

SALATE

Kleiner bunter Salatteller mit Ciabatta ^{a1}	4,10
Bunter Salatteller Tomate, Gurke, Blattsalat, Paprika, eingel. rote Zwiebeln ^e & Ciabatta ^{a1} Wahlweise zusätzlich mit	6,50
Guacamole	0,90
Feta ^c	1,00
Bacon ^p	1,00
Gebratener Hähnchenbrust	3,10
Griechischer Salat Gurke, Tomate, eingelegte rote Zwiebeln ^e , Peperoni, Schafskäse ^c , Oliven ^o , Rotweinessigvinaigrette ⁷ & Ciabatta ^{a1}	8,40
Caesar-Salat Römer-Blattsalat mit Ceasar's Dressing ^{a1,b,c,e,i} , Parmesan ^c & Croutons ^{a1}	8,20
Caesar-Salat mit gegrillter Hühnerbrust	11,-
Portion selbstgebackenes Ciabatta^{a1}	0,70

Zum bunten Salat stehen verschiedene hausgemachte Dressings zur Auswahl:
Honig-Senf-Dressing^e, Balsamico Creme^{1,2} (Vegan) oder Weißwein-Vinaigrette^{e,f} (Vegan).

Unser Ciabatta ist aus eigener Herstellung und vegan.

POMMES

Pommes Frites rot ^{m,7} , weiß ^{b,k,m} , und rot-weiß	3,20
Chipotle Pommes	3,80
Knoblauch Pommes	4,20
Pommes mit Trüffelöl und Parmesan^c	4,80
Süßkartoffel-Pommes mit Chipotle- Aioli ^{e,k}	4,80

BURGER

E-Werk Burger 100% Rind, Blattsalat, Essiggurke ² , rote Zwiebeln, Tomate & Knoblauch-Aioli ^{b,e}	10,80
E-Werk Falafel-Burger Blattsalat, Essiggurke ² , rote Zwiebeln, Tomate & Knoblauch-Aioli ^k (Vegan)	7,80
Southwest Burger 100% Rind, Blattsalat, Essiggurke ² , rote Zwiebeln, Tomate, Chipotle-Aioli ^{b,k} & Guacamole	12,80
Southwest Falafel-Burger Blattsalat, Essiggurke ² , rote Zwiebeln, Tomate, Chipotle-Aioli ^{b,k} & Guacamole	9,80
Bacon Cheeseburger 100% Rind, Blattsalat, Essiggurke ² , rote Zwiebeln, Tomate, hausgem. Bacon ^p , Knoblauch-Aioli ^{b,e} & Cheddar ^c	14,20
Mushroom Swiss Burger 100% Rind, Blattsalat, Essiggurke ² , rote Zwiebeln, Tomate, gebratene Champignons, Knoblauch-Aioli ^{b,e} & Emmentaler ^c	12,80
Garten Falafel-Burger Rucola, geröstete rote Paprika, Tomate, karamellisierte Zwiebeln & Knoblauch Aioli ^k (Vegan)	9,80
Chicken Burger gegrillte Hähnchenbrust, geröstete rote Paprika, Rucola, Chipotle-Aioli ^{b,k} , Guacamole & Emmentaler ^c	11,80
Auf Wunsch mit:	
Cheddar ^c	0,90
Emmentaler ^c	0,90
Bacon ^p	1,00
Gebratenen Champignons	0,50
Guacamole	0,90
Ketchup ^{m,7} , Mayo ^{b,k,m} oder Senf ⁸ (kostenlos)	

Alle Rinderpatties werden Medium gebraten, können aber auch durchgebraten werden. Bitte bei der Bestellung mit angeben.

Unsere Burgerbrötchen^{a1,g,k} sind aus eigener Herstellung und Vegan!

