.

ROASTBEEF AF CULOTTESTEG kr. 62,-

Med hjemmelavet remoulade, ristede løg og syltede agurker.

Alene eller til at dele

TRE SLAGS SILD OG MÅSKE EN LILLE ÉN kr. 112,- / 136,-

Karrysild, kryddersild og hvid sild, æggesalat og kapers.

FARMORS FISKEFRIKADELLER kr. 112,-

Serveret med hjemmelavet remoulade, rugbrød og syltet rødløgskompot.

PANDESTEGT FISKEFILET AF RØDSPÆTTE kr. 112,-

2 stk. panerede fiskefileter, serveret med rugbrød, hjemmelavet remoulade og citron.

KOKKENS EGEN HØNSESALAT PÅ TOAST kr. 112,-

Lækker, hjemmelavet hønsesalat med champignon og sprød bacon.

LUN LEVERPOSTEJ ANNO 2011 kr. 112,-

Serveret med syltede rødbeder, agurk, sprød bacon, stegte svampe og rugbrød.

Frokostretter

Serveres til kl. 16.00

 **FRISKRØRT LAKSETARTAR** kr. 128,-

Rørt med creme fraiche, hakket rødløg og krydderurter.

 **ØSTERS NATUREL** kr. 148,-

Seks østers serveret med klassisk tilbehør og brød.

 **MOULES FRITES** kr. 184,-

Friske, dampede blåmuslinger med håndskårne pommes frites og aioli.

 **HELSTEGT RØDTUNGE MED SYLTET RODGRØNT** kr. 238,-

Serveret med smørsauce, dejlig selleripuré og havtorn.

 **HJEMMERØRT OKSETARTAR** kr. 148,-

Serveret med salat, håndskårne pommes frites og aioli.

 **CONFIT DE CANARD - AND "PÅ FRANSK"** kr. 168,-

Sprødstegte andelår med rødvins-glace, pommes sautées og salat.

NEW YORK STRIP STEAK kr. 298,-

Grillet strip steak (220g) med pommes frites, hjemmelavet bearnaisesauce og mixed salad. – Med 340g steak kr. 348,-

Franck A Brasserie

Frokostmenu

BRUNELLO, PIAN DELLE VIGNE, ANTINORI 

TOSCANA, ITALIEN, glas kr. 115,- / 75cl kr. 568,-

Smagen er fløjlsblød med kraftig eftersmag, med nuancer af mørke frugter, kirsebær, et strejf af egefad og chokolade.

STEFANO ACCORDINI, RIPASSO

VALPOLICELLA, ITALIEN, 75cl kr. 398,-

Ripasso er den friske Valpolicella, men stadig en kraftig og frugtig vin.

TIGNANELLO, ANTINORI

TOSCANA IGT, ITALIEN, 75cl kr. 798,- / 150cl kr. 1498,-

Supertoscaner. Et af vinhuset Antinoris flagskibe.

BODEGAS AALTO, TEMPRANILLO 

RIBERA DEL DUERO, SPANIEN, glas kr. 115,- / 75cl kr. 568,-

Nordspansk kultvin, der kandiderer til titlen som verdens bedste rødvin.

MAURO, BODEGAS MAURO

TUDELA DE DUERO, SPANIEN, 75cl kr. 528,-

Muskuløs vin; kraftfuld med et røget strejf og en indikation af røde frugter.

GR-174, CASA GRAND DEL SIURANA

PRIORAT, SPANIEN, 75cl kr. 358,-

Frugtig, rund og kompleks vin, med en kraftfuld aroma af friske blomster og et strejf af mynte.

PINOT NOIR "PETIT CLOS", CLOS HENRI

MARLBOROUGH, NEW ZEALAND, 75cl kr. 378,-

Frisk Pinot Noir med bløde tanniner fra en af New Zealands nye, dygtige producenter.

KILLERMAN'S RUN SHIRAZ, KILIKANOON 

SYDAUSTRALIEN, glas kr. 75,- / 75cl kr. 378,-

Fyldig, sødmefuld vin med toner af mørke bær og mynte.

