

Suppen...

Tomatencremesuppe 8,50€
Croutons *A,B,G,H,I*

Weinempfehlung

2025 Riesling, trocken 0,2l 5,80 €
Weingut Düll, Ipsheim – Franken 0,5l 13,20 €

Getrübte Kartoffelcremesuppe 9,50 €
Bacon *A,B,C1,H*

Weinempfehlung

2025 Chardonnay, trocken 0,2l 5,50 €
La Colombette, Frankreich 0,5l 12,50 €

Französische Zwiebelsuppe 9,50 €
Mit Baguette und Käse gratiniert *A,B,G,H,I*

Weinempfehlung

2025 Riesling, trocken 0,2l 5,80 €
Weingut Düll, Ipsheim – Franken 0,5l 13,20 €

Vorspeisen...

Caprese 13,50 €
Mini Mozzarella, Rucola, Balsamico-Creme, Olivenöl *B*

Weinempfehlung

2025 Pinot Grigio trocken 0,2l 5,50 €
Castello di Roncade, Italien 0,5l 12,50 €

Gebeizter Lachs 18,90 €
Rote Beete, Fenchel-Orangen Salat *J-Lachs*

Weinempfehlung

2025 Riesling, trocken 0,2l 5,80 €
Weingut Düll, Ipsheim-Franken 0,5l 13,20 €

Vitello Tonnato 19,90 €
Kapern, Rucola *B*

Weinempfehlung

2024 Cabernet, trocken 0,2l 6,50 €
Castello di Roncade, Italien 0,5l 14,50 €

Carpaccio vom Rind 19,90 €
geröstete Pinienkerne, Trüffelmayonnaise *B*

Weinempfehlung

2024 Cabernet, trocken 0,2l 6,50 €
Castello di Roncade, Italien 0,5l 14,50 €

Hauptgänge...

Fränkische Spezialitäten

Vorspeisenplatte – Fränkisch		16,50 €
Fränkische Wurst, Käse, Oliven und eingelegtes Gemüse <i>A,B,H,I,G</i>		
<i>Weinempfehlung</i>		
<i>2025 Pinot Grigio trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Castello di Roncade, Italien</i>	<i>0,5l</i>	<i>12,50 €</i>
Vorspeisenplatte – Vegan		12,50 €
Oliven, getrocknete Tomaten, eingelegtes Gemüse <i>H,I,G</i>		
<i>Weinempfehlung</i>		
<i>2025 Pinot Grigio trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Castello di Roncade, Italien</i>	<i>0,5l</i>	<i>12,50 €</i>
Nürnberger Rostbratwürste	6 Stück	10,90 €
	10 Stück	16,90 €
Sauerkraut, Schwarzbrot, Senf <i>A,B,C,I</i>		
<i>Weinempfehlung</i>		
<i>2025 Silvaner, trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Weingut Düll, Ipsheim – Franken</i>	<i>0,5l</i>	<i>12,50 €</i>
<i>2024 Grauburgunder</i>	<i>0,75l</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Grauburgunder, trocken</i>		
<i>Weingut Dreissigacker, Rheinhessen</i>		
Schäufele		19,90 €
Kartoffelklöße, Sauerkraut, Dunkelbiersoße <i>A,B,C,I,I</i>		
<i>Weinempfehlung</i>		
<i>2025 Silvaner, trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Weingut Düll, Ipsheim – Franken</i>	<i>0,5l</i>	<i>12,50 €</i>
<i>2025 Weissburgunder</i>	<i>0,75l</i>	<i>44,00 €</i>
<i>Weißburgunder, trocken</i>		
<i>Weingut Dr. Loosen, Mosel</i>		

Fleisch

Signature Burger 19,90 €
180g Rindfleisch, Brioche Bun, Cheddar, Salat, Tomaten, Gurken Relish,
Bacon Jam, hausgemachte Burger-Sauce, Steakhouse Pommes *A,B,C,I*

Weinempfehlung

2020 Killerman's Shiraz, trocken 0,2l 7,50 €
Kilikanoon, Australien 0,5l 15,90 €

2022 Blaufränkisch 0,75l 31,00 €
Blaufränkisch, trocken
Judith Beck, Burgenland

Boeuf Bourguignon 26,90 €
Geschmortes Rindfleisch in kräftiger Rotweinsauce¹⁰, dazu Kartoffelpüree und
saisonales Gemüse *B,C,I,G,H,I*

Weinempfehlung

2020 Killerman's Shiraz, trocken 0,2l 7,50 €
Kilikanoon, Australien 0,5l 15,90 €

2021 Black Print 0,75l 46,00 €
Merlot, Cabernet Dorsa und Sauvignon, Syrah, trocken
Weingut Schneider, Pfalz

Wiener Schnitzel 29,90 €
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurken Salat *A,B,C,I,I*

Weinempfehlung

2025 Silvaner, trocken 0,2l 5,50 €
Weingut Düll, Ipsheim – Franken 0,5l 12,50 €

2025 Am Berg 0,75l 38,00 €
Grüner Veltliner, trocken
Weingut Bernhard Ott, Niederösterreich-Wagram

Steak...