DEFTIGES

Hausgemachte Käsespätzle ^{a1,b} mit Röstzibeln ^{a1} Preiselbeeren & Gouda ^c Mit Bacon ^p	8,20 9,20
Schnitzel „Wiener Art“ ^{a1,b} mit Pommes	10,20
Cordon Bleu vom Schwein ^{a1,b} mit Pommes, wahlweise mit Gouda ^c oder Emmentaler ^c	11,80
Hähnchen-Knusperschnitzel ^{a1,b} mit Pommes	11,80
Pasta il Pomodoro ^{a1} mit Tomatensauce und Parmesan ^{c,m}	6,20
Schinkennudeln ^{a1} mit Schinken ^{m,1,9} und Sahneseauce ^c	8,50
Alle Gerichte werden mit einem kleinen Beilagensalat ^{e,f} serviert	
Falafel-Teller 3 frittierte Falafel mit Soja- Harissa- Dip ^{k,1,7} , Gurke, Tomate & eingelegten roten Zwiebeln ^e (Vegan)	5,20
Quesadilla ^{a1,m,7,9} mit Gouda ^c gefüllt, gegrillt, dazu Guacamole, & Pico de Gallo-Salsa	4,80
Mit Hähnchenbrust	6,80
Knoblauch-Ciabatta ^{a1} mit hausgemachter Knoblauch-Butter ^c	3,20
Vegetarisches Ciabatta ^{a1} mit Tomate, Gurke, Paprika, Blattsalat & Gouda ^c	5,20
Schinken ^{m,1,9} - Käse-Ciabatta ^{a1,c}	5,70
BLT-Ciabatta ^{a1} mit Bacon ^p , Salat, Tomate, Guacamole & Knoblauch- Aioli ^{b,e}	6,80
Kinder Pizza-Ciabatta ^{a1} mit Pizzasauce & Gouda ^c überbacken	4,20

Unser Ciabatta ist aus eigener Herstellung und vegan.

PIZZA

Pizza Margherita^{a1} mit Mozzarella ^c & Basilikum	6,-
Pizza Schinken^{a1} mit Schinken ^{m,1,9} & Gouda ^c	8,40
Pizza Salami^{a1} mit Putensalami ^{m,p,1} & Gouda ^c	8,-
Pizza Speziale^{a1} mit Schinken ^{m,1,9} , Putensalami ^{m,p,1} , Peperoni, Oliven ^o , Champignons, Paprika & Gouda ^c	9,80
Pizza Funghi^{a1} mit Champignons & Gouda ^c	7,-
Pizza Vegetale^{a1} mit Peperoni, rote Zwiebeln, Champignons, Paprika & Gouda ^c	7,20
Pizza Tex-Mex^{a1} mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Mais, Jalapenos ⁷ & Gouda ^c	9,50
Pizza E-Werk^{a1} mit Bacon ^p , Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten & Knoblauch	8,20
Pizza Rucola^{a1} mit Rucola & Parmesan ^{c,m}	7,80
Auf Wunsch mit:	
Feta ^c	1,00
Parmesan ^c	1,00
Knoblauch-Öl	0,30
Trüffel-Öl	1,00
Alle Pizzen können auch als Calzone zubereitet werden	1,00

ZUM KNABBERN.....

Erdnüsse	1,50
Chips	1,50
M & M's	1,50

SOFTDRINKS, SÄFTE UND SCHORLEN

SOFTDRINKS

Tafelwasser	0,4l	2,50
Coca- Cola ^{2,3,7} / Coca- Cola light ^{2,3,4,7,8}	0,4l	3,20
Fanta ^{1,2,7,9} / Spezi ^{1,2,3,7,9}	0,4l	3,20
Zitronenlimo ⁷	0,4l	3,20
Bitter Lemon ^{1,6,7,9} / Tonic Water ^{1,6,7}	0,4l	3,20
Adelholzener classic & naturell	0,5l	3,00
Adelholzener Mango	0,5l	3,40
fritz kola ^{2,3,7}	0,33l	3,50
fritz Bio- Rhabarberschorle	0,33l	3,70
Red Bull ^{2,3,5,8}	0,25l	4,20
Club Mate ^{1,2,3,7}	0,5l	3,50
Lemonaid Biolimo Limette/Maracuja/ Blutorange/ Ingwer	0,33l	3,50

SÄFTE UND SAFTSCHORLEN **granini**

	pur 0,4l	Schorle 0,4l
Apfelsaft	3,00	2,90
Bio-Apfelsaft (naturtrüb)	3,30	3,10
Orangensaft	3,30	3,10
Maracujanektar	3,60	3,30
Bananenektar	3,30	3,10
Pink Grapefruit Nektar	3,30	3,10
Schw. Johannisbeere	3,60	3,30
Kirschnektar	3,60	3,30
Rhabarbernektar	3,30	3,10
Traubensaft	3,30	3,10
KiBa	3,40	3,30

