

SPEISE-

M E N U

KARTE

VORSPEISEN - APPETIZERS

- „Fränkische Bruschetta“
Dreierlei Schwarzbrot belegt mit Schinken-Rührei,
Spargel-Schnittlauch-Salat, Obazda mit Kresse,
dazu Rettich-Radieschen Salat mariniert mit Dressing von süßem Senf (A,C,G,J,L,N)
- „Franconian Bruschetta“
three slices of rye bread with scrambled eggs and ham, asparagus-chives-salad,
Obazda with cress, served with radish radishes salad marinated
with sweet mustard Dressing (A,C,G,J,L,N) 8,00 €
- Fränkischer Spargelsalat mit Schnittlauch und Ei (C,I) 7,50 €
Franconian asparagus salad with chives and egg (C,I)

SUPPEN - SOUPS

- Crèmesuppe vom fränkischen Spargel
mit Bärlauch-Quarkklößchen und Brezen-Croûtons (A,C,G,I,L,N) 5,00 €
Franconian asparagus cream soup
with wild garlic-quark-dumplings and pretzel croûtons (A,C,G,I,L,N)

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSE

- Gegrilltes Lachsfilet unter einer Bärlauch-Kartoffelkruste
auf Spargel-Rahmspinat mit Rhabarber-Confit (C,D,G,I) 17,00 €
Grilled salmon filet with a wild garlic potato crust
on asparagus creamed spinach with rhubarb confit (C,D,G,I)
- Zart rosa gegrillte Lammrückenwürfel mit buntem Gemüse am Spieß serviert,
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und gelbe Mojosauce (G,H,I) 18,00 €
Pink-roasted cubes of saddle of lamb with mixed vegetables on skewer
with oven potato, sour cream and yellow mojosauce (G,H,I)
- Auf der Haut gebratene Entenbrust mit fruchtiger Tomaten-Spargelsalsa,
dazu lauwarmer Kartoffel- Bärlauchsalat (I) 16,00 €
Duck breast fried on the skin with fruity tomato-asparagus-salsa
served with lukewarm potato-wild garlic salad (I)

SEASON

VEGETARISCH - VEGETARIAN

Portion frischer fränkischer Spargel 250g,
wahlweise mit Butter (G) oder Sauce Hollandaise (C,G,I) und neuen Kartoffeln 10,80 €
Portion fresh franconian asparagus 250g,
optionally with butter (G) or Hollandaise sauce (C,G,I) with new potatoes

Ofenfrischer Fetakäse mit mediterranem Gemüse, Peperonis,
Kirschtomaten und Olivenöl, serviert mit Knoblauchbaguette (A,G,N) 12,00 €
Ovenfresh feta cheese with mediterranean vegetables, pepperoni,
cherry tomatoes and olive oil served with garlic baguette (A,G,N)

DESSERT - DESSERT

Rhabarber-Mascarpone-Mousse auf marinierten Waldmeister-Erdbeeren
mit Beerenfrüchten garniert (G,I) 6,00 €
Rhubarb-mascarpone-mousse on marinated woodruff-strawberries
garnished with berry fruits (G,I)

Erdbeer-Parfait auf Erdbeer-Carpaccio mariniert mit Limetten-Sauerrahm (C,G) 6,00 €
Strawberry-parfait on strawberry carpaccio marinated with lime-sour-cream (C,G)

MENU

VORSPEISEN - APPETIZERS

Fränkische Biergartenplatte
mit rohem Schinken, Emmentaler, 3 Nürnberger auf Kraut, Obazda, Rettich und Radieschen
„Fränkische Biergartenplatte“
with raw ham, Emmental, 3 Nürnberger sausages on cabbage, Obazda and radish 10,50 €

SUPPEN - SOUPS

Fruchtige Tomatencremesuppe mit milden Knoblauch-Croûtons 4,50 €
Fruity tomato cream soup with mild garlic croûtons

Schaumige Brunnenkresse-Rahmsuppe
mit gebackener Erdbeer-Rhabarber-Frischkäsestange 5,00 €
Frothy watercress cream soup with baked strawberry rhubarb cream cheese stick

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSE

Im Baconmantel gebratenes Schweinefilet auf rahmigem Sauerkraut,
umzogen mit zweierlei Pestos, dazu knusprige Bratkartoffeln 15,00 €
Pork filet in a bacon coat on creamy sauerkraut
sheated with two different pesto served with crispy fried potatoes

Gebackenes Putenschnitzel in Cornflakes paniert,
dazu bunte Sommersalate, mariniert mit Erdbeerdressing 14,00 €
With cornflakes breaded turkey breast escalope
served with mixed summer salad marinated with strawberry dressing

Bunte Salat-Bowl serviert mit Tomaten, Gurken und Blattsalaten,
bunt garniert mit Sprossen, gekochtem Ei und Oliven, dazu French Dressing
colorful salad bowl with tomatoes, cucumbers and leaf salad,
garnished with sprouts, boiled egg and olives served with French Dressing

WAHLWEISE SERVIERT MIT - OPTIONALLY SERVED WITH

gebackenen Champignons / baked mushrooms 12,90 €

oder / or:

gegrillten Kräuter-Hähnchenbruststreifen / 14,90 €
grilled herb-chicken breast strips

