

## Vorspeisen | Suppen

🍴 <b>Gambas Al Ajillo</b> Baguette	15,90 €
🍴 <b>Rindertatar vom Steinwald Bio-Rind</b> Frühlingssalatbouquet   hausgemachtes Dinkelbrot	14,50 €
🍴 <b>„Rosaroter“ Lachs</b>   gebeizt   Guacamole   Wildkräutersalat	13,50 €
🍴 <b>Rinderkraftbrühe</b> Schinkenknödel   Leberknödel   Gemüsejulienne	6,50 €
🍴 <b>Knoblauchsuppe</b> Kartoffel-Espuma   Rosmarin-Croûtons	5,50 €

## Steaks | Dry Aged Bio Beef von der Steinwald Allianz

🍴 <b>Dry Aged Rumpsteak, ca. 250 g</b>	24,50 €
🍴 <b>Dry Aged Rib-Eye-Steak, ca. 300 g</b>	26,50 €
🍴 <b>Dry Aged Filet, ca. 200 g</b>	28,50 €

“Surf & Turf” Aufpreis pro Riesengarnele 4,50 € (zu jedem Dry Aged Steak wählbar)

## Steaks | Aus den Häfen der Welt

🍴 <b>Argentinisches Hüftsteak, 250 g</b>	19,50 €
🍴 <b>Black Angus Roastbeef - Australien, 250 g</b> Upgrade +100 g 6,00 €	23,50 €
🍴 <b>Black Angus Rinderfilet - Australien, 200 g</b> Upgrade +100 g 8,00 €	26,50 €

“Surf & Turf” Aufpreis pro Riesengarnele 4,50 € (zu jedem Steak wählbar)

## Burger

🍴 <b>„Pfalzgrafen“ Burger N.Y. Original</b> 1 Steinwald-Beef-Pattie 150 g   Hickory-Barbecue-Sauce   Pommery-Dip   Senf   Speck Salat   Tomate   Salatgurke   Kräuter-Vinaigrette   Vollkorn-Sesam-Bun	12,50 €
🍴 <b>Whisky Burger</b> 1 Steinwald-Beef-Pattie 200 g   Hickory-Barbecue-Sauce   Pommery-Dip   Speck   Salat Tomate   Röstzwiebeln   Salatgurke   Cheddar Käse   Kräuter-Vinaigrette Brioche-Bun mit schwarzem Sesam   Smokey Monk Whisky	14,50 €
🍴 <b>Des Pfalzgrafen liebliche Tochter</b> 1 Chicken-Pattie 150 g   Pommery-Dip   Mango-Curry-Dip   Salatgurke   Kräuter-Vinaigrette Brioche-Bun mit schwarzem Sesam	10,50 €
🍴 <b>Koloss von Rhodos (vegetarisch)</b> Gegrillter Ziegenkäse 200 g   Salat   Tomate   Tomaten-Jam   Pommery-Dip   Salatgurke Kräuter-Vinaigrette   Dinkelbun	11,50 €

### Pimp Your Burger:

+150 g Chicken-Pattie € 3,00 | +200 g Beef-Pattie € 4,00 | +Cheddar Käse € 2,00 | +Riesengarnele € 4,50

## Hauptgänge

🍴 <b>Maishähnchen Suprême</b> Sous-vide   Demi Glace   Beilagen exklusive und nach Wahl	14,50 €
🍴 <b>Schweinefilet im Kräutermantel</b> Sous-vide   Demi Glace   Beilagen exklusive und nach Wahl	15,50 €
🍴 <b>Tagliatelle</b> „Agljo, Olio e Gamberetti“	14,50 €
🍴 <b>Tagliatelle</b> Cremige Schinkensoße   Kräuterseitlinge   Blue Cheese   Thymian	12,50 €
🍴 <b>Gemüse-Käse-Spieß vom Grill</b> Halloumikäse   Joghurt-Sesam-Tomaten-Salsa   Röstkartoffeln	12,50 €
🍴 <b>Catch of the day</b> Tagesaktuelles Fischgericht inklusive Beilagen   Sprechen Sie uns gerne an.	18,50 €

