


STARTERS

Spargelcremesuppe 
mit eigener Einlage 5,40

Tortilla Chips²
inkl. einem Dip nach Wahl 5,40

SALATE

Dressings: Malzhonig-Zitrone oder Balsamico-Agave^{1,3}

Wild Salad 
Wildkräutersalat mit Rohkostsalat, Tomaten, Pilzen, Gurken, Paprika, Ei und Frühlingszwiebeln 9,90

Crunchy Salad
Knuspriges Hähnchenbrustfilet auf bunten Blattsalaten mit Tomaten, Pilzen, Gurken, Paprika und Frühlingszwiebeln 14,90

Land & Sea Salad
Gegrillte Rinderfiletstreifen und Riesengarnelen⁸ auf bunten Blattsalaten mit Tomaten, Pilzen, Gurken, Paprika und Frühlingszwiebeln 18,40

KLASSIKER

Crunchy Chicken Schnitzel
knuspriges Hähnchenbrustfilet mit Homestyle Fritten und Ketchup 12,40

For Kids: Knusper Knäuschen
knuspriges Hähnchenschnitzel mit Homestyle Fritten und Ketchup 7,90

DESSERT

Crème Brûlée
mit Pfefferaprikosen 5,90

Errötetes Mädchen
dunkles Schokoladenmousse mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Vanillesahne 6,40

Affogato
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,90

Speisen

STEAKS

Alle Steaks mit Bierbutter (ohne Beilagen)

Argentinisches Filetsteak 200 g 21,40

Argentinisches Rumpsteak 300 g 21,90

ROGGENKOENIGE

Alter Franke
mit Crème fraîche, Speck, gekochtem Schinken, würzigem Käse, Champignons, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln 13,90

Erlkoenig
mit Crème fraîche, Rinderfiletstreifen, würzigem Käse, Champignons, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln 15,90

Mo's Tandoori Chicken
mit Crème fraîche, Tandoori Chickenstreifen, Mango Chutney und würzigem Käse 15,40

Schweinchen Dick
mit Tomatensauce, Pulled Pork, würzigem Käse, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln 14,40

Ziegenpeter 
mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Oliven, Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln 14,40

Spargelstecher 2.0 
mit Crème fraîche, würzigem Käse, Kirschtomaten, marinierten Spargelstangen, Orangenabrieb und altem Balsamico 15,40

Durch das Backen im Steinofen können wir die Roggenkoenige mit anderen Speisen leider nicht immer zeitgleich servieren.



Lebensmittel-Allergien?

Nicht immer ist auf den ersten Blick ersichtlich, bei welchen Speisen z.B. Nüsse, Sesam oder Schalenfrüchte mit verarbeitet sind. Wenn ihr eine Lebensmittel-Allergie habt, wendet euch bitte für mehr Informationen an das Service-Personal.

BURGER

only Burger

Old Fashion
Dry Aged Burger, 180g, im Briochebun, homemade Ketchup, Salat, Tomate, Speck und Honey mustard 13,90

Basti Cheese
200g Rindfleischburger, 100% Angus Beef, im Kartoffelbun, Cheddar Käse, Essiggurken, BBQ-Sauce und frischer Salat 13,40
2x 200g Rindfleisch +5,00

Monsieur Taureau
Deluxe-Burger, 160g Rinderfilet mit Spiegelei, im Kartoffelbun, Salsa Verde und Röstzwiebel-Mayo 15,90
mit gebratener Gänseleber +3,00

Lady Roxane
Crunchy Chicken Burger mit Mango Chutney, im Kartoffelbun, Mango Aioli und Wildkräutersalat 10,90

Pulled Pork
Würziger Pulled Pork Burger mit Krautsalat, im Kartoffelbun 9,90

Caesar Dream
Chickenburger mit Maispouardenbrust, im Kartoffelbun, Speckstreifen, Caesardressing, Tomate u. Romanasalat 12,40

Steak und Burger

BEILAGEN

Fritten & More		Homemade Dips	
Homestyle-Fritten	3,90	Ketchup	1,90
Süßkartoffel-Fritten	4,90	Sour Cream	1,90
Ofenkartoffel	4,40	Mango Aioli	1,90
Homestyle Wedges	4,40	Chipotle-Mayo	1,90
Beilagensalat	3,90		
Grillgemüse	3,90	BBQ-Sauce	1,90
		Guacamole	2,40

