



GARTENTAG AUF SCHLOSS KLESSEN

IM HOTEL EXCELSIOR FRANKE



Opening Brasserie, Bar & Lounge „Franke“

Das „Franke“ mit Brasserie, Bar und Lounge empfängt seine Gäste im neuen Design. Nach dem kreativen Konzept der Interior Designer Irene Kronenberg und Alon Baranowitz, die bekanntesten Architekten Israels, ist eine besondere Atmosphäre entstan-



NEWSFOOD



den, die sich charakteristisch in den Worten Licht durchflutet, designorientiert, zeitgemäß und elegant beschreiben lässt. Chefkoch ist der aus Tel Aviv stammende Zion Nechaisy. Er sammelte seine Erfahrungen u.a. in dem vom französischen Magazin „Les Grandes Tables du Monde“ ausgezeichneten Restau-

rant „Mul Yam“ in Tel Aviv, sowie im 3-Sterne Restaurant „Auberge de l'Il“ in Paris. Im „Franke“ kann man ihm und seinem Team von zwölf Köchen, durch die offene Küche, nun bei der Entstehung seiner Kreationen zusehen. Die Küche ist frisch und kosmopolitisch. Das Zusammenspiel einer klassischen Brasse-

FRANKE



Die kosmopolitische Weinkarte bietet neben den europäischen Weinen auch eine Auswahl aus der neuen Welt, wie zum Beispiel Australien und Neuseeland. Dies alles wird dem Gast von einem freundlichen und aufmerksamen Service serviert. Die Brasserie „Franke“ bietet Platz für 120 Personen. Das offene

Raumkonzept und die kommunikative Stimmung werden zusätzlich durch zwei große Tische betont, an denen bis zu zwanzig Personen Platz haben und die Gerichte nach dem Sharing-Prinzip bestellt und geteilt werden. Hier trifft man sich mit Freunden oder Geschäftspartnern zum Lunch oder Dinner.

In der Bar & Lounge lädt das „Franke“ mit kleinen Snacks von der Barkarte zum entspannen am offenen Kamin ein. Dort kann man sich in der Bibliothek mit Literatur versorgen, oder einfach in den komfortablen Sesseln die sanfte Loungemusik genießen und bei einem Cocktail den Abend ausklingen lassen.



rie mit exotischen und israelischen Einflüssen verwöhnt die Gäste mit außergewöhnlichen Genüssen - Hausgemachte Ravioli als Starter, das „Grilled rib-

eye steak with spicy escargot butter“ oder „Seafood tagliatelle with sun dried tomatoes, basil, cream and pernod“ zum Hauptgang, den Martini Espresso zum

Dessert. Alles selbstverständlich mit frischen Zutaten, wenig Fett und „cooked with the soul“ (Zion Nechaisy). Zu einem guten Essen gehört natürlich auch der Wein.

„Franke“
Hardenbergstrasse 14 · 10623 Berlin · 030 31551030
Öffnungszeiten
Restaurant
täglich 18:00 – open end · Küche bis 23:00 Uhr · Bar 12:00 – 02:00 Uhr