MENTOR, CABERNET SAUVIGNON, PETER LEHMANN

BAROSSA VALLEY, AUSTRALIEN, 75cl kr. 558,-

En bombe fra Peter Lehmann - navnet taler for sig selv, **og vi har flere af hans unikke vine i kælderen.**

BIG EASY, ERNIE ELS

STELLENBOSCH, SYDAFRIKA, 75cl kr. 398,-

En af verdens bedste golfspilleres vinprojekt fra Sydafrika.

Champagne

Spørg efter vores kælderkort for et helt særligt udvalg af champagne.

BILLECART-SALMON

BILLECART-SALMON BRUT 

glas kr. 76,- / 75cl kr. 498,- / 150cl kr. 1048,-

BILLECART-SALMON ROSÉ 

glas kr. 92,- / 75cl kr. 648,- / 150cl kr. 1348,-

MUMM

MUMM CORDON ROUGE BRUT, 75cl kr. 648,- / 150cl kr. 1298,-

MUMM ROSÉ, 75cl kr. 748,- / 150cl kr. 1498,-

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BRUT

75cl kr. 1298,- / 150cl kr. 2498,-

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ

75cl kr. 2198,-

DOM PERIGNON

VINTAGE 2000, 75cl kr. 1698,- / 150cl kr. 3998,-

Rosé vine

HUSETS

ANTINORI, SCALABRONE DOC

BOLGHERI, ITALIEN, glas kr. 58,- / 75cl kr. 248,-

God balance og struktur med en karakteristisk duft af jordbær.

CHATEAU D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL ROSÉ

PROVENCE, FRANKRIG, 75cl kr. 348,-

Klassisk Rosé fra Provence, lavet på gamle Grenache-stokke. "It's not just a Rosé!"

Røde vine

Spørg efter vores flotte kældervinkort
for et helt særligt udvalg af vine.

HUSETS

DOMAINE FABRE, CABERNET SAUVIGNON

MIDI, FRANKRIG, glas kr. 48,- / 75cl kr. 218,-

Druerne kommer fra 10 til 25 år gamle vinstokke og vinen opnår ved koldgæring at fremstå frisk og rank.

HUSETS

J. BOUCHON, CARMÈNERE/SYRAH

MAULE VALLEY, CHILE, glas kr. 48,- / 75cl kr. 218,-

En intens vin med duft og smag af modne, røde bær.

TÉLÉGRAMME, DOMAINE VIEUX TÉLÉGRAPHE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, FRANKRIG, glas kr. 105,- / 75cl kr. 498,-

Andenvinen til den verdensberømte Vieux Télégraphe.

TÉLÉGRAPHE, DOMAINE VIEUX TÉLÉGRAPHE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, FRANKRIG, 75cl kr. 728,- / 150cl kr. 1348,-

Nok en af Frankrigs mest berømte og anerkendte vine.

CÔTES DU RHÔNE, DOMAINE SAINT GAYAN

RHÔNE, FRANKRIG, 75cl kr. 298,-

Klassisk Grenache-baseret vin fra det sydlige Rhône.

CHAMBERTIN, GRAND CRU, CAMUS PÈRE & FILS

2000, BOURGOGNE, FRANKRIG, 75cl kr. 648,-

En unik vin i en fantastisk årgang, vi med stolthed kan præsentere som vores eget fund.

Se vores kælder kort for flere vine fra samme hus.

VOSNE ROMANÉE, DOMAINE D'EUGENIE

BOURGOGNE, FRANKRIG, glas kr. 145,- / 75cl kr. 688,-

Kultvin fra Bourgogne, lavet af ejeren af Château Latour.

CHÂTEAU LE GAY

1999, POMEROL, FRANKRIG, 75cl kr. 748,-

Crement, blød og fyldig med masser af finesse og karakter.

Intet mindre end en topvin fra Pomerol.

ZENATO, AMARONE

VENETO, ITALIEN, glas kr. 105,- / 75cl kr. 538,-

Fantastisk Amarone fra en af Italiens mest innovative og succesfulde vinproducenter.

L'AVVOCATA, BABERA D'ASTI, COPPO

PIEMONTE, ITALIEN, 75cl kr. 358,-

Vinhuset Coppo i Piemonte kaldes slet og ret Kongen af Barbera.

Let og frisk vin med toner af friske bær.

