





Vorspeisen / Starters



- Tomatencremesuppe mit gerösteten Weißbrotroutons (LIAN) 1 2 4**  7,00 €
Tomato cream soup with roasted white bread croutons (LIAN) 1 2 4
- Französische Zwiebelsuppe mit Thymian und Weinbrand verfeinert, überbacken mit Käsetoast (ANLGI)**  6,80 €
French onion soup refined with thyme and brandy, baked with cheese toast (ANLGI)
- Feldsalat mit Kartoffel - Dressing, dazu gebackene Kartoffelwürfel und Brotroutons (ANLI) 1**  9,50 €
Lamb's lettuce with potato dressing, baked potato cubes and bread croutons (ANLI) 1

Hauptgänge / Main courses

- Ofenfrischer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schmand, dazu ein bunter Blattsalat (ACNGIL)** 10,50 €
Oven-fresh tarte flambée with bacon, onions and sour cream, with a colorful leaf salad (ACNGIL)
- 8 Nürnberger Bratwürste auf fränkischem Weinsauerkraut, dazu Schwarzbrot, Kren und Senf (IJANL) 2 1** 11,50 €
8 Nuremberg sausages on franconian wine "Sauerkraut", with black bread, horseradish and mustard (IJANL) 2 1
- Winterliche Blattsalate mit gegrilltem Gemüse, gerösteten Kernen und Nüssen, mariniert mit Kartoffel - Dressing (HALI)**  11,80 €
Winter leaf salads with grilled vegetables, roasted seeds and nuts, marinated with potato dressing (HALI)

dazu empfehlen wir:


we recommend :

- Gebackene Champignonköpfe mit hausgemachter Remoulade (CLNA)**  3,50 €
Baked mushroom heads with homemade remoulade (CLNA)
- Wiener Backhendl im Kürbiskernmantel, serviert mit Bratkartoffeln und Feldsalat, dazu Kartoffel - Dressing und hausgemachter Remoulade (LJGCNAI)** 16,50 €
Viennese baked chicken in pumpkin seed coat, served with fried potatoes and lamb's lettuce, with potato dressing and homemade remoulade (LJGCNAI)
- Hausgemachte Spinatspätzle, überbacken mit Ziegenkäse und Gouda, dazu Chinakohlsalat (ACNLG)**  14,50 €
Homemade spinach spaetzle, baked with goat cheese and gouda, served with chinese cabbage salad (ACNLG)

**Geschmorte Rinderroulade in kräftiger Rotweinsauce,
mit Ricotta - Kartoffelpüree und buntem Kohlgemüse (IJGLNA) 1** 16,80 €
*Braised beef roulade in strong red wine sauce,
with ricotta - mashed potatoes and colorful cabbage vegetables (IJGLNA) 1*


**Gebratenes Saiblingsfilet auf Safranrahmkraut, serviert mit winterlichem Gemüse,
Majoran - Kartoffelpüree und roter Zwiebelmarmelade (DLG) 1 2** 19,50 €
*Fried char fillet on saffron cram herb, served with wintry vegetables,
marjoram mashed potatoes and red onion jam (DLG) 1 2*


Whiskey BBQ Burger 17,80 €
**Gegrilltes Rinderhackfleisch auf Coleslaw, dazu Bacon - Marmelade und
Jalapeno Mayonnaise, gratiniert mit Cheddar und Mozzarella,
serviert mit Steakhouse Pommes (CANLIF) 1 3**
*Whiskey BBQ Burger
Grilled minced beef on coleslaw, bacon jam and jalapeno mayonnaise,
gratinated with cheddar and mozzarella, served with steakhouse fries (CANLIF) 1 3*

Veganer Burger  14,80 €
**Gegrilltes Kartoffel - Spinat - Patty mit frischen Kräutern und
Sojasprossen, dazu Rucola, Tomaten Confit und
hausgemachtem Humus, serviert mit Süßkartoffel Pommes (ANFLIK) 3 1**
*Vegan Burger
Grilled potato - spinach - patty with fresh herbs and soy sprouts, arugula,
tomato confit and homemade humus, served with sweet potato fries (ANFLIK) 3 1*

Griechischer Hähnchen Burger 16,50 €
**Gyros vom Hähnchen mit Tsatsiki, gegrillten Peperoni und
hausgemachtem Krautsalat, serviert mit Tomaten Pesto
und gebackenen Reisbällchen (GANFJLC) 3 2**
*Greek Chicken Burger
Chicken gyros with tsatsiki, grilled pepperoni and homemade coleslaw,
served with tomato pesto and baked rice balls (GANFJLC) 3 2*

Nachspeise / Dessert

Dreierlei von der Biskelia Schokolade  7,50 €
**Caramel Mousse, weißes Schokoladeneis und
gebackene Schokoladenröllchen mit Nüssen (ACNGL)**
*Three kinds of Biskelia chocolate
Caramel mousse, white cocolate ice cream and baked chocolate
rolls with nuts (ACNGL)*

**Glasierte Sesam - Banane mit gegrillter Ananas, hausgemachtem Ananassorbet
und Mango - Papaya - Coulis (GLACN) 1**  6,80 €
*Glazed sesame banana with grilled pineapple, homemade pineapple sorbet
and mango papaya coulis (GLACN) 1*

Steaks

Ausgelöste Hähnchenoberkeule im Kürbiskernmantel (CNAI) <i>Deboned chicken thigh in pumpkin seed coat (CNAI)</i>	160g	12,80 €
Whiskey BBQ Schweinenackensteak (LIJ) <i>Whiskey BBQ pork neck steak (LIJ)</i>	250g	12,50 €
Mariniertes Putensteak mit Kokos und Ananas <i>Marinated turkey steak with coconut and pineapple</i>	200g	13,50 €
Argentinisches Rinderhüftsteak <i>Argentinian beef steak</i>	200g	16,80 €
Argentinischer Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus und Röstzwiebel (ILNA) <i>Argentine roast beef with onions and red wine jus (ILNA)</i>	200g	21,50 €

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.

Beilage:		Saucen:	
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (L) <i>Fried potatoes with bacon and onions (L)</i>	4,00 €	Kräuterbutter (IGJ) <i>Herb butter (IGJ)</i>	1,00 €
Steakhouse Pommes (AN) <i>Steakhouse fries (AN)</i>	3,80 €	Pfefferrahmsauce (GILAN) <i>Pepper cream sauce (GILAN)</i>	1,50 €
Süßkartoffel Pommes (NA) <i>Sweet potato fries (NA)</i>	4,00 €	Rotweinjus (ILGAN) <i>red wine jus (ILGAN)</i>	1,50 €
Winterliches Kohlgemüse (LG) <i>Winter cabbage vegetables (LG)</i>	4,00 €		
Gebackene Reisbällchen (NA) <i>Baked rice balls (NA)</i>	3,50 €		
Beilagensalat mit Kartoffel - Dressing (LI) <i>Side salad with potato - dressing (LI)</i>	3,50 €		
Ricotta Kartoffel Püree (G) <i>Mashed potatoes with ricotta (G)</i>	3,00 €		
Röstzwiebel (AN) <i>Roasted Onion (AN)</i>	1,00 €		

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

- | |
|--|
| 1: ANTIOXIDATIONSMITTEL
2: SÜßUNGSMITTEL
3: BACKTRIEBSMITTEL
4: KONSERVIERUNGSTOFFE |
|--|