250g Entrecôte 34,90€
Kräuterbutter, Steakhouse Pommes, kleiner Salat *C,I,E2,E3,G,H,I*

200g Rinderfilet 36,90€
Pfeffersosse, Süßkartoffelpüree, gebratene Zucchini *B,C,I,G,H,I*

Weinempfehlung

2022 Cabernet, trocken 0,2l 6,50 €
Castello di Roncade 0,5l 14,50 €

2021 Château Le Loup, Grand Cru 0,75l 48,00 €
Merlot und Cabernet Franc, trocken
Union de Producteurs de Saint Emilion, Bordeaux

Fisch

Knuspriges Fish & Chips 19,90 €

Seelachs im Bierteig, Steakhouse Pommes, Gurken-Remoulade und Zitrone

A,B,C1,C3,G,H,I,J-Seelachs

Weinempfehlung

2025 Pinot Grigio, trocken

0,2l 5,00 €

Castello di Roncade, Italien

0,5l 12,50 €

2021 Goldfisch

0,75l 35,00 €

Veltliner und Traminer, trocken

Weingut Herbert Zillinger, Weinviertel-Niederösterreich

Gebratenes Zanderfilet „Fränkische Art“ 27,90 €

mit Kartoffel-Gurken-Salat, grünen Bohnen und Kräuterbutter *A,B,C1,G,H,I,J-Zander*

Weinempfehlung

2025 Chardonnay, trocken

0,2l 5,50 €

La Colombe, Frankreich

0,5l 12,50 €

2023 Wiltinger Riesling

0,75l 55,00 €

Riesling, trocken

Weingut Van Volxem, Saar

Vegetarisch

Spaghetti Aglio e Olio 12,90 €
Knoblauch, Olivenöl, Chili und Petersilie

Weinempfehlung

2025 Riesling, trocken 0,2l 5,80 €
Weingut Düll, Ipsheim – Franken 0,5l 13,20 €

2022 Am Berg 0,75l 38,00 €
Grüner Veltliner, trocken
Weingut Bernhard Ott, Niederösterreich-Wagram

Penne Arrabiata 13,50 €
Knoblauch, Chilli, Parmesan *A,B,C1,G,H,I*

Weinempfehlung

2022 Cabernet, trocken 0,2l 6,50 €
Castello di Roncade 0,5l 14,50 €

2020 Terragnolo 0,75l 41,00 €
Primitivo, trocken
Apollonio 1870 Casa Vinicola, Apullen

Spinat-Semmelknödel 16,90 €
Pilzrahmsoße¹⁰ *A,B,C1,H*

Weinempfehlung

2025 Scheurebe, feinherb 0,2l 5,50 €
Weingut Düll, Ipsheim – Franken 0,5l 12,50 €

2023 Stairway to heaven 0,75l 42,00 €
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Castell Miquel, Spanien-Mallorca

Bunter Salatteller 12,90 €
Blattsalate, Tomate, Gurke, Croutons, Parmesan, Nussmischung *B,C1,E2,E3,E4,E5*

Dressing nach Wahl

Caesardressing *A,B,J-Sardelle* **oder** Hausdressing *B,E3,H,I* **oder** Essig Öl Menage

Topping je 4,50€ Aufpreis
5 Garnelen_K **oder** 150g Hähnchenbruststreifen_B

Weinempfehlung

2025 Chardonnay, trocken 0,2l 5,50 €
La Colombette, Frankreich 0,5l 12,50 €

2023 Sancerre „Les Baronnes“ 0,75l 48,00 €
Pinot Noir, trocken
Weingut Henri Bourgeois, Loire

Dessert...

Bayrisch Creme 9,50 €
Himbeercoulis, frische Beeren *A,B,C1*

Creme Brûlée mit Tonkabohne 10,50 €
A,B,C1

Kugel Eis/Sorbet 2,20 €
„Die kleine Eismanufaktur - Nürnberg“

Käsevariation 16,90 €
4 Sorten, Feigensauce, Nüsse, Trauben *B,E1-9*

Weinempfehlung

2025 Gewürztraminer Auslese, edelsüß
Weingut Düll, Ipsheim-Franken

0,375l 18,50 €

A: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
B: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
C: Glutenhaltige Getreide, namentlich 1. Weizen 2. Roggen 3. Gerste 4. Hafer 5. Dinkel 6. Kamut
7. Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
D: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
E: Schalenfrüchte, namentlich 1. Mandeln 2. Haselnüsse 3. Walnüsse 4. Kaschunnüsse 5.
Pecannüsse 6. Paranüsse 7. Pistazien 8. Macadamia 9. Queenslandnüsse sowie daraus
gewonnene Erzeugnisse
F: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
H: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
I: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
J: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
K: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
L: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N: Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/Kg oder 10mg/L als ins
gesamt vorhandenen SO₂
1: mit Konservierungsstoff / 2: mit Farbstoff / 3: mit Antioxidationsmittel / 4: mit
Geschmacksverstärker / 5: mit Phosphate / 6: mit Taurin / 7: mit Süßungsmittel / 8: enthält eine
Phenylalaninquelle / 9: Zuckeralkohole / 10: geschwefelt / 11: geschwärzt mit Eisensalzen / 12:
gewachst / 13: koffeinhaltig / 14: chininhaltig