

GETRÄNKE

LAGER UND PILS vom Fass - on draught

Zirndorfer Landbier bernsteinfarben 0,4 l € 4.30

Bitburger Pils hopfenbetonter Pils-Genuss 0,3 l € 4.30

BIER aus der Flasche - bottled BEER

Tucher Hefeweizen hell 0,5 l € 4.50
alkoholisch oder alkoholfrei

Jever Fun Alkoholfrei / non-alcoholic 0,33 l € 4.00

WEISSWEIN OFFEN - WHITE WINE BY THE GLAS

Trentino DOC, Pinot Grigio^G 0,1 l € 3.50 0,2 l € 6.50
„Mastri Vernacoli“, Trocken, Italien 0,75 l Flasche € 24.00

Iphöfer Domherr, Müller-Thurgau^G
Halbtrocken, Franken 0,1 l € 3.80 0,2 l € 7.00
1,0 l Flasche € 28.00

Schloss Hallburg, Weißburgunder^G
Trocken, Franken 0,1 l € 4.00 0,2 l € 7.20
0,75 l Flasche € 27.00

Castell, Silvaner^G 0,1 l € 4.00 0,2 l € 7.20
Trocken, Franken 0,75 l Flasche € 27.00

Sauvignon Blanc^G
Trocken, Hofkeller Würzburg 0,1 l € 4.40 0,2 l € 7.50
0,75 l Flasche € 28.00

Castell-Castell, Riesling^G 0,1 l € 4.40 0,2 l € 7.50
Feinherb, Franken 0,75 l Flasche € 28.00

ROSÉ OFFEN - ROSÉ WINE BY THE GLAS

Schillerwein^G 0,1 l € 3.80 0,2 l € 7.00
Trocken, Württ. Weingärtner 1,0 l Flasche € 28.00

ROTWEIN OFFEN - RED WINE BY THE GLAS

Haberschlachter, Schwarzriesling^G
Halbtrocken, Württemberg 0,1 l € 3.80 0,2 l € 7.00
1,0 l Flasche € 28.00

Trevenzie IGT, Merlot^G 0,1 l € 3.80 0,2 l € 7.00
„San Vigilio“, Trocken, Italien 0,75 l Flasche € 26.00

Volkacher Kirchberg, Spätburgunder^G
Trocken, Franken 0,1 l € 4.00 0,2 l € 7.20
1,0 l Flasche € 29.00

KAFFEE - COFFEE

Espresso⁹ € 2.90

Kaffee Crème⁹ € 3.00

Espresso doppio⁹ € 3.80

Cappuccino^{9,D} € 3.80

Milchkaffee^{9,D} € 3.80

Café Latte^{9,D} € 3.80

Latte Macchiato^{9,D} € 3.80

MINERALWASSER - MINERALWATER

Franken Brunnen Naturell 0,25 l € 2.80 0,75 l € 6.00
stilles Mineralwasser / still water

Franken Brunnen Medium 0,25 l € 2.80 0,75 l € 6.00
Mineralwasser / Mineral water

Bad Brückenauer 0,5 l € 4.50
Mineralwasser / Mineral water

Bad Brückenauer 0,5 l € 4.50
Mineralwasser naturell / still water

SOFT GETRÄNKE - SOFT DRINKS

Coca Cola^{1,9,4}, **Coca Cola Zero**^{1,9,4} 0,2 l € 3.20

Fanta^{1,4}, **Orangensaft**

Cola-Mix^{1,9,4}, **Apfelsaftschorle** 0,5 l € 4.00

Ramada Nürnberg Parkhotel operated by Atrium Hotel GmbH
Münchener Str. 25, 90478 Nürnberg

Allergen-Kennzeichnung

A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, F = Sesamsamen,
G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse, I = Glutenhaltiges Getreide,
I-1 = Weizen, I-2 = Roggen, I-3 = Gerste, I-4 = Hafer, I-5 = Dinkel,
I-6 = Khorasan-Weizen, J = Lupine, K = Schalenfrüchte, K-1 = Mandeln,
K-2 = Haselnüsse, K-3 = Walnüsse, K-4 = Cashewnüsse, K-5 = Pecannüsse,
K-6 = Paranüsse, K-7 = Macadamianüsse, L = Senf, M = Sojabohnen,
N = Weichtiere, 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxi-
dationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten
betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke
Spuren der neben genannten aber evtl. nicht ausgewiesenen Allergene enthalten
können. Die Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

Im Zweifelsfalle wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Preise einschließlich Service und Mehrwertsteuer. — The rates are included
service and tax.

