

SPEISE-

M E N U

KARTE

MENU

VORSPEISE - APPETIZER

8,50 €

„Fränkische Bruscetta“
Dreierlei Schwarzbrot, verschieden belegt mit Rührei,
Spargelsalat mit Schnittlauch und Obazda mit Kresse
serviert mit Rettich-Radieschensalat und Dressing vom süßen Senf (A,N,C,L,G,I)



„Franconian Bruscetta“
Rye bread with 3 various kinds of toppings:
scrambled eggs, asparagus salad with chives and ‚Obazda‘ with cress
served with white and red radish salad in a sweet mustard dressing

SUPPEN - SOUPS

4,50 €

Bärlauchcremesuppe mit Brezencroutons (A,N,G,I)
Wild garlic cream soup with pretzel croutons



Cremiges Süßkartoffel-Süppchen mit Lauch und frischen Kräutern (I,G,I)
Creamy sweet potato soup with leek and fresh herbs



4,50 €

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSE

Backhendl im Bärlauchmantel an lauwarmen Kartoffelsalat
mit hausgemachter Remoulade (A,N,I,I,J)

Fried chicken wrapped in wild garlic,
served with lukewarm potato salad and homemade remoulade

15,00 €

Kaspressknödel auf frischem Spinat
mit Nußbutter und gerösteten Pinienkernen (A,C,N,G,H)

„Kaspressknödel“ (dumplings with cheese) on fresh spinach
with a nut butter and roasted pine nuts

14,50 €

Gebackenes Lachs Cordon Rouge mit Parmaschinken und Käse gefüllt
serviert mit rahmigem Spargelgemüse und Bärlauchkartoffeln (A,C,N,D,G)

Baked salmon cordon rouge filled with parma ham and cheese
served with creamy asparagus and wild garlic potatoes

17,80 €

„Frankens Grillspezialitäten“
Bärlauchbratwurst, Biernackensteak mit Obazdakruste, Bündla
dazu Rettich-Radieschensalat und Bratkartoffeln (I,J,A,N,G,I)

„Froconian barbecue specialties“
Wild garlic sausage, pork neck steak under a ‚Obazda crust‘, pork belly
served with white and red radish salad and fried potatoes

17,50 €

Bunte Salate aus dem Frankenland, serviert mit Tomaten, Gurken, Rettich,
Radieschen und Kartoffelsalat, garniert mit Ei und Sprossen wahlweise mit: (L,C)

Colourful, regional salad, served with tomatoes, cucumbers, white radish, red radish
and potato salad, garnished with eggs and sprouts



WAHLWEISE SERVIERT MIT - OPTIONALLY SERVED WITH

gegrilltem Kräuterhähnchen (I,G,J)
grilled herb chicken

oder / or:

gebackenen Lachsstreifen im Bärlauchmantel (A,C,N,D)
baked salmon strips wrapped in wild garlic

11,80 €

15,80 €

MENU

Die Deklaration über enthaltene Allergene finden Sie auf der letzten Seite.
You can find the declaration of allergens contained on the last page.

KLASSIKER

**Ofenfrischer Flammkuchen mit Bärlauchschmand,
Kirschtomaten und Frühlingslauch, dazu bunter Blattsalat (A,C,N,G,I)**



9,50 €

Tarte flambée fresh from the oven with wild garlic sour cream,
feta cheese, cherry tomatoes and spring leek, served with a mixed salad

**Ofenfrischer Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Frühlingslauch
dazu bunter Blattsalat (A,C,N,I)**

Tarte flambée fresh from the oven with bacon, onions and spring leek
served with a mixed salad

10,00 €

**Penne mit Bärlauchrahmsauce und frischem Spargel
serviert mit frisch geriebenem Peccorino und buntem Blattsalat (A,N,I,L,G)**



12,50 €

Penne with a wild garlic cream sauce and fresh asparagus
served with freshly grated Peccorino and a mixed salad

**Gebackene Kichererbsen - Pistazien Falafel auf frischem Kräutersalat
mit Koriander und Mangold, dazu Sesamjoghurt (A,C,N,L,G,K)**



11,80 €

Baked pistachio chickpea falafel on a fresh herb salad
with coriander and chard, served with sesame yoghurt

3 Fränkische Bärlauchbratwürste auf Sauerkraut mit Senf, Kren und Schwarzbrot (I,L,J)

9,80 €

3 franconian wild garlic sausages on pickled cabbage
served with mustard, horseradish and rye bread



15,00 €

„Franken Burger“
Gegrilltes Schweinehackfleisch im Laugenbrötchen
mit Sauerkraut und süßem Senf, überbacken mit Obazda,
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln (L,I,J,G,A,N)

„Franconian Burger“
Grilled minced pork in a lye roll with pickled cabbage and sweet mustard,
gratinated with ‚Obazda‘, served with crunchy fried potatoes

16,00 €

„Beef Burger“
Gegrilltes Rinderhackfleisch mit gegrilltem Bacon und Spiegelei,
auf Farmersalat dazu BBQ Sauce und Burger Mayonnaise,
serviert mit Steakhouse Pommes (C,A,N,L,I,F)

„Beef Burger“
Grilled ground beef topped with grilled bacon and fried egg
on a farmer salad with BBQ sauce and burger mayonnaise,
served with steakhouse fries

16,50 €

„America meets Bavaria Burger“
Gegrilltes Rinderhackfleisch im Roggenbrötchen mit Honig-Kellerbiersauce
Coleslaw Salat, Bacon und Röstzwiebeln
serviert mit Süßkartoffel Pommes und BBQ Sauce (I,L,A,N)

„America meets Bavaria Burger“
Grilled ground beef in a rye roll, with honey beer sauce,
coleslaw, bacon and fried onions served with sweet potato fries and a BBQ sauce

DESSERT - DESSERT

Erdbeer Panna Cotta mit frischem Rhabarber und mazerierten Erdbeeren (G,I)
Strawberry panna cotta with fresh rhubarb and macerated strawberries

5,80 €

Schokoladen-Minz-Mousse mit buntem Beeren Salat und Eierlikörschaum (G,L,C)
Chocolate mint mousse with a colourful berry salad and egg liquor spume

5,80 €

DESSERT

Die Deklaration über enthaltene Allergene finden Sie auf der letzten Seite.
You can find the declaration of allergens contained on the last page.