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE & KAKAO

Tasse Kaffee³	2,50
Großer Kaffee³	3,50
Cappuccino^{3,c}	3,00
Großer Cappuccino^{3,c}	3,80
Milchkaffee^{3,c}	3,50
Latte Macchiato^{3,c}	4,00
Espresso³	2,40
Doppelter Espresso³	3,20
Heiße Schokolade^c	2,50

TEE- CHARITEA /// BIO/ FAIR TRADE

Arabian Mint	2,20
Wild Fruit	2,20
Red Rooiboos	2,20
Kamille	2,20
Ginger Lemon	2,20
Mate Boost	2,20
Masala Chai	2,20
Green Himalaya	2,20





BIER AUS DER FLASCHE

Mönchshof Hell ¹¹	0,5l	3,90
Mönchshof Kellerbier ¹¹	0,5l	3,90
Mönchshof Schwarzbier ¹¹	0,5l	3,90
Kapuziner Weizen ^{10,11}	0,5l	4,10
Kapuziner Weizen alkoholfrei ^{10,11}	0,5l	4,10
Mönchshof Natur Radler ¹¹	0,5l	3,90
Heldbräu Bauernbier ¹¹ (dunkel)	0,5l	3,70
Kulmbacher Edelherb ¹¹	0,33l	3,70
Heineken 0.0 (alkoholfrei) ¹¹	0,33l	3,70
Desperados ^{2,7,11}	0,33l	4,50

Leider können wir momentan kein Fassbier in
der Kellerbühne anbieten

WEISSWEIN

Trebbiano DOC^f (Rocca Ventosa) <i>Italien, Abruzzen, lebhaft, frisch, samtig und trocken</i>	0,2l	4,50
Pinot Grigio Veneto IGT^f <i>Italien, Veneto, geschmackvoll, trocken</i>	0,2l	4,90
Silvaner QbA^f <i>Rheinhessen, trocken, mineralisch, fruchtig, frisch</i>	0,2l	5,10
Classique Blanc Chardonnay IGP^f <i>Frankreich, Languedoc, frisch, perfekter Wein für jeden Tag</i>	0,2l	5,10
Weißweinschorle^f süß oder sauer <i>mit Trebbiano</i>	0,2l 2,70	0,4l 5,20

ROTWEIN

Nomad Merlot IGP^f <i>Rumänien, trocken, leicht</i>	0,2l	4,50
E`Arte Primitivo IGT^f 2015 <i>Italien, Apulien, fruchtig, ausbalanciert</i>	0,2l	5,30
Rotweinschorle^f süß oder sauer <i>mit Nomad Merlot</i>	0,2l 3,10 Euro	0,4l 5,20

PROSECCO & CO.

Prosecco^f	0,1l	3,90
Sekt Piccolo^f	0,2l	5,50
Aperol Sprizz^{f,2,6}	0,2l	5,90



LONGDRINKS



Havana Cola ^{2,3,7}	4cl	7,50
Havana Kirsch ²	4cl	7,50
Wodka Lemon ^{1,6,7,9}	4cl	7,50
Wodka Kirsch	4cl	7,50
Wodka Maracuja	4cl	7,50
Wodka Red Bull ^{2,3,5,8}	4cl	7,90
Jägermeister Red Bull ^{2,3,5,8}	4cl	7,90
Jack Daniel's Cola ^{2,3,7}	4cl	7,50

GIN LONGDRINKS MIT GOLDBERG TONIC WATER^{1,6,7}

Gordons Tonic	4cl	7,50
Bombay Tonic	4cl	7,70
Tanqueray Tonic	4cl	7,70
Sears Tonic	4cl	7,70
Mare Tonic	4cl	8,10
Hendrick's Tonic	4cl	8,60

RUM

Captain Morgan's Spiced Gold ² 40%vol	2cl 2,90
Havana Club 3 Jahre ² 40%vol	2cl 3,00

