

## Vorspeisen / Starters

**Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Frühlingslauch und Tomatenwürfel (G I L)**  6,00 €

1

*Cream soup of fresh chanterelles with spring garlic and tomato cubes (G I L) 1*

**Fruchtige Tomatencremesuppe mit gerösteten Weißbrotcroupons (L I G A N) 1,3**  4,80 €

*Fruity tomato cream soup with roasted white bread croutons (L I G A N) 1,3*

## Hauptgänge / Main courses

**Hausgemachte gebackene Falafel mit mildem schwarzem Knoblauch und frischen Kräutern im Salatbeet mit Kirsch-Chilichutney (A C N L I J) 3**  10,80 €

*Homemade baked falafel with black garlic and fresh*

*herbs on a salad with cherry-chilichutney (A C N L I J) 3*

### Fränkische Biergartenplatte

**Stadtwurst mit Musik, roher Schinken und Pfefferbeißer mit Senf, Kren,**

**Obazda und Frischkäse, dazu Rettich und Radieschen (I J L G) 1**

*Franconian beer garden plate*

*Sausage with „Musik“, raw ham and pepper sausage with mustard and horseradish,*

*„Obazda“ and cream cheese with radish and radishes (I J L G) 1*

**Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark und Kirschtomatensalat (G L) 1**  10,50 €

*Oven potato with chives curd and cherry tomato salad (G L) 1*

**6 Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut mit Senf, Meerrettich und Schwarzbrot (I L J) 1** 9,80 €

*6 Nuremberg sausages on sauerkraut with mustard, horseradish and black bread*

*(I L J) 1*

**Frische Parpadelle mit Pilzrahmsauce und gegrillten Pfifferlingen, anbei ein bunter Salat (G A N L C J) 1**  12,80 €

*Fresh parpadelle with mushroom cream sauce and grilled chanterelles, enclosed a*

*colorful salad (G A N L C J) 1*

**Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel auf Rahmsauerkraut mit zweierlei Pesto umzogen, dazu gebratene Rosmarinkartoffeln (L G)** 13,50 €

*Grilled pork medallions in bacon coat on cream sour cabbage with two different*

*pestos moved, with fried rosemary potatoes (L G)*

**Im Cornflakesmantel gebackenes Maishähnchen auf tomatisierten gebackenen Bohnen mit kleinem bunten Salat und geröstetem Knoblauchbaguette (A N C L I G J)** 13,80 €