STEAKS - STEAKS

Biernackensteak / 250g (A,N) Pork neck steak / 250g	11,00 €
Putensteak / 200g Turkey breast / 200g	11,80 €
Argentinisches Rinderhüftsteak / 200g Argentinian beef steak / 200g	13,80 €
Argentinisches Rumpsteak / 200g Argentinian Rumpsteak / 200g	18,00 €
Argentinisches Rinderfilet / 200g Argentinian beef filet / 200g	23,00 €

Sollten Sie keinen besonderen Wunsch äußern, so grillen wir Ihr Rindersteak medium.
Unsere Steaks werden nach Rohgewicht portioniert.
If you don't express any particular wish we will prepare your steak medium.
Our steaks are portioned after gross weight.

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE SELBST - CHOOSE YOUR SIDE ORDER

Portion Spargel 250 Gramm mit neuen Kartoffel und Sauce Hollandaise (G,J,I) Portion asparagus (250 g) with new potatoes and sauce hollandaise	9,00 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (L) Fried potatoes with bacon and onions	3,00 €
Süßkartoffel Pommes Sweet potato fries	3,00 €
Frische Steakhouse Pommes Frites Fresh Steakhouse fries	3,00 €
Zwei Spiegeleier (C) Two fried eggs	2,00 €
Buntes Gemüse der Saison (I,G) Mixed seasonal vegetables	3,00 €
Gemischter Salatteller (L) Mixed salad plate	3,00 €

WÄHLEN SIE IHRE SAUCE SELBST - CHOOSE YOUR SAUCES

Hausgemachte Kräuterbutter (I,G,J) Homemade herb butter	1,00 €
Pfefferrahmsauce (A,N,L,I,G) Pepper cream sauce	1,00 €
Rotweinjus (I,A,N,L) Red wine sauce	1,00 €
Hausgemachte Sauce Hollandaise (G,J,I) Homemade sauce hollandaise	1,00 €

Die Deklaration über enthaltene Allergene finden Sie auf der letzten Seite.
You can find the declaration of allergens contained on the last page.

DEKLARATION DER ENTHALTENEN ALLERGENE

DECLARATION OF CONTAINED ALLERGENS

	A gluten- haltiges Getreide glutenous cereals	B Schalen-/ Krusten-/ Weichtiere shellfish / mollusca / ediblenuts	C Eier eggs	D Fisch fish	E Erdnüsse peanuts	F Soja soy	G Milch milk	H Schalen- früchte nuts	I Sellerie celery	J Senf mustard	K Sesam sesame	L Sulfide sulfure- dioxide sulphite	M Lupine lupine	N Weizen wheat
Salat vom fränkischen Spargel...			x									x		
Fränkische Bruschetta...	x		x				x			x		x		x
Bärlauchcremesuppe...	x						x					x		x
Cremesuppe vom fränkischen Spargel...							x					x		
Süßkartoffel-Süppchen...							x		x			x		
Backhendl im Bärlauchmantel...	x								x	x		x		x
Kaspressknödel...	x		x				x	x						x
Gebackenes Lachs Cordon Rouge...	x		x	x			x							x
Frankens Grillspezialitäten...	x						x		x	x		x		x
Bunte Salate aus dem Frankenland...			x									x		
...mit gegrilltem Kräuterrhähnchen							x		x	x				
...mit gebackenen Lachsstreifen...	x		x	x										x
Flammkuchen mit Bärlauchschmand...	x		x				x					x		x
Flammkuchen Speck und Zwiebel...	x		x									x		x
Penne mit Bärlauchrahmsauce...	x						x		x			x		x
gebackene Kirchererbsen-Pistazien Falafel...	x		x				x				x	x		x
3 fränkische Bärlauchbratwürste...									x	x		x		
Frankenburger...	x						x		x	x		x		x
Beef Burger...	x		x			x			x			x		x
America meets Bavaria Burger...	x								x			x		x
Biernackensteak...	x													x
Portion Spargel...							x			x		x		
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln...												x		
Zwei Spiegeleier...			x											
Buntes Gemüse...							x		x					
Bunter Salatteller...												x		
Hausgemachte Kräuterbutter...							x		x	x				
Pfefferrahmsauce...	x						x		x			x		x
Rotweinjus...	x								x			x		x
Hausgemachte Sauce Hollandaise...							x			x		x		
Erdbeer Panna Cotta...							x					x		
Schokoladen-Minz-Mousse...			x				x					x		

Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis - oder auch durch die Produkte selbst - ein Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen nicht vollständig ausschließen können.

Please note that due to our craft manufacturing practice or even the products themselves, we can not completely eliminate the risk of accidental mixing or carryover of allergens.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

All prices include VAT and service charge.



NOVINA[®]

HOTEL
Südwestpark - Nürnberg