

# FRANK'S DRIKKEKORT

## TIL AT STARTE MED

**Frank's Special: Tør økologisk hvidvin,**  
hyldeblomst og frisk mynte Kr. 55,-

**1 glas øko bobler**  
Cava Kr. 65,-

**1 glas øko vin**  
Hvid, rosé eller rød Kr. 55,-

**Husets gin & tonic** Kr. 65,-

**3 slags hjemmelavede snacks** Kr. 45,-

## VELKOMST TILBUD

Snacks + 1 glas øko vin  
eller 1 Frank's Special Kr. 75,-

## KOLDE DRIKKE

**Coca Cola, Cola Zero, Sport, Fanta,  
Lemon, Dansk Vand**  
Lille Kr. 35,- / Stor Kr. 50,-

## Økologisk saft fra Frank Zenas

Vælg imellem havtorn/æble, hyldeblomst,  
æble, hindbær, jordbær, 1 flaske Kr. 40,-

**Glas isvand** Kr. 25,-

**Kildevæld** 1 flaske Kr. 35,-

**Kande isvand** Kr. 49,-

**Tuborg Super Light alkoholfri øl**  
1 flaske Kr. 40,-

**Carlsberg fadøl**  
Carlsberg fad eller  
Carl's Special Lille Kr. 40,- / Stor Kr. 58,-

**Fur specialøl**  
Vælg imellem Frokost øl, Hvede,  
Renæssance, Ale 1 flaske Kr. 78,-

**Hjemmelavede snaps**  
Forskellige slags, spørg din tjener  
2 cl Kr. 30,-

## VARME DRIKKE

Vi bruger skøn økologisk kaffe og te

**God kaffe** Kr. 30,-

**Caffe latte** Kr. 35,-

**Caffe latte, dobbelt** Kr. 45,-

**Cappuccino** Kr. 35,-

**Espresso** Kr. 25,-

**Espresso, dobbelt** Kr. 35,-

**Te Earl Grey/grøn te/rød te** Kr. 30,-

**Varm kakao med flødekum** Kr. 40,-

**Irish Coffee** Kr. 65,-

**Økologisk Cognac** fra Kr. 50,-

**Likør/Baileys** Kr. 35,-

**3 stk Aalborg Chokolade** Kr. 55,-



**FRANK'S**  
RESTAURANT

- Kærlighed, hygge  
og gode  
nordjyske råvarer

# FROKOST KORT

Frokost 11.30–17.00 · Frokostbuffet 11.30–15.00

## FRANK'S LÆKRE NORDJYSKE FROKOSTBUFFET

Hjemmelavede lækre retter og salater, fremstillet af – så vidt det er muligt – lokale og økologiske råvarer:

Fisk, skaldyr, kød, kylling, salater, grøntsagsretter og lækkert hjemmelavet tilbehør  
Frokostbuffet Kr. 159,-  
Børn under 10 år Kr. 79,-

### Frank's sildetallerken

3 slags hjemmelavede sild med tilbehør, groft rugbrød og lokalt smør Kr. 129,-

### Friske nystegte fiskefileter, 3 stk.

Hjemmelavet remoulade, citron, frisk salat, samt groft rugbrød og lokalt smør Kr. 109,-

### Nordjyske fiskedeller, 3 stk.

Hjemmelavet remoulade, citron, dild, frisk salat, samt groft rugbrød og lokalt smør Kr. 109,-

### Moules marinières

Limfjords muslinger, friskdampede i hvidvin og urter, med pommes frites og estragonmayonnaise Kr. 149,-

### Stjernesud

3 nystegte fiskefileter, lækre rejer, hjemmelavet rød dressing og røget laks, salat, dild og grillet brød Kr. 159,-

### Frederikshavner rødspætte

Smørdampede kartofler, tyttebær, citron, brunet smør og drysset med hakket persille Kr. 189,-

### Frank's frokost steak

med krydderurter, pommes frites, estragonmayonnaise og lækker salat Kr. 199,-

### Frank's saftige legendariske burger

Friskhakked lokalt oksekød, bacon, ost, salat, løg, tomat, syltet agurk, burgerdressing, pommes frites med timian og chilimayonnaise Kr. 159,-

## TIL DEN SØDE TAND

### 3 slags nordjysk is

med hjemmelavet chokoladesauce og mynte Kr. 79,-

### Frank's hjemmelavede chokoladekage

med vanilleis og hjemmelavet chokoladesauce Kr. 79,-

Vores hjemmelavede hindbærsnitte Kr. 39,-

## FOR BØRN

(Børn under 10 år, frokost og aften)

### Friske nystegte fiskefileter, 2 stk.

Hjemmelavet remoulade, pommes frites og salat Kr. 79,-

### Nordjyske lune fiskedeller, 2 stk.

Hjemmelavet remoulade, pommes frites og salat Kr. 79,-

### Frank's børne burger

Friskhakked nordjysk oksekød, salat, burgerdressing, pommes frites og ketchup Kr. 89,-

## FRANK'S LÆKRE NORDJYSKE AFTENBUFFET

Hjemmelavede lækre retter og salater, fremstillet af – så vidt det er muligt – lokale og økologiske råvarer:

Fisk, skaldyr, kød, kylling, salater, grøntsagsretter og lækkert hjemmelavet tilbehør.  
Aftenbuffet Kr. 249,-  
Børn under 10 år Kr. 125,-

## FORRETTER

### Koldrøget laks

Hjemmelavet peberrodssauce og tomatsalat Kr. 109,-

### Grillet nordjysk gedeost

Lækker salat, honning fra Nellemanns Have, timian og valnødder Kr. 119,-

### Grillet Kalvemørbrad Vitello Tonnato

Grillet nordjysk kalvemørbrad, tunsauce og tomatsalat Kr. 139,-

Til alle forretter serveres brød og smør

## FRANK'S HAVNEMENU

Vesterhavs torsk bagt i bacon med kapers, smørdampede kartofler, dild og tomatsalat

### Grillet Kalvemørbrad Vitello Tonnato

Grillet nordjysk kalvemørbrad, tunsauce og tomatsalat

3 slags nordjysk is med hjemmelavet chokoladesauce og mynte Kr. 349,-

# AFTEN KORT

Aften fra kl. 17.00 · Aftenbuffet fra kl. 17.30

## HOVEDRETTER

### Frederikshavner rødspætte

Smørdampede kartofler, tyttebær, citron, brunet smør, drysset med hakket persille Kr. 189,-

### Vesterhavs torsk bagt i bacon med kapers

Smørdampede kartofler, dild og tomatsalat Kr. 199,-

### Moules marinières

Limfjords muslinger, friskdampede i hvidvin og urter, med pommes frites og estragonmayonnaise Kr. 169,-

### Frank's saftige legendariske burger

Friskhakked lokalt oksekød, bacon, ost, salat, tomat, løg, syltet agurk, vores dressing, pommes frites med timian og chilimayonnaise Kr. 159,-

### Grillet nordjysk oksemørbrad

Frisk salat, pommes frites med timian og estragonmayonnaise Kr. 289,-

## TIL DEN SØDE TAND

### 3 slags nordjysk is

med hjemmelavet chokoladesauce og mynte Kr. 79,-

### Flydende chokoladekage

med vanilleis og friske bær Kr. 79,-

### Pandekager med vanilleis

chokoladesauce og friske bær Kr. 79,-

### Aalborg chokolade

3 stk. Kr. 55,-