Bonsoir
Rôtisserie
Médoc

Ramada Nürnberg
Parkhotel

SAY HELLO TO RED®

VORSPEISEN - STARTER

Römer Salat - natur^{A,B,G,I-1,L} € 9.50
mit gehobeltem Grana Padano und Balsamico Dressing
Ceasars' salad
with grated "Grana Padano" cheese and balsamic dressing

Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken^{2,3} € 13.50
dazu Salatbouquet^{G,L} und Grissini^{A,D,I-1}
Cantaloupe-melon with parma ham, salad
and Grissini

Geräucherter Ikarimi Lachs^{B,G,L,2,3,8} € 17.50
mit Salatbouquet und Sahnemeerrettich^{D,8,6,2,3}
Smoked Ikarimi Salmon with salad
and horseradish

SUPPEN - SOUPS

Rinderkraftbrühe^{A,D,E,G} € 7.50
mit Grießnocken^{A,D,I-1,8}
Bouillon with Semolina Dumpling

Spargelcreme mit Croutons^{A,D,G,I-1,8} € 7.50
Asparagus Cream with croutons

VEGETARISCH - VEGETARIAN

Rigatoni „Napoli“^{A,D,E,G,I-1,8} € 12.50
mit hausgemachter Tomatensauce
und gehobeltem „Grana Padano“
Rigatoni Pasta with homemade tomato sauce
and sliced "Grana Padano"

Gelbes Curry (vegan)^{E,F,G,H,K,L,M} € 14.50
mit buntem Gemüse, gerösteten Erdnüssen und Basmatireis
Yellow Curry with fresh vegetables, roasted peanuts
and Basmati rice (vegan)

Risotto alla Milanese^{D,E,G} € 13.50
mit Erbsen und Safran
Risotto Milanese-Style with peas and saffron

SPEZIALITÄTEN - SPECIALITIES

Kalbsleber „Berliner Art“^{D,I-1} € 23.50
Blattspinat^D und Kartoffelpüree^{D,G,5}
Calf's liver "Berlin Style" roasted onions,
appel, spinach and mashed potatoes
kleine Portion / small portion € 18.50

Wiener Schnitzel^{A,I-1} € 24.50
Bratkartoffeln^{D,G,8} oder Pommes frites^G, Preiselbeeren^{G,1,2,3}
Escalope of veal „Viennes Style“ home fried Potatoes
or french fries, cranberries
kleine Portion / small portion € 19.50

Filetsteak vom Angus-Rind^{D,8} € 33.00
(Rohgewicht 250g)
Angus Filet Steak
*gerne servieren wir Ofenkartoffel^G mit Sauerrahm^{D,L}
oder Pommes Frites^G sowie Kräuterbutter^{D,G,L,4},
oder Sauce Béarnaise^{A,B,D,G,3}
*served with baked Potatoe and Sour Cream or French Fries as
well as Herb Butter or sauce Béarnaise

als Beilagen - garnish: € 5.50
Grillgemüse (Paprika, Bohnen, Karotten, Zucchini)
Grilled vegetables (pepper, beans, carrots, zucchini)

Gemischter Salat € 5.90
mit Frenchdressing^{A,D,G,L,8}
Side salad with French dressing

FISCH - SEAFOOD

Doradenfilet vom Grill^{B,D,I-1,8} € 26.50
auf sämigem Weißweinrisotto^{D,E,G,8} und jungem Blattspinat
Grilled filet of sea bream, white wine risotto
and fresh spinach

MODERN CLASSIC

Pizza „Diavolo“^{A,D,I-1} € 10.50
mit Salami^{L,1,2,3,4,7} Peperoni^G und Zwiebeln
with Salami, peperoni and onions

Pizza „Napoli“^{A,D,I-1} € 12.50
mit Büffelmozzarella^{D,8}, getrockneten Tomaten^{G,5},
Rucola und gehobeltem Grana Padano^{D,8}
with Buffalo-Mozzarella, dried Tomatoes,
arugula and Grana Padano shavings

Veggie-Burger^{A,E,F,G,I-1,K,L,M,2,3,4,5} € 13.50
mit Pommes Frites^G / with French Fries

Hamburger*^{A,F,G,I-1,3} € 14.50
mit Pommes Frites^G / with French Fries

Cheeseburger*^{A,D,F,G,I-1,3,8} € 15.50
mit Pommes Frites^G / with French Fries

Clubsandwich*^{A,G,I-1,J,2,3,5,8} € 16.50
mit Pommes Frites^G / with French Fries

***dazu nach Ihrer Wahl - additional at your choice** € 2.50
Spiegelei^{A,D,8} oder knuspriger Speck^{G,2,3,4}
fried egg or bacon

Roastbeef Sandwich^{A,G,I-1,L} € 17.50
mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites zur Wahl
with Fried Potatoes or French Fries

Grüner Römer-Salat^{A,B,G,I-1,L} € 9.50
mit „Caesar“ Dressing
Caesar Salad "pure"

***dazu nach Ihrer Wahl - additional at your choice**
Gebratene Hähnchenstreifen^{D,8} € 5.50
Grilled Breast of Chicken^{D,8} € 5.50
Riesen Garnelen (5 Stk.)^{B,C,D,8} € 9.50
Giant Shrimps (5 pc.) € 9.50
kleines Filet vom Angus-Rind (120 g)^{D,8} € 15.50
small Angus Filet Steak (120 g) € 15.50

NACHTISCH - DESSERT

Tiramisu mit frischen Erdbeeren^{A,D,G,I-1,2,8,9} € 9.50
Tiramisu with strawberries

**„Mousse au Chocolat“
von dreierlei Belgischer Schokolade**^{A,D,G,I-1,M,1,5,8} € 9.50
mit Filets von frischen Früchten
"Mousse au Chocolat"
of three types from Belgian chocolate with fresh Fruits

Kleine Käseauswahl^{I-1} € 9.50
mit Feigensenf^{G,I-3}, Butter^{D,8}, Vollkorn- oder Weißbrot^I
Assorted cheese with butter, rye- or white bread