

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, Ei und Frühlingszwiebeln 14,90

Picandou Salad

Karamellisierte Ziegenfrischkäse-Taler 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

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 - DRYAGED - 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

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

Tomatencremesuppe

mit Croûtons und Olivenöl 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

New York Cheesecake

mit Limonenjoghurt, Zitrusfruchtsalat
und Knallbrause 5,90

Errötetes Mädchen

dunkles Schokoladenmousse
mit Erdbeer-Minzsalat 5,90

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*

Tomatencremesuppe

mit Croûtons und Olivenöl

oder wahlweise

Rindercarpaccio

mit Oliventapenade und Crème fraîche

...

Rosa gebratenes Schweinefilet

mit Bierbutter, Speckbohnen
und Homestyle Wedges

oder wahlweise

Gebratenes Lachsfilet

mit lauwarmen Antipasti


...

Delice Karamel

mit frischen Himbeeren und Himbeersöße

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

Grilled Veggie 2.0

mit Crème fraîche, Anitpastigemüse, Mozzarella
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.*

more


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

Homemade Lemonade 4,90 verschiedene Sorten nach Saison	0,2 l	0,4 l
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

Weißwein*	0,1 l	0,2 l
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 e.G.

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

CRAFTBEER

	0,3 l	0,5 l
Amber Lager 1.0 4,9% vol 3,30	4,20	
leichte Röstaromen und zartes Karamell		
Ebony Smoke Touch 4,9% vol 3,30	4,20	
mit feiner Bitterschokoladen-Note, mild rauchig		
Belgian Style Wit 5,2% vol 3,30	4,20	
mit Orangenschalen und Koriandersamen,		
Franconian Kellerpils 4,9% vol 3,30	4,20	
herb-würzig, leicht süße Malznote, sehr süffig		
American Pale Ale 4,9% vol 3,80	4,90	
hopfenbetont, fruchtiger Geschmack		
Porter 4,9% vol 3,80	4,90	
Röstmalzaroma mit Haselnussnoten, schokoladig, fuchtiger Geschmack		
Indian Pale Ale 5,5% vol 3,80	4,90	
mit Zitrus-hopfenaroma & Pfirsichnote, feinherb		
Red October Wheat 4,0% vol 3,80	4,90	
fruchtig & vollmundig, für warme Sommerabende		
Smokey Melon 5,3% vol 3,80	4,90	
rauchige Malzaromen treffen auf fruchtig tropische Melonnennoten, It's Summertime!		
Oberfrankens bester Gesellensud!		



CRAFT BOARD

5 Biere auf einem Board

Du kannst dich nicht entscheiden? Dann probier einfach verschiedene Sorten, lass dich überraschen!

5 x 0,1l / 5,90 p. P.

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		