

WEISSWEIN OFFEN WHITE WINE BY THE GLAS

Trentino DOC, Pinot Grigio^G 0,1l € 4.50 0,2l € 7.50
„Mastri Vernacoli“, Trocken, Italien 0,75l Flasche € 26.—

Iphöfer Domherr, Müller-Thurgau^G
Halbtrocken, Franken, Juliusspital 0,1l € 4.50 0,2l € 7.50
1,0l Flasche € 29.—

Weißburgunder^G 0,1l € 5.50 0,2l € 8.—
Trocken, Graf Schönborn, Franken 0,75l Flasche € 29.—

Castell, Silvaner^G 0,1l € 5.50 0,2l € 8.—
Trocken, Franken, Fürst Castell 0,75l Flasche € 29.—

Pinot Blanc^G 0,1l € 5.50 0,2l € 8.—
Trocken, „Schloss Brackenheim“, Württemberg 0,75l Flasche € 29.—

Castell-Castell, Riesling^G 0,1l € 5.50 0,2l € 8.—
Feinherb, Franken, Fürst Castell 0,75l Flasche € 29.—

ROSÉ OFFEN ROSÉ WINE BY THE GLAS

Schillerwein^G 0,1l € 4.50 0,2l € 7.50
Halbtrocken, Württemberg, Weingärtner 1,0l Flasche € 29.—

ROTWEIN OFFEN RED WINE BY THE GLAS

Cabernet Cuvée^G 0,1l € 5.50 0,2l € 8.—
Trocken, „Schloß Brackenheim“, Württemberg 1,0l Flasche € 29.—

Trevenzie IGT, Merlot^G 0,1l € 4.50 0,2l € 7.50
„San Vigilio“, Trocken, Italien 0,75l Flasche € 29.—

Volkacher Kirchberg, Spätburgunder^G
Trocken, Franken, Max Müller, Volkach 0,1l € 5.50 0,2l € 8.—
1,0l Flasche € 33.—

BIER AUS FRANKEN UND RHEINLAND-PFALZ

LAGER UND PILS vom Fass - on draught

Zirndorfer Landbier bernsteinfarben 0,4l € 5.—

Bitburger Pils hopfenbetonter Pils-Genuss 0,3l € 5.—

Zeltner Lager Hell local¹⁻¹ 0,5l € 5.50

BIER aus der Flasche - bottled BEER

Tucher Hefeweizen hell 0,5l € 5.50
mit oder ohne Alkohol

Jever Fun alkoholfrei / non-alcoholic 0,33l € 4.50

KAFFEE - COFFEE

Espresso⁹ € 3.—

Kaffee Crème⁹ € 3.50

Espresso doppio⁹ € 4.50

Cappuccino, Latte Macchiato^{9,D} € 4.50

Café Latte, Milchkaffee^{9,D} € 4.50

MINERALWASSER - MINERALWATER

Franken Brunnen Naturell 0,25l € 3.— 0,75l € 6.—
stilles Mineralwasser / still water

Franken Brunnen Medium 0,25l € 3.— 0,75l € 6.—
Mineralwasser / mineral water

Bad Brückenauer Medium 0,5l € 4.50
Mineralwasser / mineral water

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

SOFT GETRÄNKE - SOFT DRINKS

Coca Cola^{1,9,4}, **Coca Cola Zero**^{1,9,4} 0,2l € 3.50
Fanta^{1,4}

Fruchtsäfte 0,2l € 4.—

Cola-Mix^{1,9,4}, **Apfelsaftschorle** 0,5l € 4.50

Bonsoir
Rôtisserie
Médoc

Ramada Nürnberg
Parkhotel

VORSPEISEN – STARTER

Römersalat – natur^{A,G,L} € 11.—

mit gehobeltem Grana Padano und Balsamico Dressing
Green salad
with grated “Grana Padano” cheese and balsamic dressing

Lauwarmer Ziegenkäse^{D,8} € 16.90

mit Honig und Sesam gratiniert, Feldsalat an Himbeerdressing
Lukewarm goat cheese gratinated with honey and sesame,
lamb's lettuce with raspberry dressing

Graved Lachs^{A,B,I-1,L} € 18.50

an Senf-Dill-Sauce mit Kartoffelpuffer
Graved salmon in mustard-dill sauce with potato pancakes

SUPPE – SOUP

Ochsenschwanzsuppe^{A,D,E,G,8} € 9.50

mit Sherry und Chesterstange
Oxtail soup with sherry and Chester stick

Lauch-Kartoffelsuppe^{D,I-1,8} € 9.50

mit Schwarzbrot-Courtons
Leek and potato soup with black bread croutons

VEGETARISCH – VEGETARIAN

Pizza Vegetarisch^{A,D,I-1,8} € 14.50

Fetakäse, Paprika, Mais und rote Zwiebeln
with feta cheese, peppers, corn and red onions

