



Aus dem Hafen von New York

hat uns der gute Pfalzgraf eine Spezialität mitgebracht, die heutzutage in aller Munde ist: den Hamburger. Mit hausgemachten Patties aus 99 % Fleisch und ein paar Zutaten aus dem Heimathafen und z.B. aus Bari haben wir für euch Burger gebaut, die es nur im Pier 28 gibt.

Für die Brötchen hat unser Küchenchef mit unserer Hausbäckerei Schraml die besten Bäcker-Buns vom Westufer der Fichtelnaab entwickelt. Ein fluffiges Laugen-Bun mit Röstzwiebeln ist die Grundlage für unseren Ariburger.

- **Ariburger**
Hausgemachtes Pulled Pork |
Oberpfälzer Cole Slaw |
Smokey-Monk-Dip |
fluffiges Laugen-Bun ^{1,2,3,4,6)} 7,5
- **Des Pfalzgrafen liebeliche Tochter**
2 Chicken Patties | Pommery-Dip |
Mango-Curry-Dip | Salat | Tomaten |
Salatgurke | Kräuter Vinaigrette |
Leichtes Brioche-Bun mit
schwarzem Sesam ^{1,2,3,4,6)} 10,5
- **Pfalzgrafenburgler N.Y. original**
2 Black Angus Patties insgesamt 300g |
Hickory-Barbecue-Sauce | Pommery-Dip |
Senf | Bacon | Salat | Tomaten | Gurke
Kräuter Vinaigrette |
Vollkorn-Sesam-Bun ^{1,2,3,4,6)} 15,5
- **Koloss von Rhodos (vegetarisch)**
Gegrillter Ziegenkäse | Salat | Tomate |
Tomato-Jam | Salatgurke |
Kräuter Vinaigrette |
Black-Veggie-Bun ^{1,2,3,4,6)} 11,5