Genießt die leckeren Kreationen unseres Küchenteams und kombiniert sie mit Beilagen und Dips nach eurem Geschmack. Für eine Umbestellung der Gerichte selbst berechnen wir einen Aufschlag von 2,50 Euro

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen | 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat

— APERITIFS —

Hugo 0,2 l 5,90 (Secco*, Holunderblütensirup, Soda)
Aperol Spritz 0,2 l 5,90 (Secco*, Aperol ^{1,10} , Soda)
Lillet Berry 0,2 l 5,90 (Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry ^{1,11})

* alle Weine enthalten Sulfite

— DIGESTIFS —

Fernet Branca Menta 2 cl 3,00
Ramazotti 4 cl 4,30
Jägermeister 2 cl 2,90
Ketel Wodka 2 cl 3,80
Obstsnaps von Gösswein 2 cl 3,80 Zwetschge, Birne oder Haselnuss

— HEISSES —

Espresso 2,40
Espresso Doppio 3,40
Espresso Macchiato* 2,80
Caffè Crema 2,80
Cappuccino* 3,20
Latte Macchiato* 3,80
Milchkaffee* 3,80
Tee (verschiedene Sorten) 2,80
Heiße Schokolade* 3,60

* mit Laktose

Unsere Bohnen beziehen wir von der Bamberger Rösterei M.A.G

Getränke

— KEIN BIER —

Getränke ohne Alkohol

	0,2 l	0,4 l
Homemade Lemonade 4,50 verschiedene Sorten nach Saison		
Fruchtsäfte & Fruchtnektar 2,90 4,40		
Fruchtsaftschorle 2,70 3,90		
Bluna Zitrone // Orange ^{1,3} 2,40 3,90		
Afri Cola ^{1,9} // zuckerfrei ^{1,9,11,12} 2,40 3,90		
Tafelwasser spritzig 2,20 3,40		
Tafelwasser Karaffe 1,0 l 4,90		

— WEINE —

	0,1 l	0,2 l
Weißwein*		
Silvaner, trocken, Qba 3,00 4,80		
Bacchus, feinherb, Qba 3,00 4,80		
Rotling*		
Rotling, feinherb, Qba 2,80 4,20		
Rotwein*		
Spätburgunder, trocken, Qba 3,50 5,30		
Domina, trocken, Qba 3,50 5,30		

* alle Weine enthalten Sulfite

Von der fränkischen Winzergenossenschaft DIVINO Nordheim-Thüngersheim eG.

krönender Abschluss

Genießt gemeinsam ein kleines Craft Beer Highlight mit unseren beiden Barley Wine Starkbieren Nazgul und Sauron (9,5% vol)

0,33l Flasche 11,20

— CRAFT BEER —

	0,3 l	0,5 l
Amber Lager 1.0 4,9% vol 3,30 4,20 leichte Röstaromen und zartes Karamell		
Amber Lager 2.0 4,9% vol 3,30 4,20 doppelt gehopft, kräftig im Geschmack		
Ebony Smoke Touch 4,9% vol 3,30 4,20 einzigartiger Geschmack, mild rauchig mit feiner Bitterschokoladen-Note		
Belgian Style Wit 5,2% vol 3,30 4,20 mit Orangenschalen und Koriandersamen, sehr fruchtig mit Gewürznelkenaroma		
Blond Munich Style 5,2% vol 3,30 4,20 ausgewogen mit milder Hopfenbittere		
Franconian Kellerpils 4,9% vol 3,30 4,20 würzig herber Geschmack mit malzigen Noten		
American Pale Ale 5,7% vol 3,80 4,90 stark hopfenbetont, fruchtiger Geschmack		
Klosterbräu Rauchbier 3,90 European Beer Star 2021 Gold Award		
Kaiserdom Helles 3,10 3,90		
Kaiserdom Weißbier 3,90		
Kaiserdom Radler 3,90		
Kaiserdom Helles 0,0% 3,90		
Kaiserdom Weißbier 0,0% 3,90		

CRAFT BOARD

Leg dich nicht auf ein Bier fest, probiere einfach mehrere! Auf unserem Craft Board servieren wir dir 5 Sorten à 0,1l

5,90 pro Person