Dinkel-Fusilli^{D,I-5,8} € 15.—

in Butter geschwenkt, sautierte Paprika und Zucchini,
geriebener Grana Padano
Spelt fusilli tossed in butter, sautéed peppers and zucchini,
grated Grana Padano

Gebackener Schafskäse^{A,D,G,I-1,8} € 16.—

auf Ratatouille mit Würfelkartoffeln
Baked sheep's cheese on ratatouille with diced potatoes

Gelbes Curry (vegan)^{E,F,G,H,K,L,M} € 16.50

mit buntem Gemüse, gerösteten Erdnüssen und Basmatireis
Yellow Curry with fresh vegetables, roasted peanuts
and Basmati rice (vegan)

FISCH – SEAFOOD

Steinbuttfilet^{A,B,C,D,I-1,8} € 29.50

mit Black Tiger Garnele an Safransauce, Zuckerschoten
und Tagliarini
Turbot fillet with black tiger prawn in saffron sauce, sugar peas
and tagliarini

MODERN CLASSICS

6 Nürnberger Rostbratwürste^{D,G,5,7,8} € 14.50

Sauerkraut und Salzkartoffeln
6 Nuremberg Rostbratwurst with sauerkraut
and salted potatoes

Pizza „Diavolo“^{A,D,I-1,8} € 14.50

Salami^{L,1,2,3,4,7}, Jalapenos^G und Zwiebeln
with Salami, jalapenos and onions

Spaghetti Carbonara^{A,I-1,5} € 15.—

geriebener Grana Padano
Spaghetti Carbonara with grated Grana Padano

Hamburger*^{A,F,G,I-1,3} € 17.—

Pommes Frites^G, auf Wunsch Ketchup oder Mayo
with French Fries, on request: ketchup or mayo

Cheeseburger*^{A,D,F,G,I-1,3,8} € 18.—

Pommes Frites^G, auf Wunsch Ketchup oder Mayo
with French Fries, on request: ketchup or mayo

**Grüner Römersalat mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen**^{A,B,D,8} € 18.—

„Caesar“ Dressing
Caesars' salad “pure” with grilled breast of chicken

Clubsandwich*^{A,G,I-1,J,2,3,5,8} € 19.50

Pommes Frites^G, auf Wunsch Ketchup oder Mayo
with French Fries, on request: ketchup or mayo

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 nebenangabten 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.

03.2025

HAUPTGÄNGE – TRADITIONALS

Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln^{D,8,B} € 19.50

Sauce Remoulade
Roastbeef cold with fried potatoes and Remoulade sauce

Kalbsleber „Berliner Art“^{D,E,F,I-1,8} € 27.50

mit geschmorten Zwiebeln, gebratenen Apfelscheiben,
Kartoffelpüree und Balsamicojus
Veal liver “Berlin style” with braised onions, fried apple slices,
mashed potatoes and balsamic jus

kleine Portion / small portion € 24.50

Rinderfiletspitzen^{D,E,L,8} € 32.80

in Pfefferrahmsauce an Brokkoliröschen, Kartoffelrösti
Beef fillet tips in pepper cream sauce with broccoli florets,
potato rosti

kleine Portion / small portion € 27.80

Wiener Schnitzel^{A,I-1} € 29.50

Bratkartoffeln^{D,G,8} oder Pommes frites^G, Preiselbeeren^{G,1,2,3}
Viennes Escalope of veal, home fried potatoes
or French Fries, cranberries

kleine Portion / small portion € 25.50

Filetsteak vom Rind^{D,8} (250 g Rohgewicht) € 39.90

Kräuterbutter und Kartoffelecken mit Sour Cream
Beef fillet steak (250g raw weight)
with herb butter and potato wedges with sour cream

Als Beilage:

Gemischter Blattsalat € 4.50

mit Balsamico Dressing^{A,D,G,L,8}
Mixed leaf salad with balsamic dressing

Grillgemüse^{D,8} € 6.50

Grilled vegetables

NACHTISCH – DESSERT

Kleine Käseauswahl^{D,E,G,I-1,L,8} € 10.50

mit Trauben, Feigensenf und Bauernbrot
Small selection of cheese with grapes, fig mustard
and farmhouse bread

„Mousse au Chocolat“^{A,D,G,8} € 12.50

mit einer Kugel Vanilleeis, Orangenfilets
“Mousse au Chocolat” with vanilla ice cream and orange fillets

Erdbeer-Panna-Cotta^{D,G,8} € 13.—

mit Beerenragout und Pistazienkrokant
Strawberry panna cotta with berry ragout and pistachio brittle