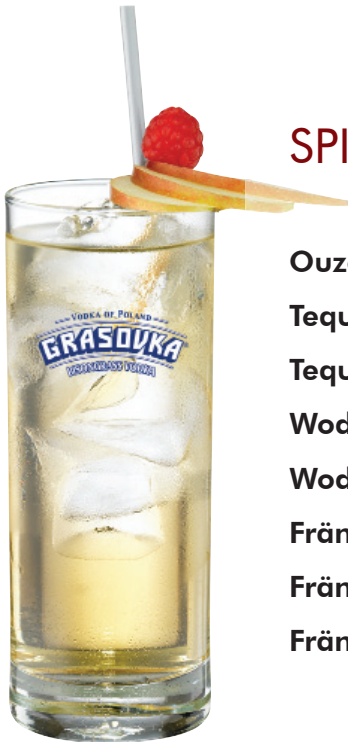
GIN

Gordon's Dry Gin 37,5%vol	2cl 2,90
Bombay Sapphire Dry Gin 40%vol	2cl 3,20
Tanqueray Gin 47,3%vol	2cl 3,20
Sears Cutting Edge Gin 44%vol	2cl 3,20
Gin Mare 42,7%vol	2cl 3,20
Hendrick's Dry Gin 44%vol	2cl 3,20

WHISKEY

Jack Daniel's Tennessee ² 40%vol	2cl 3,40
Jameson Irish Whiskey ² 40%vol	2cl 3,50
Royal Lochnagar 12 Jahre 40%vol <i>Highland Single Malt Whiskey</i>	2cl 4,40
Oban 14 Jahre 43%vol <i>Highland Single Malt Whiskey</i>	2cl 6,20
Lagavulin 16 Jahre 43%vol <i>Single Islay Malt Whiskey</i>	2cl 9,50



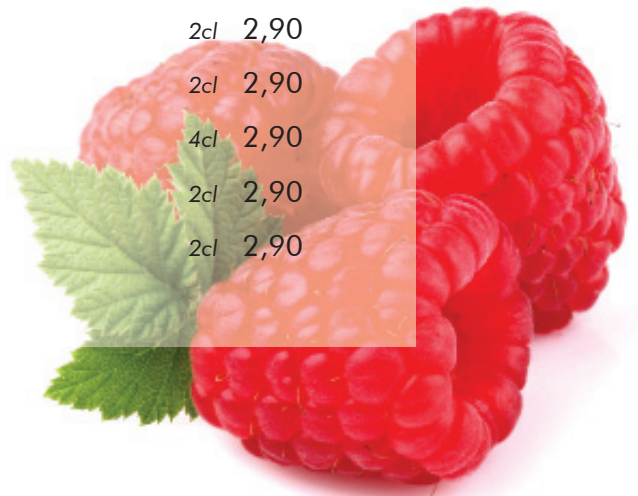


SPIRITS

Ouzo of Plomari 40%vol	2cl 2,90
Tequila Cuervo Classic White 38%vol	2cl 2,90
Tequila Cuervo Especial Gold 38%vol	2cl 2,90
Wodka Smirnoff 37,5%vol	2cl 2,90
Wodka Grasovka 40%vol	2cl 2,90
Fränkischer Mirabellenbrand 40%vol	2cl 3,00
Fränkischer Kirschbrand 42%vol	2cl 3,00
Fränkischer Haselnussbrand 40%vol	2cl 3,20

LIKÖRE

Jägermeister ² 35%vol	2cl 2,90
Old Hag Pfefferminzlikör ² 18%vol	2cl 2,90
Polar Erdbeerlimes ^{2,f} 15%vol	4cl 2,90
Sambuca Romana ^f 40%vol	2cl 2,90
Fränkischer Kirschlikör 40%vol	2cl 2,90



WAS IST DIE KELLERBÜHNE

Die Kellerbühne ist Kneipe, Restaurant und Veranstaltungsort in einem, und sozusagen das Herz des Hauses.

Unser Chefkoch Jay und sein Küchenteam versorgen Gäste und Künstler, die bei uns auftreten, mit leckeren Speisen aller Art, die in unserer Küche frisch zubereitet werden. Hierbei achten sie darauf, dass für jeden was dabei ist, denn egal ob Fleischesser, Vegetarier oder Veganer, jeder ist bei uns herzlich willkommen. Jay ist ein echter Franken-Amerikaner, was man auch an unserer Speisekarte erkennen kann. Neben Schnitzel und Käsespätzle gibt es auch mal Macaroni und Cheese oder unsere beliebten Burger zum selber zusammenstellen. Zudem gibt es in der Kellerbühne die größte Getränkeauswahl im Haus. Gutes fränkisches Bier vom Fass oder aus der Flasche, leckere Säfte in reichlicher Auswahl und ein großes Sortiment aus Softdrinks stellen unsere Gäste

genauso zufrieden, wie guter Wein, Kaffee und Tee. Erwähnenswert ist auch die Selektion aus verschiedenen Gin-, Whiskey- und Rumsorten, durch die man sich mal durchprobieren sollte.

