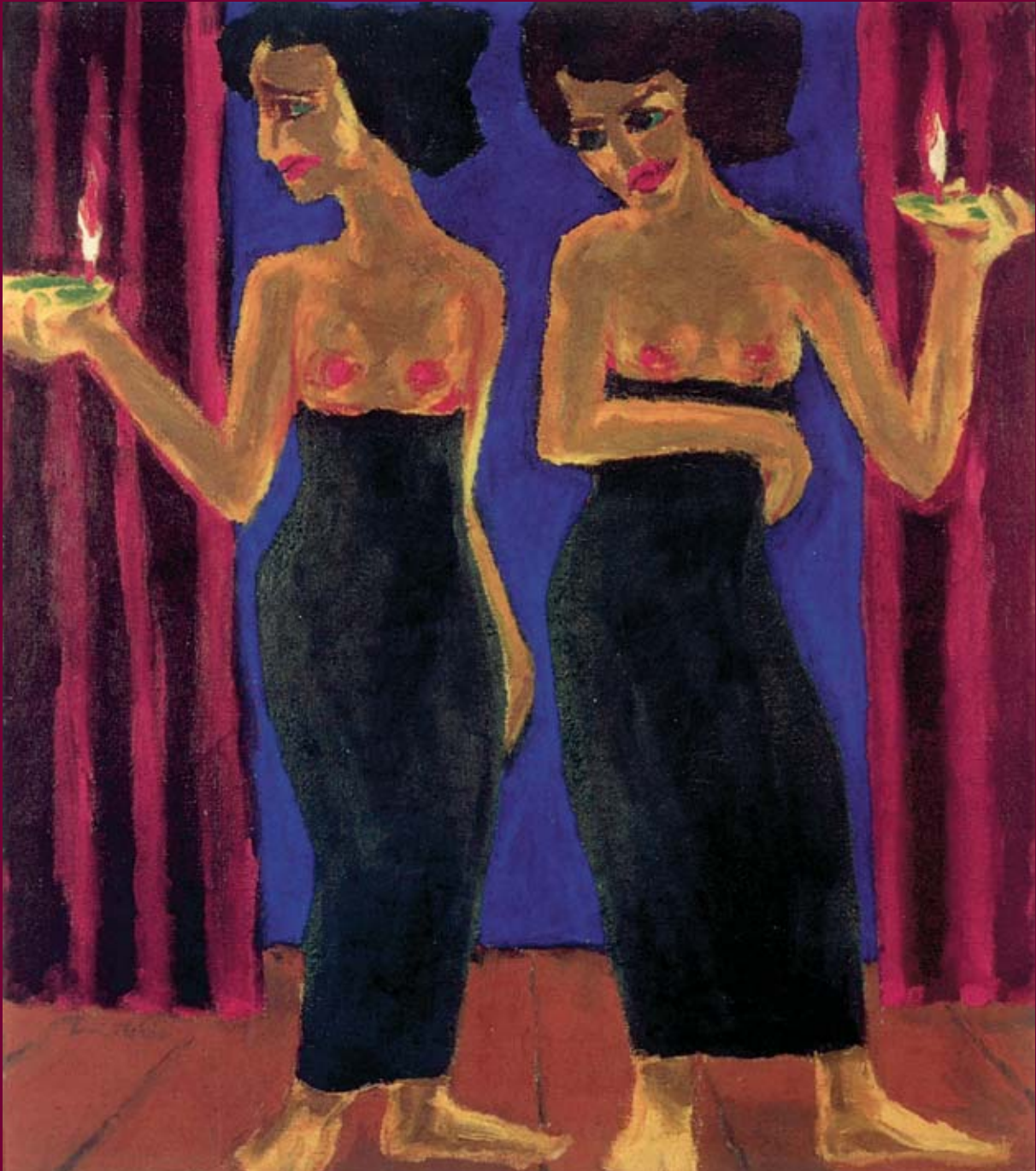




Holiday Inn

Nürnberg City Centre

Das Landhotel in der Altstadt!



SPEISENKARTE

MENU



Holiday Inn
Nürnberg City Centre

VORSPEISEN | STARTERS

Blattsalate der Saison

Seasonal lettuce

- mit gebackenem Brie-Käse und Preiselbeeren € 9.50
with baked Brie-cheese and mountain cranberries
- mit gebratener Putenbrust ♥ ✕ € 10.50
with roasted breast of turkey
- mit Garnelen im Kartoffelmantel ♥ ✕ € 12.50
with potato-wrapped tiger prawns

SUPPEN | SOUPS

Fränkische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

Potato soup with viennese sausages

€ 5.50

Ochschwanzsuppe mit Chesterstange ✕

Oxtail soup with chester cheese stick

€ 5.50

PASTA – PIZZA

Gefüllte Gnocchi mit Butter-Salbeisauce

Filled Gnocchis served with butter-sage sauce

€ 9.50

Spaghetti Carbonara

Spaghetti with cream, parmesan cheese, bacon and eggs

€ 9.50

Pizza Margarita

Pizza Margarita

€ 8.00

Pizza mit Salami oder Schinken, Mozzarella

Pizza with salami or ham, mozzarella cheese

€ 9.50

DEFTIGE BROTZEIT | HEARTY SNACKS

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Krautsalat

Cheese noodles with fried onions and coleslaw

€ 11.50

Italienischer Brotzeiteller – für 2 Personen –

Parmaschinken, Salami, Gemüse, Carpaccio, Käse

€ 19.50

Italian cold cuts & starters – for 2 persons –

Parma ham, salami, vegetables, carpaccio, cheese

♥ Gesundheitsbewusste Wahl / Healthy choice ✕ Bekömmliche Wahl / Light choice

For roomservice there is a delivery fee of 2.50 € per dish.

