WEISSWEIN OFFEN
WHITE WINE BY THE GLAS

Trentino DOC, Pinot Grigio[G] 0,1 l **€ 5.—** 0,2 l **€ 7.80**
„Mastri Vernacoli“, Trocken, Italien 0,75 l Flasche **€ 25.—**

Weißburgunder[G] 0,1 l **€ 5.50** 0,2 l **€ 8.—**
Trocken, Graf Schönborn, Franken 0,75 l Flasche **€ 26.—**

Castell, Silvaner[G] 0,1 l **€ 5.50** 0,2 l **€ 8.—**
Trocken, Franken, Fürst Castell 0,75 l Flasche **€ 26.—**

Chardonnay[G] 0,1 l **€ 6.50** 0,2 l **€ 9.50**
Trocken, Sulzfeld, Weingut Brennfleck 0,75 l Flasche **€ 32.—**

Castell-Castell, Riesling[G] 0,1 l **€ 6.—** 0,2 l **€ 8.50**
Feinherb, Franken, Fürst Castell 0,75 l Flasche **€ 27.—**

ROSÉ OFFEN
ROSÉ WINE BY THE GLAS

Rosé[G] 0,1 l **€ 6.50** 0,2 l **€ 9.50**
Trocken, Schloss Schönborn, Franken 0,75 l Flasche **€ 32.—**

ROTWEIN OFFEN
RED WINE BY THE GLAS

Cuvée rot, Dornfelder & Domina[G]
Trocken, Weingut Brennfleck, Franken 0,1 l **€ 5.50** 0,2 l **€ 8.—**
0,75 l Flasche **€ 26.—**

Trevenzie IGT, Merlot[G] 0,1 l **€ 5.—** 0,2 l **€ 7.80**
„San Vigilio“, Trocken, Italien 0,75 l Flasche **€ 25.—**

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

BIER AUS FRANKEN UND RHEINLAND-PFALZ

LAGER UND PILS vom Fass – on draught

Zirndorfer Landbier bernsteinfarben 0,4 l **€ 5.—**

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

Zeltner Lager Hell local[I-1] 0,5 l **€ 5.50**

BIER aus der Flasche – botteled BEER

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

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

KAFFEE – COFFEE

Espresso[9] **€ 3.—**

Kaffee Crème[9] **€ 3.50**

Espresso doppio[9] **€ 4.50**

Cappuccino, Latte Macchiato[9,D] **€ 4.50**

Café Latte, Milchkaffee[9,D] **€ 4.50**

MINERALWASSER – MINERALWATER

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

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

SOFT GETRÄNKE – SOFT DRINKS

Coca Cola[1,9,4]**, Coca Cola Zero**[1,9,4] 0,2 l **€ 3.50**
Fanta[1,4]

Fruchtsäfte 0,2 l **€ 4.—**

Cola-Mix[1,9,4]**, Apfelsaftschorle** 0,5 l **€ 4.50**

Bonsoir Rôtisserie Médoc

Ramada Nürnberg Parkhotel

VORSPEISEN – STARTER

Römersalat – natur A,G,L **€ 12.–**
mit gehobeltem Grana Padano und Balsamico Dressing
Green salad
with grated “Grana Padano” cheese and balsamic dressing

Gebeizter Orangen-Basilikum-Lachs A,B,I-1,L **€ 19.50**
mit Senf-Dill-Sauce und Kartoffelpuffer
Cured Orange-Basil Salmon with mustard dill sauce
and hash browns

SUPPE – SOUP

Wildkraftbrühe A,D,E,G,I-1,3,8 **€ 9.50**
mit Gemüsebrunoise und Pfannkuchen
Wild broth with vegetable cubes and pancake strips

Süßkartoffelsuppe D,8 **€ 9.–**
mit Chips und Kräutern
Sweet potato soup with chips and herbs

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

Gebackener Schafskäse A,D,G,I-1,8 **€ 16.50**
auf Ratatouille mit Würfelkartoffeln
Baked sheep‘s cheese on ratatouille with diced potatoes

Gelbes Curry (vegan) E,F,G,H,K,L,M **€ 17.50**
mit buntem Gemüse, gerösteten Erdnüssen
und Basmatireis
Yellow Curry with fresh vegetables, roasted peanuts
and Basmati rice (vegan)

FISCH – SEAFOOD

Petersfischfilet B,D,G,I-1,3,8 **€ 24.50**
vom Grill auf Kräuterrisotto mit mediterranem Gemüse
John Dory fillet from the grill on herbal risotto with
mediterranean vegetables

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**

Wiener Schnitzel A,I-1 **€ 32.–**
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* **€ 29.50**

Entrecôte vom Rind D,8 (250 g Rohgewicht) **€ 39.90**
Kräuterbutter, Marktgemüse und Kartoffelecken
mit Sour Cream
Beef entrecôte (250 g raw weight)
herb butter, market vegetables,
and potato wedges with sour cream

Als Beilage:

Gemischter Blattsalat **€ 6.50**
mit Balsamico Dressing A,D,G,L,8
Mixed leaf salad with balsamic dressing

Grillgemüse D,8 **€ 7.50**
Grilled vegetables

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 Antioxidationsmittel, 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 nebengenannten 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.

09.2026

MODERN CLASSICS

6 Nürnberger Rostbratwürste D,G,5,7,8 **€ 15.90**
Sauerkraut und Salzkartoffeln
6 Nuremberg Rostbratwurste with sauerkraut
and salted potatoes

Pizza „Diavolo“ A,D,I-1,8 **€ 15.90**
Salami L,1,2,3,4,7, Jalapenos G und Zwiebeln
with Salami, jalapenos and onions

Spaghetti Carbonara A,I-1,5 **€ 15.90**
geriebener Grana Padano
Spaghetti Carbonara with grated Grana Padano

Fränkische Currywurst* E,G,I-1,L **€ 17.50**
Pommes Frites G, Salatbouquet
with French Fries, salad bouquet

Hamburger „Klassisch“ A,D,F,G,I-1,3,8 **€ 18.50**
Pommes Frites G, auf Wunsch Ketchup oder Mayo
with French Fries, on request: ketchup or mayo

Grüner Römersalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen A,B,D,I-1,8 **€ 19.50**
„Caesar“ Dressing
Caesars’ salad “pure” with grilled breast of chicken

Cheeseburger A,D,F,G,I-1,3,8 **€ 19.50**
Pommes Frites G, auf Wunsch Ketchup oder Mayo
with French Fries, on request: ketchup or mayo

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

NACHTISCH – DESSERT

„Mousse au Chocolat“ mit Vanilleeis A,D,G,8 **€ 12.50**
Orangenfilets
“Mousse au Chocolat” with vanilla ice cream and orange fillets

Tiramisu A,D,I-1,8,9 **€ 12.90**
mit karamellisierten Äpfeln
Tiramisu with caramelized apples

Eiscreme G,E,C,F je Kugel / per scoop **€ 3.50**
Vanille, Schokolade oder Erdbeere
Ice cream, vanilla, chocolate, or strawberry