



Vorspeisen | Starters

Garnelen Prawns ^{b,c,d,g} Koriander-Knoblauchbutter, Aioli Koriander-garlic butter, aioli	14,90 €
Tagessuppe Soup of the day	6,50 €

Salate | Salads

Cobb Salad Blattsalat, Lauchzwiebeln, Avocado, Tomate, Speck, Hühnerbrust Salad, spring onion, avocado, tomato, bacon, chicken breast	9,80 €
Salat Ziegenkäse Goat cheese salad ^{g,h,j} Blattsalat, Rote Beete, Orangenfilets, Ziegenkäse, karamellierte Walnüsse Salad, beetroot, oranges, goat cheese, caramelised walnuts	8,90 €
Caesar Salad ^{a,c,g,j} Römersalat, Croûtons, Parmesandressing Romaine salad, croûtons, parmesan dressing mit Hühnerbrust with chicken breast	7,90 € 12,90 €
mit Garnelen with prawns ^{b,d}	13,90 €

Jeder Salat ist auch als große Portion erhältlich (+ 5,00 €) |
All salads are obtainable in large portions (+ 5,00 €)

Allergene: a. Gluten, b. Krebstiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie,
j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid und Sulphite, m. Lupinen, n. Weichtiere |

Allergenes: a. gluten, b. crustaceans, c. eggs, d. fish, e. peanuts, f. soy, g. milk, h. nuts, i. celery, j. mustard,
k. sesame, l. sulphur dioxide and sulphites, m. lupin, n. Molluscs

Fisch | Fish

Fish & Chips^{a,c,d,g}	16,50 €
Kabeljau, Steakhouse-Pommes, Remouladesoße Cod, steakhouse fries, remoulade sauce	
Lachsfilet Salmon fillet^{d,g}	17,50 €
Wolfsbarschfilet Seabass fillet^{d,g}	17,50 €
Tagesfisch Catch of the Day^{d,g}	Tagespreis

Beilagen | Side dishes

Spinat ^g , grüne Bohnen ^g , Pommes ^a , Bratkartoffeln ^g , Marktgemüse ^g , Beilagensalat, Double baked Potato ^g / Spinach ^g , French beans ^g , fries ^a , baked potatoes ^g , stirfried vegetables ^g , side salad, double baked potato ^g	4,00 €
--	--------

Soßen | Sauces

Barbecue-Soße ^{a,g} , Pfefferrahmsoße ^{a,g} , Weißweinsoße ^{a,g} , Champignonsoße ^{a,g} , Safransoße ^{a,g} / Barbecue sauce ^{a,g} , pepper cream sauce ^{a,g} , white wine sauce ^{a,g} , mushroom sauce ^{a,g} , saffron sauce	2,00 €
--	--------

Allergene: a. Gluten, b. Krebstiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie,
j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid und Sulphite, m. Lupinen, n. Weichtiere |

Allergenes: a. gluten, b. crustaceans, c. eggs, d. fish, e. peanuts, f. soy, g. milk, h. nuts, i. celery, j. mustard,
k. sesame, l. sulphur dioxide and sulphites, m. lupin, n. Molluscs

Fleisch | Meat

Rinderfilet^g | Fillet steak^g

Lady´s cut (160 g)	26,00 €
Gentlemen´s cut (200 g)	29,00 €

Rib Eye ^g (250 g)	29,00 €
------------------------------	---------

Maishähnchenbrust ^g Chicken breast fillet ^g	14,50 €
---	---------

Wiener Schnitzel ^{c,d,g}	15,50 €
Kalbsschnitzel / Veal escalope	

Surf & Turf

Jedes obenstehende Fleischgericht ist auch als Surf & Turf erhältlich. Wählen Sie ein Fleischgericht und wir servieren zusätzlich Garnelen /

All meat dishes above are obtainable as Surf & Turf. Choose your dish and we serve it with additional prawns. +7,00 €

Beilagen | Side dishes

Spinat ^g , grüne Bohnen ^g , Pommes ^a , Bratkartoffeln ^g , Marktgemüse ^g , Beilagensalat, Double baked Potato ^g / Spinach ^g , French beans ^g , fries ^a , baked potatoes ^g , stirfried vegetables ^g , side salad, double baked potato ^g	4,00 €
--	--------

Soßen | Sauces

Barbecue-Soße ^{a,g} , Pfefferrahmsauce ^{a,g} , Weißweinsauce ^{a,g} , Champignonsauce ^{a,g} , Safransauce ^{a,g} / Barbecue sauce ^{a,g} , pepper cream sauce ^{a,g} , white wine sauce ^{a,g} , mushroom sauce ^{a,g} , saffron sauce	2,00 €
--	--------

Allergene: a. Gluten, b. Krebstiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid und Sulphite, m. Lupinen, n. Weichtiere |

Allergenes: a. gluten, b. crustaceans, c. eggs, d. fish, e. peanuts, f. soy, g. milk, h. nuts, i. celery, j. mustard, k. sesame, l. sulphur dioxide and sulphites, m. lupin, n. Molluscs

Burger | Burger

Cheeseburger^{a,c,g,j,k} 13,50 €
Rindfleisch, Käse, Zwiebeln, Tomate, Gurken, Salat, Cocktailsauce |
Beef, cheese, onions, tomato, cucumber, salad, cocktail sauce

Aussie Burger^{a,c,g,j,k} 14,90 €
Rindfleisch, Käse, Speck, Ei, Tomate, Rote Bete, Salat, Cocktailsauce |
Beef, cheese, bacon, tomato, egg, beetroot, salad, cocktail sauce