VILLA ANTINORI

TOSCANA IGT, ITALIEN, 75cl kr. 348,-

Lavet på Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah.

Tapas & snacks

GO' FOR 2 - TAPASTALLERKEN kr. 248,-

En nordisk inspireret tallerken med lidt af det hele.

Små vagtelæg fra Løgismose med mayonnaise, danske æbler og karse, Terrine af sprængt Grambogård svineskank og syltet grønt, Emmentaler fra Landmejeriet med ølbraiserede valnødder og pærechutney, Tartar af nordisk laks med rygeost, maltcrisp, radiser og salturt, Chips af nye danske kartofler med røgsalt, mayonnaise af bornholmsk rapsolie og kul.

Inklusive en flaske Agustí Torelló Rosé Cava kr. 598,-

SNACKS ENKELTVIS kr. 48,- stk

Blå chips, små sprøde chips, stegt af violette kartofler. Grønne og sorte oliven, af den gode slags. Ristede mandler med lidt karry, spidskommen og paprika. Dansk emmentaler fra Landmejeriet på Sydlyn.

Lune snacks

SPRØDT HVIDLØGSBRØD AF DURUM-BAGUETTE kr. 48,-

Smurt med frisk tomat og hvidløgsmør.

CRISPY STICKS AF RØRT SVINESKANK kr. 78,-

Braiseret svineskank fra Grambogård, med hot BBQ-sauce.

Salater

Alle salater serveres med friskbagt brød.

TOMATSALAT MED MOZZARELLA kr. 98,-

Basilikumpesto og sprøde smørcreutoner – inspireret af det italienske.

SALAT MED SERRANOSKINKE kr. 108,-

Gratineret gedeost, niçoise oliven og smørcreutoner.

VORES CAESAR SALAD kr. 128,-

Romaine- og hjertesalat, vendt i caesar dressing, serveret med stegt kylling, semi dried tomater og parmesanflager.

Lounge food

THE ORIGINAL BURGER kr. 114,-

Med grillet US hakkebøf, salater, bøftomater, store løgringe, pickles, cheddarost og hjemmelavet aioli.

DOUBLE ORIGINAL BURGER kr. 148,-

Med 2 stk. grillet US hakkebøf, salater, bøftomater, store løgringe, pickles, cheddarost og hjemmelavet aioli.

CLUB SANDWICH PÅ GRILLET TOASTBRØD kr. 114,-

Med stegt kylling, salat, tomat, ananas, bacon og delikat karrydressing.

Tilvalg til burgere og sandwich kr. 28,-

- Lækre spicy ovnkartofler med frisk persille

- Sprøde pommes frites

Børnevenligt

For børn op til 12 år.

STEGT FISK/KYLLING/HAKKEBØF kr. 68,-

Med sprøde pommes frites, dip og salat.

Desserter

Og søde sager til kaffen.

CREME BRÛLÉE kr. 66,-

En klassiker, som holder.

KONGEN AF DANMARK kr. 86,-

Smagsfuld lakridsdessert forenet med hindbær i forskellige variationer.

CHOKOLADE-PASSION kr. 68,-

Chokolade-creme med passionssorbet og chokoladeknas.

SCOOPS OF ICE kr. 24,- pr. stk.

Vanille, passion, lakrids, hindbær, chokolade, jordbær... Spørg tjeneren.

CHILLED CHOCOLATE CAKE kr. 82,-

Chokoladecake med friske bær, bærcoulis og vanilleis.

OSTETALLERKEN kr. 124,-

Et udvalg af europæiske gårdoste med sødt og sprødt.

SØDE VINE

BEERENAUSSLESE SEEWINKEL, WEINGUT VELICH 
BURGENLAND, ØSTRIG GLAS KR. 65,- / 37,5CL KR. 350,-

Kaffe & te

Vi serverer også flere andre kaffevarianter – spørg tjeneren.

ESPRESSO kr. 24,- / kr. 32,-

CAFFE LATTE kr. 44,-

CAPPUCCINO kr. 34,- / kr. 42,-

KAFFE (ÉN KOP) kr. 24,- / kr. 32,-

STEMPELKAFFE kr. 42,- / kr. 76,-

VARM KAKAO kr. 42,-

TE (ÉN KANDE) kr. 38,-

Vælg mellem Royal Earl Grey, Darjeeling, Green Matinee, Rooibos Strawberry Cream, Smooth Mint eller Sencha Senpai.

