

## SALATE

Dressings zur Wahl:

Malzhonig-Zitrone oder Balsamico-Agave<sup>1,3</sup>

### 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

### Picandou Salad

Karamellisierte Ziegenfrischkäse-Taler auf bunten Blattsalaten mit Tomaten, Pilzen, Gurken, Paprika und Frühlingszwiebeln 14,40

### Land & Sea Salad

Gegrillte Rinderfiletstreifen und Riesengarnelen<sup>8</sup> auf bunten Blattsalaten mit Tomaten, Pilzen, Gurken, Paprika und Frühlingszwiebeln 18,40

### Salmon Salad

Gegrilltes Lachsfilet auf bunten Blattsalaten mit Tomaten, Pilzen, Gurken, Paprika und Frühlingszwiebeln 17,40

Steak und Burger

## BEILAGEN

### Fritten & More

Homestyle-Fritten 3,90  
Süßkartoffel-Fritten 4,90  
Ofenkartoffel 4,40  
Homestyle Wedges 4,40  
Beilagensalat 3,90  
Grillgemüse 3,90

### Homemade Dips

Ketchup 1,90  
Sour Cream 1,90  
Mango Aioli 1,90  
Chipotle-Mayo 1,90  
BBQ-Sauce 1,90  
Guacamole 2,40

# Speisen

## STEAKS

Alle Steaks mit Bierbutter  
(Beilagen extra)

Argentinisches Filetsteak 160 g	17,90
Argentinisches Filetsteak 200 g	21,40
Argentinisches Rumpsteak 300 g	21,90
Irisches Tomahawk für Zwei 800 - 1100 g m. Knochen	45,80 (22,90 p.P.)
(Zubereitungszeit ca. 35-45 min) Vorbestellung empfohlen, da nur limitiert verfügbar	

### Für echte Steakfans

Das TOMAHAWK Steak wird aus dem vorderen Rücken (der Hochrippe vom Rind) geschnitten. Das Fleisch am langen Rippenbogen überzeugt mit seinem intensiven Geschmack - DRY AGED - am Knochen gereift ist das Fleisch ein Genuss für echte Steakfans.



## BURGER BOARD

1 Table - 4 Burger

Auf unserem Burgerboard servieren wir euch vier unserer beliebtesten Burger auf einem Brett! Lasst euch überraschen, eine eigene Auswahl ist hier nicht möglich. Beilagen und Dips könnt ihr nach eurem Geschmack separat dazu bestellen.

Auf die Burger, fertig, los! nur 49,90

## BURGER

only burger

### Old Fashion

Dry Aged Burger, 180g, im Briochebun, homemade Ketchup, Salat, Tomate, Speck und Honeymustard 13,90

### Basti Cheese

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

### Philly Cheese Steak

Philadelphia Klassiker als Burger im Ciabattabun, marinierte Roastbeefstreifen mit Cheddarkäse, Röstzwiebel-Mayo und Bierzwiebeln 15,40

### Monsieur Taureau

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

### 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

### Beyond Meat

Veganer Burger auf Erbsenproteinbasis (2x 110g), im Ciabattabun, Guacamole, Salsa Roja, Tomate u. Salat 15,90

### Caesar Dream

Chickensburger mit Maispouardenbrust, im Kartoffelbun, Speckstreifen, Caesardressing, Tomate u. Romanasalat 12,40

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



## STARTERS

**Rindercarpaccio**  
mit Oliventapenade und Crème fraîche 10,90

**Spargelcremesuppe** ✓  
mit eigener Einlage 5,40

**Tortilla Chips**<sup>2</sup>  
inkl. einem Dip nach Wahl  
(Ketchup, Sour Cream, Mango Aioli, Chipotle-  
Mayo, BBQ-Sauce, Guacamole) 5,40

special

*Ihr wollt gemeinsam schnabulieren?  
Startet mit unseren Roggenkoenigen in den Abend,  
die perfekte Vorspeise für 2-4 Personen!*

## KLASSIKER

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

FOR KIDS ONLY

**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

sweet and spicy

# Speisen

## CRAFT BEER 3-GANG MENU

*Zu jedem Gang gibt es ein von unserem  
Biersommelier empfohlenes Craft Beer  
im 0,15l Glas dazu*

**Spargelcremesuppe**  
mit eigener Einlage

oder wahlweise

**Rindercarpaccio**   
mit Oliventapenade und Crème fraîche

...