Wir servieren unsere Burger durchgegart |
All burgers are cooked well done

Vegetarisch | Vegetarian

Steinpilzravioli | Porcini mushroom ravioli^{a,b,c,d,f,g,h} 14,50 €
Salbeibutter, Kirschtomaten |
Sage butter, cherry tomatoes

Allergene: a. Gluten, b. Krebstiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie,
j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid und Sulphite, m. Lupinen, n. Weichtiere |

Allergenes: a. gluten, b. crustaceans, c. eggs, d. fish, e. peanuts, f. soy, g. milk, h. nuts, i. celery, j. mustard,
k. sesame, l. sulphur dioxide and sulphites, m. lupin, n. Molluscs

Regionales | Local Specialities

Nürnberger Rostbratwürste | Nuremberger Sausages ^{a,c,i,j,l}

3/6/9

6,50 / 8,50 / 10,50 €

Sauerkraut, Hausbrot, Meerrettich, Senf |
Sauerkraut, bread, horseradish, mustard

Schäufele | Roasted Pork Shoulder ^{a,c,g,j}

14,50 €

Kloß | potato dumpling

To Share

Shared main course plate ^{a,b,c,d,f,g,h5}

59,50 €

Wolfsbarschfilet, Rinderfilet, Steinpilzravioli, 2 Beilagen nach Wahl |
Seabass fillet, fillet steak, porcini mushroom ravioli, 2 side dishes
of your choice

Allergene: a. Gluten, b. Krebstiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie,
j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid und Sulphite, m. Lupinen, n. Weichtiere |

Allergenes: a. gluten, b. crustaceans, c. eggs, d. fish, e. peanuts, f. soy, g. milk, h. nuts, i. celery, j. mustard,
k. sesame, l. sulphur dioxide and sulphites, m. lupin, n. Molluscs

Dessert | Dessert

Oreocheesecake ^{a,c,f,g,h} mit Beerenkompott with berry compote	7,50 €
Breadpudding ^{a,c,f,g,h} mit Vanilleeis with vanilla ice cream	6,50 €
Kaffir-Lime Crème brûlée ^{c,g}	6,50 €

Kaffee | Coffee

Café Crema	3,00 €
Espresso	2,80 €
Doppio	3,60 €
Espresso Macchiato ^g	2,80 €
Cappuccino ^g	3,50 €
Milchkaffee ^g	3,50 €
Latte Macchiato ^g	3,80 €
Irish Coffee ^g	8,80 €
French Coffee ^g	8,80 €

Allergene: a. Gluten, b. Krebstiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid und Sulphite, m. Lupinen, n. Weichtiere |

Allergenes: a. gluten, b. crustaceans, c. eggs, d. fish, e. peanuts, f. soy, g. milk, h. nuts, i. celery, j. mustard, k. sesame, l. sulphur dioxide and sulphites, m. lupin, n. Molluscs

Wein | Wine

Schaumwein | Sparkling wine

Veuve Duroy, Brut, Champagne, Frankreich	0,75 l	75,00 €
Veuve Duroy, Rosé Brut, Champagne, Frankreich	0,75 l	85,00 €
Prosecco Valoro, Spumante Brut	0,10 l	5,50 €
Trebasegleghe, Italien	0,75 l	33,00 €

Weißwein | White wine

Sileni Cellar Selection, Sauvignon Blanc	0,20 l	8,80 €
Marlborough, Neuseeland	0,75 l	32,00 €
Weingut Giesler, Riesling Sandstein	0,20 l	8,50 €
Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	31,00 €
Nordheim, Silvaner	0,20 l	6,20 €
Franken, Deutschland	0,75 l	23,00 €
Alamos, Chardonnay	0,20 l	7,50 €
Mendoza, Argentinien	0,75 l	26,50 €
Angullong, Pinot Grigio	0,20 l	8,50 €
Orange, New South Wales, Australien	0,75 l	31,00 €
Rose Hill Pinnacle, Chardonnay	0,75 l	47,00 €
Orange, New South Wales, Australien		

Rotwein | Red wine

Alamos, Malbec	0,20 l	7,50 €
Mendoza, Argentinien	0,75 l	26,50 €
Castel Firmian, Merlot	0,20 l	6,50 €
Trentino, Italien	0,75 l	24,00 €
Nordheim, Juventa Schwarzriesling	0,20 l	7,80 €
Franken, Deutschland	0,75 l	29,00 €
The Stump Jump, Grenache-Shiraz- Mourvedre	0,20 l	7,50 €
McLaren Vale, Australien	0,75 l	26,50 €
Pistol Packin Momma, Cabernet- Merlot- Tempranillo	0,20 l	9,50 €
Orange, New South Wales, Australien	0,75 l	35,00 €

Roséwein | Rosé wine

Mulderbosch, Cabernet Sauvignon Rosé	0,20 l	7,50 €
Western Cape, Südafrika	0,75 l	26,50 €

Allergene: a. Gluten, b. Krebstiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid und Sulphite, m. Lupinen, n. Weichtiere |

Allergenes: a. gluten, b. crustaceans, c. eggs, d. fish, e. peanuts, f. soy, g. milk, h. nuts, i. celery, j. mustard, k. sesame, l. sulphur dioxide and sulphites, m. lupin, n. Molluscs

Bitte kontaktieren Sie einen unserer Mitarbeiter,
wenn Sie unter Lebensmittelallergien oder –intoleranzen
leiden oder spezielle Nahrungsmittelbedürfnisse beachtet
werden müssen. Wir sind gerne für Sie da.

Please let one of our service team members know if you have
any special dietary requirements, food allergies or food
intolerances. We are happy to assist.