1,3

*Corn chicken baked in a cornflake coat on tomatized baked beans*

*with small colorful salad and roasted garlic baguette (A N C L I G J) 1,3*

## Steaks

**Maishähnchenbrust** 11,80 €  
*Turkey breast / 180 g*

**Lachssteak** 12,00 €  
*Salmon steak / 180 g*

**Argentinisches Rinderhüftsteak** 13,50 €  
*Argentinian beef steak / 200g*

**Argentinisches Rumpsteak** 19,80 €  
*Argentinian Rumpsteak / 200 g*

**Argentinisches Rinderfilet** 25,50 €  
*Argentinian beef filet / 200g*

**Sollten sie keinen besonderen Wunsch äußern, werden wir Ihr Rindersteak medium zubereiten**

**Unsere Steaks werden nach Rohgewicht portioniert.**

*If you don't express any particular wish we will prepare your steak medium.*

*Our steaks are portioned after gross weight.*

**Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (L)** 3,50 €  
*Fried potatoes with bacon and onions (L)*

**Frische Steakhouse Pommes Frites (A N)**  3,50 €  
*Fresh Steakhouse fries (A N)*

**Süßkartoffel Pommes (A N)**  4,00 €  
*Sweet potato fries (A N)*

**Kräuterpfifferlinge (G L)**  6,80 €  
*Herbal chanterelles (G L)*

**Gebackene Bohnen (G L I J) 1** 3,50 €  
*Baked Beans (G L I J) 1*


**Gemischter Salat der Saison (C J L I) 1**  3,50 €  
*Mixed salad of the season (C J L I) 1*

**Wählen sie ihre Sauce selbst:**


**Hausgemachte Kräuterbutter (I G J)**  1,00 €  
*Homemade herb butter (I G J)*

**Pfefferrahmsauce (G I L A N) 1** 1,00 €  
*Pepper cream sauce (G I L A N) 1*

**Pfifferlingrahmsauce (I A N L G)** 1,50 €  
*Chanterelles cream sauce (I A N L G)*

**Vollkorntoast, belegt mit Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Basilikumpesto und Tomatenmayonnaise, serviert mit Süßkartoffelpommes (A C N L G H J) 2,3**  13,50 €  
*Wholemeal toast, topped with tomatoes, buffalo mozzarella, arugula, basil pesto and tomato mayonnaise, served with sweet potato pommes (A C N L G H J) 2,3*

**Ofenfrische BBQ Ribs mariniert mit Honig und Whisky dazu Coleslaw Salat und Steakhouse Pommes (G I L C J N A) 2** 15,00 €  
*Oven-fresh BBQ ribs marinated with honey and whisky with coleslaw salad and Steakhouse Fries (G I L C J N A) 2*

**Salatherzen Caesar** 10,50 €  
**Marinierte Salatherzen mit Caesar - Dressing, dazu geröstetes Weißbrot, Kirschtomaten, Avocado und Pecorinospäne (A N G L C J) 1**   
*Salad Hearts Caesar*  
*Marinated salad hearts with Caesar dressing, with roasted white bread, cherry tomatoes, avocado and pecorino shavings (A N G L C J) 1*

**gebratene Kräuterpfifferlinge (G)**  3,20 €  
*fried herbal chanterelles (G)*


**gegrillte Hähnchenbruststreifen (G)** 2,80 €  
*grilled chicken breast strips (G)*

**Chili Cheese Burger** 15,50 €  
**Gegrilltes Rinderhackfleisch auf Coleslaw Salat, dazu Chilli Sauce und Jalapeno - Mayonnaise, gratiniert mit Cheddar, serviert mit Steakhouse Pommes (C A N L I F J) 1,3,4**  
*Chili Cheese Burger*  
*Grilled ground beef on coleslaw salad, chilli sauce and jalapeno - mayonnaise, gratinated with cheddar, served with Steakhouse Fries (C A N L I F J) 1,3,4*

**Beef Burger** 15,80 €  
**Gegrilltes Rinderhackfleisch mit gebratenem Bacon, Spiegelei und Farmersalat, serviert mit BBQ Sauce und gebackenen Steakhouse Pommes (A C N L I J G) 2,3**  
*Beef Burger*  
*Grilled ground beef with fried bacon, fried egg and farmer's salad, served with BBQ sauce and baked steakhouse fries (A C N L I J G) 2,3*

## Nachspeise / Dessert

**Pfirsich Melba Tiramisu, dazu haushgemachtes Blutpfirsichsorbet (G A N C L)**  6,80 €  
*Peach Melba Tiramisu, with homemade blood peach sorbet (G A N C L)*

**Buttermilchparfait mit marinierten Erdbeeren (G A L)**  6,50 €  
*Buttermilk parfait with marinated strawberries (G A L)*

<b>Kennzeichen</b> <i>identification</i>	<b>Allergene</b> <i>allergens</i>
A	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> glutenous cereals
B	<b>Schalen-/Krusten-/Weichtiere</b> shellfish, mollusca, ediblenuts
C	<b>Eier</b> eggs
D	<b>Fisch</b> fish
E	<b>Erdnüsse</b> peanuts
F	<b>Soja</b> soy
G	<b>Laktose</b> lactose
H	<b>Schalenfrüchte</b> nuts
I	<b>Sellerie</b> celery
J	<b>Senf</b> mustard
K	<b>Sesam</b> sesame
L	<b>Schwefeloxid und Sulfite</b> sulfuredioxide, sulphite
M	<b>Lupine</b> lupine
N	<b>Weizen</b> wheat

- 1: ANTIOXIDATIONSMITTEL  
2: SÜßUNGSMITTEL  
3: BACKTRIEBSMITTEL  
4: KONSERVIERUNGSMITTEL