

Vorspeisen | Suppen

🍴 Gambas Al Ajillo Baguette	15,90 €
🍴 Rindertatar vom Steinwald Bio-Rind Frühlingssalatbouquet hausgemachtes Dinkelbrot	14,50 €
🍴 In Roter Bete gebeizter Lachs Guacamole Wildkräutersalat	13,50 €
🍴 Rinderkraftbrühe Schinkenknödel Leberknödel Gemüsejulienne	6,50 €
🍴 Knoblauchsuppe Kartoffel-Espuma Rosmarin-Croûtons	5,50 €

Steaks | Dry Aged Bio Beef von der Steinwald Allianz

🍴 Dry Aged Rumpsteak, ca. 250 g	26,50 €
🍴 Dry Aged Rib-Eye-Steak, ca. 300 g	28,50 €
🍴 Dry Aged Filet, ca. 200 g	33,50 €

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

Steaks | Aus den Häfen der Welt

🍴 Argentinisches Hüftsteak, 250 g	20,50 €
🍴 Black Angus Roastbeef - Australien, 250 g Upgrade +100 g 6,00 €	28,50 €
🍴 Black Angus Rinderfilet - Australien, 200 g Upgrade +100 g 8,00 €	33,50 €

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

Burger

🍴 „Pfalzgrafen“ Burger N.Y. Original 1 Steinwald-Beef-Pattie 150 g Hickory-Barbecue-Sauce Pommery-Dip Senf Speck Salat Tomate Salatgurke Kräuter-Vinaigrette Vollkorn-Sesam-Bun	12,50 €
🍴 Whisky Burger 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	13,50 €
🍴 Des Pfalzgrafen liebliche Tochter 1 Chicken-Pattie 150 g Pommery-Dip Mango-Curry-Dip Salatgurke Kräuter-Vinaigrette Brioche-Bun mit schwarzem Sesam	10,50 €
🍴 Koloss von Rhodos (vegetarisch) Gegrillter Ziegenkäse 150g 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

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

Beilagen / Dips

Beilagen: je 3,50 €

- 🍴 Geräucherter „Erdäpfelstampf“
- 🍴 Steak-Pommes
- 🍴 Bratkartoffeln
- 🍴 Süßkartoffel-Pommes
- 🍴 Gemischter Salat
- 🍴 Grillgemüse
- 🍴 Getrüffeltes Kartoffelgratin
- 🍴 Gegrillter Honig-Maiskolben mit Sesam
- 🍴 Keniabohnen | Speck | Butter | Knoblauch
- 🍴 Gegrillte Flammkuchen-Käseecken
- 🍴 Ofenkartoffel mit Kräuterquark

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, 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
- 🍴 **Salat vom Babyspinat** 13,50 €
Serrano Schinken | Galia-Melone | Dressing nach Wahl
- 🍴 **Pfalzgrafensalat** 14,50 €
Bier Dressing | hausgemachtes Bio-Beef-Jerky oder gegrillte Roastbeef- Streifen vom Bio-Beef

Auswahl Dressing:

Mango-Curry-Dressing, 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 | Limetten Gelee | 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.