**Rinderhüftsteak 180 g**  
mit Ebony-Smoke-Schmorzwiebeln, Bierbutter,  
Spätzle und kleinem Salat


oder wahlweise

**Gebratenes Lachsfilet**   
mit lauwarmen Antipasti

...

**New York Cheesecake**  
mit Limonenjoghurt, Zitrusfruchtsalat und Knallbrause

oder wahlweise

**Käseteller von Affineur Waltmann**  
rund ums Bier mit  
hausgemachtem Bierchutney 

31,40 pro Person  
(inkl. Biere)



### 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 über unsere Gerichte an das Service-Personal.*

## ROGGENKOENIGE

don't call it Flammkuchen

### 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, Cherry-  
tomaten, 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.*

## Schon gewusst?

*Den speziellen Sauerteig für unsere Kronprinz-  
Roggenkoenige beziehen wir von der Bamberger  
Familienbäckerei Stuber.  
Einzigartig in seiner Verarbeitung und knusprig  
gebacken in unserem Steinofen.*



## — APERITIFS —

<b>Hugo</b> 0,2 l ..... 5,90 (Secco*, Holunderblütensirup, Soda)
<b>Aperol Spritz</b> 0,2 l ..... 5,90 (Secco*, Aperol <sup>1,10</sup> , Soda)
<b>Lillet Berry</b> 0,2 l ..... 5,90 (Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry <sup>1,11</sup> )

\* alle Weine enthalten Sulfite

## — DIGESTIFS —

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

## — HEISSES —

<b>Espresso</b> ..... 2,40
<b>Espresso Doppio</b> ..... 3,40
<b>Espresso Macchiato*</b> ..... 2,80
<b>Caffè Crema</b> ..... 2,80
<b>Cappuccino*</b> ..... 3,20
<b>Latte Macchiato*</b> ..... 3,80
<b>Milchkaffee*</b> ..... 3,80
<b>Tee</b> (verschiedene Sorten) ..... 2,80
<b>Heiße Schokolade*</b> ..... 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
<b>Homemade Lemonade</b> ..... 4,50 verschiedene Sorten nach Saison		
<b>Fruchtsäfte &amp; Fruchtnektar</b> ..... 2,90 4,40		
<b>Fruchtsaftchorle</b> ..... 2,70 3,90		
<b>Bluna Zitrone // Orange</b> <sup>1,3</sup> ..... 2,40 3,90		
<b>Afri Cola</b> <sup>1,9</sup> // zuckerfrei <sup>1,9,11,12</sup> ..... 2,40 3,90		
<b>Tafelwasser spritzig</b> ..... 2,20 3,40		
<b>Tafelwasser Karaffe 1,0 l</b> ..... 4,90		

## — WEINE —

	0,1 l	0,2 l
<b>Weißwein*</b>		
Silvaner, trocken, Qba ..... 3,00 4,80		
Bacchus, feinherb, Qba ..... 3,00 4,80		
<b>Rotling*</b>		
Rotling, feinherb, Qba ..... 2,80 4,20		
<b>Rotwein*</b>		
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
<b>Amber Lager 1.0</b> 4,9% vol ..... 3,30 4,20 leichte Röstaromen und zartes Karamell		
<b>Amber Lager 2.0</b> 4,9% vol ..... 3,30 4,20 doppelt gehopft, kräftig im Geschmack		
<b>Ebony Smoke Touch</b> 4,9% vol ..... 3,30 4,20 einzigartiger Geschmack, mild rauchig mit feiner Bitterschokoladen-Note		
<b>Belgian Style Wit</b> 5,2% vol ..... 3,30 4,20 mit Orangenschalen und Koriandersamen, sehr fruchtig mit Gewürznelkenaroma		
<b>Blond Munich Style</b> 5,2% vol ..... 3,30 4,20 ausgewogen mit milder Hopfenbittere		
<b>Franconian Kellerpils</b> 4,9% vol ..... 3,30 4,20 würzig herber Geschmack mit malzigen Noten		
<b>American Pale Ale</b> 5,7% vol ..... 3,80 4,90 stark hopfenbetont, fruchtiger Geschmack		
<b>Klosterbräu Rauchbier</b> ..... 3,90 European Beer Star 2021 Gold Award		
<b>Kaiserdom Helles</b> ..... 3,10 3,90		
<b>Kaiserdom Weißbier</b> ..... 3,90		
<b>Kaiserdom Radler</b> ..... 3,90		
<b>Kaiserdom Helles 0,0%</b> ..... 3,90		
<b>Kaiserdom Weißbier 0,0%</b> ..... 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