

SALATE

Dressings zur Wahl:

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

Picandou Salad

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

Land & Sea Salad

Gegrillte Rinderfiletstreifen und Riesengarnelen⁸ 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 Honey mustard 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

The Bull

Wasserbüffel-Burger im Kartoffelbun, Rotkrautsalat und Meerrettich-Burgersauce 13,90

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

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 Chips²
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

sweet and spicy

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

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.*