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



Frische Maccheroni mit Sauce Bolognese, dazu frisch geriebener Pecorino,
serviert mit buntem Gartensalat
Fresh Maccheroni with Sauce Bolognese with grated pecorino,
served with mixed garden salad

12,00 €

Zwei hausgemachte fränkische Bärlauchbratwürste mit Sauerkraut,
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand
Two home made grilled Franconian wild-garlic-sausages
with „Sauerkraut“ served with oven potato and sour cream

9,00 €

„Frankenburger“
Gegrilltes Schweinehackfleisch mit Sauerkraut und süßem Senf,
überbacken mit Obazda in einem Laugenbrötchen,
serviert mit gebratenen Majorankartoffeln

„Franconian Burger“
Grilled minced pork with „Sauerkraut“ and sweet mustard,
graninated with „Obazda“ in a lye roll served with majoram potatoes

15,00 €

„Beef Burger“
Belegt mit gegrilltem Bacon und Spiegelei auf Farmersalat
dazu BBQ Sauce und Burger Mayonnaise, serviert mit Steakhouse Pommes
„Beef Burger“
stuffed with grilled bacon and fried egg on farmer salad
with BBQ sauce and burger mayonnaise, served with steakhouse fries

16,00 €

„Fitness Burger“
Geröstetes Vollkornbrötchen mit gegrillter Hähnchenbrust, dazu Gemüsefrischkäse,
Avocado, Radieschen und Gartenkresse, serviert mit gegrillten Kräuterkartoffelscheiben
„Fitness Burger“
roasted wholemeal roll with grilled chicken breast, vegetable cream cheese,
avocado, radishes and garden cress served with herb potato slices

14,00 €

VEGETARISCH - VEGETARIAN

Flammkuchen mit Schafskäse und Bärlauch
Tart flambée with sheep's milk cheese and wild garlic

10,00 €



STEAKKARTE - STEAK MAP

Putensteak / 200g 12,00 €
Grilled turkey breast / 200g

Lachssteak / 160g 13,00 €
Grilled salmon steak / 160g

Barbarie-Entenbrust / 160g 12,00 €
Grilled musk duck breast / 160g

Hausgemachte Bärlauchbratwürste
Grilled home made wild garlic sausages

Schweinefilet / 160g 11,00 €
Grilled pork file / 160g

Argentinisches Rinderhüftsteak / 200g 15,00 €
Argentinian beef steak / 200g

Argentinisches Rumpsteak / 200g 19,00 €
Argentinian Rumpsteak / 200g

Argentinisches Rinderfilet / 200g 25,00 €
Argentinian beef file / 200g

Sollten sie keinen besonderen Wunsch äußern, so braten 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

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 3,00 €
Fried potatoes with bacon and onions

Frische Steakhouse Pommes Frites 3,00 €
Fresh steakhouse fries

Bärlauchkartoffeln 2,00 €
Wild garlic potatoes

Zwei Spiegeleier 2,00 €
Two fried eggs

Gebackene Champignons 2,00 €
Baked mushrooms

Buntes Sommergemüse 3,00 €
Mixed summer vegetables

Bunter Salatteller
Mixed salad plate

WÄHLEN SIE IHRE SAUCE SELBST - CHOOSE YOUR SAUCES

Hausgemachte Kräuterbutter 1,00 €
Home made herb butter

Pfefferrahmsauce 1,00 €
Pepper cream sauce

Rotweinjus 1,00 €
Red wine sauce

Sauce Hollandaise 2,00 €
Hollandaise sauce

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
Fränkische Biergartenplatte...							x		x	x		x	x	
Fruchtige Tomatencrèmesuppe...	x		x				x		x			x		x
Schaumige Brunnenkresse-Rahmsuppe...	x		x				x		x			x		x
Im Baconmantel gebratenes Schweinefilet...							x					x		
Gebackenes Putenschnitzel in Cornflakes paniert...	x		x									x		x
Bunte Salat-Bowl...			x							x		x		
...mit gebackenen Champignons	x		x							x				x
...mit gegrillten Kräuter-Hähnchenbruststreifen			x				x		x	x				
Frische Maccheroni...	x		x				x		x	x		x		x
Zwei hausgemachte fränkische Bärlauchbratwürste...			x				x		x	x		x		
Frankenburger...	x						x			x		x		x
Beef Burger ...	x		x				x					x		x
Fitness Burger...	x						x							x
Flammkuchen mit Schafskäse und Bärlauch	x		x				x							x
Hausgemachte Bärlauchbratwürste...			x				x		x	x		x		
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln...														
Frische Steakhouse Pommes Frites ...														
Bärlauchkartoffeln...														
Zwei Spiegeleier...			x											
Gebackene Champignons...	x		x											x
Buntes Sommergemüse...							x		x					
Bunter Salatteller...			x				x			x				
Hausgemachte Kräuterbutter ...							x		x			x		
Pfefferrahmsauce...	x						x		x			x		x
Rotweinjus...	x									x		x		x
Sauce Hollandaise...			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