All prices displayed in €, inkl. VAT & service in the restaurant.



Holiday Inn
Nürnberg City Centre

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Sechs Nürnberger Bratwürste (blanchiert) mit Kartoffelsalat Six Nuremberg sausages (blanched) with potatoe salad	€ 8.50
Riesen-Currywurst mit Pommes frites Big curried sausage served with french fries	€ 9.00
Clubsandwich mit Pommes frites Clubsandwich served with french fries	€ 13.00
NitriBurger mit Kartoffelecken Homemade Burger with potato wedges	€ 14.50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat Escalope of veal with fried potatoes and side salad	€ 17.50
Grünes Thai-Curry vom Hühnchen mit Gemüse und Basmatireis ♥ ✕ Green thai-curry chicken with basmati rice and vegetables	€ 16.00
– gerne auch vegetarisch ♥ ✕ or even vegetarian	€ 11.00
Mixed Grill von Seefischen (Scampi, Seeteufel, Wolfsbarsch) auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip ♥ ✕ Mixed sea fish grill (scampi, monkfish, sea bass) on spinach with rosemary potatoes and herb dip	€ 22.50

VOM GRILL | GRILLS

Entrecôte	200 g	€ 18.50
Filetsteak	200 g	€ 20.00
Saucen Béarnaise, Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Sour Cream Sauces Béarnaise, creamed peppersauce, herb butter, sour cream		incl.
Beilagen Salat, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis, Gemüse Side dish Salad, fried potatoes, gratin potatoes, french fries, rice, vegetables	à	€ 3.00

DESSERT | SWEETS

Bananensplit Vanille- und Schokoladeneis, Banane, Sahne, Schokoladensauce, Nuß-Krokantsplitter Banana Boat: Vanilla- and chocolate ice cream, banana, cream, chocolate sauce, nut topping	€ 7.00
Apfelküchle mit Vanilleeis Apple fritters with vanilla ice cream	€ 8.50
Dessertteller „NitriBizz“ mit Panna Cotta, Cassissorbet, frischen Früchten und Schokomousse Dessert plate "NitriBizz" with panna cotta, cassis sorbet, fresh fruits and chocolate mousse	€ 9.00

Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung im Restaurant.

Für einen Speisenservice auf Ihr Zimmer erlauben wir uns einen Aufschlag von 2.50 € pro Gericht zu verrechnen

APERITIFS

Prosecco Spumante Live Brune S	0,1l	4.50
Sherry Tio Pepe – Very dry fino	5 cl	5.00
Campari Soda * / Campari Orange *	4 cl	8.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | BEVERAGES

Apollinaris Selection oder Silence, still	0,25l	2.50
Apollinaris Selection oder Silence, still	0,5l	4.00
Coca Cola, Coca Cola light */ **	0,2l	3.00
Orangensaft	0,2l	3.00
Apfelschorle naturtrüb	0,5l	4.50
Bionade	0,5l	3.50

OFFENE WEINE | WINES BY THE GLASS

WEISSWEINE white dry

Silvaner, trocken, Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Franken	0,2 l	5.50
Frank & Frei, Müller-Thurgau, trocken Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Franken	0,2 l	5.00
Hallgartner Riesling, trocken Weingut Fürst Löwenstein, Rheingau	0,2 l	5.50
Galestro, Capsula Viola Antinori, Toscana IGT, Italien	0,2 l	5.50
Sauvignon Blanc Coastal, Buitenverwachting, Durbanville, Südafrika	0,2 l	5.50

ROSEWEIN rose dry

Cuvée de Bailly, Château Minuty, Provence, Frankreich	0,2 l	5.00
---	-------	------

ROTWEINE red dry

1224, Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Franken	0,2 l	6.00
Aliotto Tenuta Podernovo, Toskana IGT, Italien	0,2 l	5.50
Il Casale, Chianti, DOCG Poliziano, Toskana, Italien	0,2 l	6.50
Merlot Vriesenhof, Stellenbosch, Südafrika	0,2 l	5.50
Santa Digna, Cabernet Sauvignon, Miguel Torres, Chile	0,2 l	6.00

BIERE | BEERS, LOCAL & NATIONAL

Augustiner Lager Hell vom Fass, from Munich, draught beer	0,3l	3.20
	0,5l	4.00
Augustiner Lager Dunkel vom Fass from Munich, draught beer	0,3l	3.40
	0,5l	4.20
Jever Pils vom Fass aus Friesland	0,3l	3.60
Jever Fun alkoholfrei	0,3l	3.60
Augustiner Weißbier, from Munich	0,5l	4.20
Tucher Weißbier vom Fass, local, draught beer	0,3l	3.20
	0,5l	4.00
Tucher Weißbier light, alkoholfrei	0,5l	4.00
Radler beer and lemonade mix	0,5l	4.00

HEISSGETRÄNKE | HOT BEVERAGES

Espresso, Kaffee Crème, Tasse Tee	2.00
Espresso doppelt, Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee	3.00
Becher Schokolade	3.80