

Speisekarte

"Salatbar"

12,50 €

Frische, herbstliche Vielfalt: Knackige Salate mit Zutaten - selbst zusammengestellt
an unserer Salatbar - mit verschiedenen Zutaten wie
Karotten, Tomaten, Gurken und gerösteten Kernen



"Salad bar"

Fresh, autumn variety: Crispy Salads with Ingredients
like carrots, tomatoes, cucumbers, and toasted seeds - Self-assembled at our salad bar

Vegetarisches Panini mit Schmand Creme, Lauchzwiebeln und Tomatenwürfel
dazu kleine Salatbeilage

11,00 €

Vegetarian panini with sour cream spread, spring onions
and diced tomatoes served with a small side salad



Panini mit Schmand Creme, italienischem Parmaschinken und frischem Rucola
dazu kleine Salatbeilage

12,50 €

Panini with sour cream spread, italian parma ham and fresh arugula
served with a small side salad



Lauwarmer Zwiebelkuchen mit Feldsalat in Kürbis - Federweißer Dressing
warm onion tart with lamb's lettuce in a pumpkin - Federweißer dressing
"Federweißer is a young, partially fermented wine"

10,50 €



Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und kaltgepreßtem Kürbis Öl
Pumpkin soup with roasted seeds and cold-pressed pumpkin oil

9,50 €



Kartoffelsuppe mit buntem Wurzelgemüse und gebackenen Kartoffelwaffeln
Potato soup with colorful root vegetables and baked potato waffles

8,00 €



"Cremiges Kürbis Risotto"

16,50 €

Cremiges Risotto vom Kürbis, verfeinert mit aromatischen Gewürzen,
serviert mit ofengerösteter Roter Bete und zart gegrillten Kräuterseitlingen
dazu ein herbstlich - frischer Salat von der Salatbar

"Creamy pumpkin risotto"

Creamy pumpkin risotto infused with delicate spices, served with
oven-roasted beetroot and tender grilled king oyster mushrooms,
and an autumn freshsalad from our salad bar.





22,50 €

"Geschmortes Wildragout"

Zart geschmortes Wildragout, begleitet von Kräuterseitlingen, fruchtigen, kalt angerührten Preiselbeeren und hausgemachten cremigen Käsespaetzle - ein herhaftes Fest für den Gaumen

"Braised Game Ragout"

Tender baised game ragout, served with grilled king oyster mushrooms, fresh cold-mixed lingoberries, and homemode creamy cheese spaetzle - a hearty delight for the palate



24,50 €

"Rinderhüftsteak vom Grill"

Zartes Hüftsteak vom Grill, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und pikanter Pfefferrahmsoße, dazu knusprige Steakhous-Pommes und ein frischer Salat von der Salatbar

"Grilled Beef Sirloin Steak"

Juicy sirloin steak from the grill, served with homemade herb butter and a creamy pepper sauce accompanied by crispy steakhous fries and a fresh selection from the salad bar

Hausgemachte Desserts aus unserer Konditorei

Delicious homemade desserts from our bakery



9,50 €

"Schokoladen – Erdnuß Soufflé"

Luftig - leichtes Schokoladen-Erdnuss Soufflé mit zart schmelzendem Kern, serviert mit fruchtigem Zwetschgenröster - ein harmonisches Spiel aus Schokolade, Nuss und fruchtiger Säure.

"Chocolate and peanut soufflé"

A light and airy chocolate-peanut souffléwith smooth melting core, served with a fruity spiced plum compote - a perfect harmony of rich chocolate, nutty warmth, and gentle fruit acidity.



12,50 €

"Ofenfrischer Bratapfel"

Aromatisch gebackener Bratapfel, verfeinert mit einer zarten Füllung aus Marzipan und Mandeln, begleitet mit luftigem Kastanienmousse und einem fruchtig - würzigen Apfelragout aus Streuobst - ein winterlicher Genussklassiker neu interpretiert.

"Oven-baked apple"

Aromatic baked apple filled with a delicate marzipan almond mixture, complemented by a light chestnut mousse and a fragrant apple ragout made from traditional orchard apples - a refined take in a classic winter dessert

"Gefüllte Ofenkartoffeln"

Herhaft gefüllte Ofenkartoffeln serviert mit würzigen Baked Beans und einem goldgelben Spiegelei und knusprig gerösteten Zwiebeln dazu herbstlich-frische Salate von der Salatbar
Hearty baked potato filled with savory baked beans, topped with a golden fried egg and crispy roasted onions, accompanied by a selection of fresh autumn salads



14,50 €

"Currywurst mit hausgemachter Soße"

Fein gewürzte Bratwurst in einer aromatischen Currysauce mit Paprika und feine Zwiebeln, serviert mit knusprigen Steakhouse-Pommes

"Curry Sausage with Homemade Sauce"

Tender grilled sausage in a flavorful homemade curry sauce with bell peppers and finely sliced onions, served with crispy steakhouse fries



12,50 €

*** "Nürnberger Rostbratwürste"**

6 fein gewürzte Bratwürste vom Grill auf aromatischem Sauerkraut, serviert mit würzigem Senf, frisch geriebenem Meerrettich und Schwarzbrot
"Grilled Nuremberg Sausages"

Six traditional Nuremberg-style sausages served on a bed of savory sauerkraut, with mustard, freshly grated horseradish and dark rye bread



12,50 €

"Fränkischer Bratwurst Burger"

Hausgemachter Burger mit fränkischer Bratwurst, geschmolzenen Bierzwiebeln und feinem Sauerkraut im ofenfrischen Laugenbun.

Dazu servieren wir Senfcreme, Meerrettich-Mayonnaise und gegrillte Majoran - Kartoffelscheiben

"Franconian Sausage Burger in Pretzel Bun"

Homemade burger featuring traditional Franconian sausage, melted beer onions and delicate sauerkraut in a fresh baked pretzel bun

Served with mustard cream, horseradish mayonnaise, and grilled majoran potato slices.



20,50 €

"Gegrillter Smashed Burger vom Argentinischen Weiderind"

Gegrillter Burger aus fein marmoriertem argentinischem Weiderind mit Cheddarkäse überbacken, verfeinert mit rauchiger Whiskey-BBQ-Soße, goldbraunen Schmelzzwiebeln und knusprigen Bacon, dazu Kartoffelecken

"Smashed Burger from Argentine Grass-Fed Beef"

Grilled to perfection, topped with melted Cheddar cheese, smoky whiskey BBQ sauce, caramelized onions and crispy bacon, served with seasoned potato wedges



23,50 €

Nudelkarte

Pasta Menu

Wählen Sie ihre Nudelsorte selbst aus:

Choose your own pasta type:

Tortellini mit saisonaler Füllung

Tortellini with seasonal filling



Spaghetti



Glutenfreie Penne

gluten-free penne



Jetzt wählen Sie die Soße:

now choose your sauce:

Rinderbolognese

beef Bolognese



16,50 €

Vegane Protein Bolognese

vegan protein Bolognese



15,50 €

Sahnesauce

creamy sauce



14,50 €

Basilikum Pesto

basil pesto



14,50 €

Gerne können Sie Ihre Nudeln toppen:

feel free to top your pasta:

In Kräuterbutter gebrillierte Putenstreifen

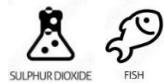
Grilled turkey strips with herb butter



4,50 €

Pochierte Lachswürfel

delicate poached salmon bites



4,50 €

Gegrillte Kräuterpilze

herb-marinated grilled mushrooms



4,50 €