FRANCK A IRISH COFFEE kr. 78,-

Klassikeren med kaffe, flødeskum, brun farin og irish whiskey (5cl).

BAILEYS COFFEE kr. 78,-

Tøsernes favorit med kaffe, flødeskum og Baileys (5cl).

After Dinner

Spørg efter et After Dinner Kort for at se hele vores udvalg af rom, whisky og cognac.

MARTELL V.S.O.P. kr. 46,-

MARTELL CORDON BLEU kr. 66,-

MARTELL X.O. kr. 86,-

MARTELL CRÉATION GRAND EXTRA kr. 146,-

HENNESSY X.O. kr. 106,-

RICHARD HENNESSY kr. 626,-

Et væld af gode vine

Ren nydelse – i et enkelt glas eller en hel flaske.

Franck A giver dig muligheden for at nyde smagen af verdens bedste vine. Vores vinkælder er altid spækket med eksklusive rød- og hvidvine. Vil du gerne smage på flere af de gode vine, kan du bestille "By the glass", hvor vi tilbyder et stort udvalg, og vi hjælper dig gerne med at vælge den bedste.

Vine markeret med  kan altid fås på glas – spørg din tjener.

Hvide vine

Spørg efter vores flotte Kældervinkort for et helt særligt udvalg af vine.

HUSETS

DOMAINE FABRE, CHARDONNAY

MIDI, FRANKRIG, glas kr. 48,- / 75cl kr. 218,-

Klassisk, fed vin med alle Chardonnay-druens fornemme dyder.

HUSETS

J. BOUCHON, SAUVIGNON BLANC

MAULE VALLEY, CHILE, glas kr. 48,- / 75cl kr. 218,-

Flot, halvtør vin med fine noter af hyldeblomst.

DOMAINE CHRISTIAN MOREAU, CHABLIS

BOURGOGNE, FRANKRIG, 75cl kr. 438,-

Mineralsk vin fra en af de bedste producenter fra Chablis.

DOMAINE DES CHEZELLES, SAUVIGNON BLANC

LOIRE, FRANKRIG, 75cl kr. 278,-

Frisk og let vin fra Loire med duft af blomster og stikkelsbær.

DOMAINE HENRY BOURGEOIS, POUILLY FUMÉ 

LOIRE, FRANKRIG, glas kr. 85,- / 75cl kr. 398,-

En majestætisk, tør, rank og mineralsk vin.

MARC KREYDENWEISS "KRITT", PINOT BLANC 

ALSACE, FRANKRIG, glas kr. 75,- / 75cl kr. 368,-

Fyldig Pinot Blanc produceret på økologiske druer.

DOMAINE PRIEUR MOREAU, MEURSAULT 

BOURGOGNE, FRANKRIG, glas kr. 115,- / 75cl kr. 548,-

Cremet og fyldig Chardonnay fra Bourgogne.

REICHSRAT VON BUHL, RIESLING TROCKEN 

PFALZ, TYSKLAND, glas kr. 75,- / 75cl kr. 348,-

Ren og sprød Riesling med let sødme.

VILLA ANTINORI

TOSCANA IGT, ITALIEN, 75cl kr. 318,-

Elegant vin med middeltør fylde og en ung, aromatisk smag.

BRAMITO DEL SERVA, ANTINORI, CHARDONNAY 

TOSCANA IGT, ITALIEN, glas kr. 75,- / 75cl kr. 368,-

Fyldig og rund smag med god frugt. Frugtig bouquet og aroma.

CLOUDY BAY, SAUVIGNON BLANC 

MARLBOROUGH, NEW ZEALAND, glas kr. 85,- / 75cl kr. 458,-

New Zealands førende vinhus, der gennem de seneste 20 år er blevet kendt for især deres Sauvignon Blanc.

KILIKANOON "THE LACKEY", CHARDONNAY

SYDAUSTRALIEN, 75cl kr. 298,-

Fyldig Chardonnay fra et af Australiens bedste vinhuse.