## Beilagen / Dips

Beilagen: je 3,50 €

- 🍴 Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- 🍴 Steak-Pommes
- 🍴 Bratkartoffeln
- 🍴 Süßkartoffel-Pommes
- 🍴 Gemischter Salat
- 🍴 Grillgemüse
- 🍴 Getrübelttes Kartoffelgratin
- 🍴 Gegrillter Honig-Maiskolben mit Sesam
- 🍴 Keniabohnen | Speck | Butter | Knoblauch

🍴 Gegrillte Flammkuchen-Käsecken 4,50 €

Pro Dip 1,50 € / Dipsteg mit 6 Dips 8,00 €

- 🍴 Kräuterbutter
- 🍴 Pommery-Dip
- 🍴 Mango-Curry-Dip
- 🍴 Tomaten-Jam
- 🍴 Hickory-Barbecue-Sauce
- 🍴 Sauce Béarnaise
- 🍴 Pier 28 „Haussoße“ (Demi Glace)
- 🍴 Smokey-Monk-Dip

Spezialität vom Westufer der Fichtelnaab –  
Aromatisiert mit dem Smokey-Monk Whisky  
von der Schnapsbrennerei Schraml aus Erbendorf.

## Salate

- 🍴 **Verschiedene Blattsalate** 13,50 €  
Äpfel | Pekannüsse | Gegrillter Ziegenkäse **ODER** gegrillter Tofu | Dressing nach Wahl
- 🍴 **Caesar Salat** 14,50 €  
Anchovis Dressing | Kapernbeeren | Parmesanhobel | Maishähnchen Suprême
- 🍴 **Pfalzgrafensalat** 14,50 €  
Bier Dressing | hausgemachtes Bio-Beef-Jerky **ODER** gegrillte Roastbeef- Streifen vom Bio-Beef

### Auswahl Dressing:

Kräuter-Joghurt-Vinaigrette, Balsamico-Honig-Dressing oder Balsamico-Essig und Olivenöl

## Flammkuchen

- 🍴 **“Elsass”** Gewürzcrème | Speck | Frühlingszwiebeln | Zwiebeln 10,00 €
- 🍴 **“Käse”** Gewürzcrème | Speck | Frühlingszwiebeln | Zwiebeln | Käse 10,00 €
- 🍴 **“Champignon”** Gewürzcrème | Speck | Frühlingszwiebeln | Zwiebeln | Champignons 10,00 €
- 🍴 **“Veggie”** Gewürzcrème | Schafskäse | Frühlingszwiebeln | Zwiebeln | Peperoni | Paprika 10,00 €
- 🍴 **“Bavaria”** Gewürzcrème | Speck | Frühlingszwiebeln | Zwiebeln | Bavaria-Blue 10,00 €
- 🍴 **“Lachs”** Gewürzcrème | Zwiebeln | Frühlingszwiebeln | Räucherlachs 11,00 €

## Desserts

- 🍴 **Avocado Cheesecake** Basilikum-Sorbet | Limettengelee | Feigen 7,50 €
- 🍴 **Variation von der Crème Brûlée** Tartelettes | Früchte der Saison 7,50 €
- 🍴 **Schokoladen-Soufflé** weiße Schokoladensauce | Kirschragout 8,50 €
- 🍴 **Sorbet Variation/ Vegan** 3 Kugeln | hausgemacht | nach Tagesangebot 6,90 €

## Für die Zöglinge

- 🍴 **Schnitzel** mit Pommes frites 7,50 €
- 🍴 **Kinderburger** (Beef- oder Chicken-Pattie) mit Pommes Frites 7,50 €
- 🍴 **Pasta** mit Tomatensauce und Parmesan 5,50 €

### Allergene & Zusatzstoffe:

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältig ausgewählten Angebot an Speisen und Getränken.