

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

10,50 €

warm onion tart with lamb's lettuce in a pumpkin - Federweißer dressing
"Federweißer is a young, partially fermented wine"



Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und kaltgepresstem Kürbis Öl

9,50 €

Pumpkin soup with roasted seeds and cold-pressed pumpkin oil



Kartoffelsuppe mit buntem Wurzelgemüse und gebackenen Kartoffelwaffeln

8,00 €

Potato soup with colorful root vegetables and baked potato waffles



"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.



"Geschmortes Wildragout"



22,50 €

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

"Braised Game Ragout"

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

"Rinderhüftsteak vom Grill"



24,50 €

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

"Schokoladen – Erdnuß Soufflé"



9,50 €

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

"Ofenfrischer Bratapfel"



12,50 €

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"



14,50 €

Herzhaft 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

"Currywurst mit hausgemachter Soße"



12,50 €

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

"Nürnberger Rostbratwürste"



12,50 €

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

"Fränkischer Bratwurst Burger"



20,50 €

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.

"Gegrillter Smashed Burger vom Argentinischen Weiderind"



23,50 €

Gegrillter Burger aus fein marmoriertem argentinischem Weiderind mit Cheddar-Käse 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

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 gegrillte Putenstreifen

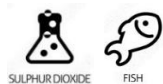
Grilled turkey strips with herb butter



4,50 €

Pochierte Lachswürfel

delicate poached salmon bites



4,50 €

Gegrillte Kräuterpilze

herb-marinated grilled mushrooms



4,50 €