Da die Kellerbühne auch Veranstaltungsort ist, kann es vorkommen, dass je nach Programm, in wenigen Fällen Eintritt verlangt wird, meistens ist sie jedoch frei zugänglich. Wir versuchen zu gewährleisten, dass jeder Gast in der Zeit zwischen 18 und 20.30 Uhr in Ruhe etwas essen kann, bitten jedoch um Verständnis, wenn es mal kurzzeitig etwas lauter wird. Meist ist dies nur von kurzer Dauer.

Übrigens: Die Selbstbedienung in der Kellerbühne sorgt dafür dass wir unsere Preise niedrig halten können. Und eigentlich ist es auch nur halb Selbstbedienung, denn Ihr bestellt und bezahlt am Tresen, das Essen wird aber an die jeweilige Tischnummer gebracht. Wir sagen es frei nach Tocotronic: Mach es (nur halb) selbst!

CATERING

Unsere Gastronomie bewirtschaftet neben der Kellerbühne und den anderen Theken im Haus auch Tagungen, Konferenzen und private Feiern. Man kann bei uns vom Frühstück über die kleine Kaffeepause, das warme Mittagessen bis hin zum großen Abend- oder Fingerfoodbuffet alles buchen. Wir lassen uns auch gerne auf außergewöhnliche Wünsche unserer Kunden ein.

Bei Interesse bitte einfach telefonisch oder per Mail bei unserer Raumvermietung oder Gastronomie anfragen. Wir senden Ihnen gerne Angebote zu oder besprechen bei einem Termin Ihre Vorstellungen.

UND DER GARTEN?

Es gibt wohl keine schönere Möglichkeit einen lauen Sommerabend zu genießen, als unter freiem Himmel mit Freunden zusammen zu sitzen.

Genau das könnt Ihr im Sommer im E-Werk Biergarten jeden Abend ab 18 Uhr tun. Den Feierabend oder das Wochenende einläuten und bei einem kühlen Getränk und leckerem Essen die Seele baumeln lassen. Zentral gelegen inmitten der nördlichen Altstadt ist der E-Werk Garten der perfekte Ort um es sich in den warmen Monaten gut gehen zu lassen.

Durch den Jugendtreff und die Open Air Bühne ist der Biergarten ein gemütlicher Innenhof geworden. Der Kiosk mit Küche unterstützt die Kellerbühne bei größeren Veranstaltungen und unser Küchenteam stellt für unsere Gäste jedes Jahr neue sommerliche Gerichte zusammen.

Freitags bereitet unser Chefkoch sein Barbecue zu, das Ihr bei Live-Musik genießen könnt. Viele Veranstaltungen werden im Sommer bei gutem Wetter in den Garten verlegt, und jedes Jahr findet auch hier unser beliebtes Open Air Kino statt. Und das Beste: selbst wenn das Wetter mal nicht so mitspielt, könnt Ihr trotzdem unter unseren großen Sonnenschirmen sitzen, oder auch in die trockene Kellerbühne umziehen.

Also nach dem Feierabend, vor der Party oder dem Konzert oder auch einfach nur so: kommt vorbei und fühlt Euch wohl!

HINWEIS: ALLERGENE

a¹ = Weizen / a² = Hafer / b = Eier / c = Laktose / d = Sellerie / e = Senf / f = Schwefeldioxid, Sulfite / g = Sesam / h¹ = Walnüsse / h² = Mandeln / i = Sardellen / k = Soja / m = Konservierungsstoffe / n = Fisch- / Krustentiere / o = Geschwärtz / p = Nitritpökelsalz

1 = Antioxidationsmittel / 2 = Farbstoffe / 3 = Koffeinhaltig

4 = enthält eine Phenylalaninquelle / 5 = Taurin / 6 = Chininhaltig

7 = Saurungsmittel/Säureregulatoren / 8 = Süßstoff / 9 = Stabilisatoren

10 = Weizenmalz / 11 = Gerstenmalz / 12 = Hefe / 13 = Hopfen / 14 = Geschwärtz