

SPEISE-

M E N U

KARTE

MENU

VORSPEISE - APPETIZER

Knackiger Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing
dazu gegrillte Putenbruststreifen mit Preiselbeersauce (L)

Lamb's lettuce with potato bacon dressing
served with grilled turkey breast strips and cranberry sauce

9,50 €

Im Parmaschinken-Mantel gegrillter Fetakäse
auf feinem Avocado-Rucola-Salat mit marinierten Feigen (G,L,I,V)

Grilled feta cheese wrapped in parma ham
on a avocado rocket salad bouquet with marinated figs

10,80 €

SUPPEN - SOUPS

Fruchtige Tomatencrèmesuppe mit milden Knoblauch-Croûtons (A,N,L,I,G)

Fruity tomato cream soup with mild garlic croûtons



4,50 €

Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch (I,C,A,N)

Liver dumpling soup with pancake stripes and chives

Cremiges Süßkartoffel-Süppchen mit Lauch und frischen Kräutern (I,G,L)

Creamy sweet potato soup with chives and fresh herbs



4,50 €

5,00 €

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSE

Geschmorte Ochsenbacken in kräftiger Rotweintunke
dazu glasierter Frühlingslauch, Karottengemüse und Kartoffel-Ricotta-Püree (I,G,I)

Braised ox cheeks in a strong red wine gravy, served with glazed spring leek
carrot vegetables and mashed potatoes with ricotta

17,80 €

Gegrillte Schweinfiletmedaillons im Baconmantel auf Rahmsauerkraut
umzogen von zweierlei Pestos, serviert mit Spinatspätzle (I,L,A,N,C,J,G)

Grilled pork medaillons wrapped in bacon on creamy pickled cabbage
with two kinds of pesto, served with spinach spaetzle

15,50 €

Gebackenes Lachs Cordon Rouge mit Parmaschinken und Käse gefüllt
serviert mit Estragon-Tomatenbutter und Rosmarinkartoffeln (A,N,D,G,I)

Baked salmon cordon rouge filled with parma ham and cheese
served with tarragon tomato butter and rosemary potatoes

16,80 €

Gegrillte Lammrückenscheiben auf Zuckerschoten-Shiitake-Gemüse
dazu gebackene Kichererbsenbällchen mit Koriander-Ingwer-Sauce (A,C,N,I,I)

Grilled saddle of lamb on sugar snaps and shiitake mushrooms
served with baked chickpeas and coriander ginger sauce

21,80 €

Caesar Salad-Bowl serviert mit Tomaten, Gurken und Römersalat
bunt garniert mit Sprossen, gekochtem Ei und Oliven, dazu Caesar Dressing (C,L,I)

Caesar Salad-Bowl served with tomatoes, cucumbers, romaine lettuce
garnished with sprouts, boiled egg and olives with caesar salad dressing



WAHLWEISE SERVIERT MIT - OPTIONALLY SERVED WITH

gegrillten Putenbruststreifen und Bacon (I,I)

grilled turkey strips and bacon

oder / or:

gegrillten Knoblauch-Kräuter-Garnelen (B,G,I)

grilled garlic herb shrimp

11,80 €

19,80 €

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 Basilikumschmand, Mozzarella
Kirschtomaten und Frühlingslauch, dazu bunter Blattsalat (A,C,N,L,G)**



Tarte flambée fresh from the oven with basil sour cream, mozzarella
cherry tomatoes and spring leek, served with a mixed salad

9,50 €

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

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

10,00 €

**Penne mit Sauce Bolognese und frisch geriebenem Pecorino
serviert mit buntem Blattsalat (A,C,N,I,G,I)**

Penne with Sauce Bolognese
served with freshly grated Pecorino and a mixed salad

12,50 €

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



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

11,80 €

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

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

9,80 €



15,00 €

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

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

16,00 €

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

„Beef Burger“
Grilled ground beef topped with grilled bacon and fried egg
on 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 bread roll, with honey beer sauce, coleslaw
bacon and fried onions, served with sweet potato fries and BBQ sauce

DESSERT - DESSERT

Hausgemachtes Dessert des Tages
Homemade Dessert of the day

4,90 €

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

	11,00 €
Biernackensteak / 250g (A,I,L,N) Pork neck steak / 250g	12,00 €
Putensteak / 200g Turkey breast / 200g	14,00 €
Argentinisches Rinderhüftsteak / 200g Argentinian beef steak / 200g	19,00 €
Argentinisches Rumpsteak / 200g Argentinian Rumpsteak / 200g	25,00 €
Argentinisches Rinderfilet / 200g Argentinian beef filet / 200g	

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

	3,00 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (L) Fried potatoes with bacon and onions	3,00 €
Süßkartoffel Pommes Sweet potato fries	3,00 €
Steakhouse Pommes Steakhouse fries	2,00 €
Zwei Spiegeleier (C) Two fried eggs	3,00 €
Buntes Gemüse der Saison (G) Mixed seasonal vegetables	3,00 €
Bunter Salatteller (L,I) Mixed salad plate	

WÄHLEN SIE IHRE SAUCE SELBST - CHOOSE YOUR SAUCES

	1,00 €
Hausgemachte Kräuterbutter (I,G,L,I) Home made herb butter	1,00 €
Pfefferrahmsauce (A,N,L,I,G) Pepper cream sauce	1,00 €
Rotweinjus (L,I,A,N) Red wine sauce	

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
Knackiger Feldsalat...												X		
gegrillter Fetakäse im Parmaschinken...							X		X	X		X		
Fruchtige Tomatencremesuppe...	X						X		X			X		X
Leberknödelsuppe...	X		X						X					X
Süßkartoffel-Süppchen...							X		X			X		
geschmorte Ochsenbacken...							X		X			X		
gegrillte Schweinefiletmedaillons...	X		X				X		X	X		X		X
gebackenes Lachs Cordon Rouge...	X			X			X		X					X
gegrillte Lammrückenscheiben...	X		X						X			X		X
Cesar Salad-Bowl...			X							X		X		
...gegrillte Putenbruststreifen...									X			X		
...gegrillte Knoblauch-Kräuter-Garnelen		X					X					X		
Flammkuchen mit Basilikum...	X		X				X					X		X
Flammkuchen Speck und Zwiebel...	X		X				X					X		X
Penne mit Sauce Bolognese...	X		X				X		X			X		X
gebackene Kirchererbsen-Pistazien Falafel...	X		X				X				X	X		X
3 fränkische Bratwürste...									X	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			X		X
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln...												X		
Zwei Spiegeleier...			X											
Buntes Gemüse...							X							
Bunter Salatteller...										X		X		
Hausgemachte Kräuterbutter...							X		X	X		X		
Pfefferrahmsauce...	X						X		X			X		X
Rotweinjus...	X								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