

Speisen | Food

AltO
RESTAURANT BAR

Vorspeisen | Starters

Karotten-Ingwersuppe ^{g,n} <i>Carrot Gingersoup</i> mit Garnelen <i>with prawn</i>	6.50 € 8.50 € 8.90 €
Salat Ziegenkäse ^{g,h,j} Blattsalat, Rote Beete, Orangenfilets, Ziegenkäse, karamellierte Walnüsse <i>Goat cheese salad</i> <i>salad, beetroot, orange filets, goat cheese,</i> <i>caramelised walnuts</i>	8.50 € 8.50 €
Maronen-Cremesuppe ^{g,h} <i>Chestnut creme soup</i>	8.50 €
Caesar Salad ^{a,c,g,j} Römersalat, Croutons, Parmesandressing <i>Caesar salad</i> <i>Romaine salad, croutons, parmesan dressing</i> mit Hühnerbrust <i>with chickenbreast</i> mit Garnelen <i>with prawn</i>	12.00 € 13.50 €
Rote Bete Carpaccio ^{a,g,h,j,e} Geröstete Pinienkerne, Rucola Salat Cherrytomaten, gegrillter Feta, Zitronendressing <i>Beetroot Carpaccio</i> <i>Roasted pine nuts, rocket salad, cherry tomatoes</i> <i>grilled feta, lemon dressing</i>	8.50 €

Fränkische Spezialitäten | Typical frankonian

Schäufele ^g Blaukraut, Kloß, Soße <i>Typical franconian Schäufele</i> <i>Red cabbage, dumpling, sauce</i>	12,50 €
Nürnberger Rostbratwürste ^{a,c,i,j,l} 6/9 Sauerkraut, Hausbrot, Meerrettich, Senf <i>Nuremberger sausages 6/9</i> <i>Sauerkraut, bread, horseradish, mustard</i>	8.50 € / 10.50 €

Hauptgänge | Mains

Cheeseburger ^{a,c,f,g,i,j,l} Rindfleisch, Cocktailsauce, Speck, Käse Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurke, Wir servieren unsere Burger durchgegart. <i>Cheeseburger</i> <i>beef, cocktail sauce, bacon, cheese, onions,</i> <i>tomatoe, pickles</i> <i>Our burgers are cooked well done.</i>	14.50 €
Gegrilltes Lachssteak ^{d,g} Zitronensauce, Zuckerschoten, Basmatireis <i>Pan fried Salmon fillet, basmati rice</i> <i>Lemon sauce, snow peas</i>	17.50 €
Fish & Chips ^{a,c,d,g} Kabeljau, Steakhouse-Pommes Remouladensauce, Essig <i>Fish & Chips</i> <i>Cod, steak house fries</i> <i>remoulade sauce, vinegar</i>	14.50 €
200 gr. Rumpsteak ^{g,j} Speckbohnen, Pfefferrahmsauce Pommes Frites <i>200gr rumpsteak</i> <i>beans and bacon, pepper cream sauce</i> <i>french fries</i>	21,50 €
Hähnchenbrust ^{g,j} Kräutermantel, Rosmarin-Jus Tomaten-Zucchini-Gemüse Süßkartoffel-Püree <i>Chicken breast</i> <i>Herbal crust, rosemary sauce</i> <i>tomatoe zucchini ragout</i> <i>mashed sweet potatoes</i>	14.50 €
Wiener Kalbsschnitzel ^{a,c,d,g} Gemischter Salat, Bratkartoffeln <i>Veal escalope</i> <i>Mixed salad, fried potatoes</i>	18.50 €

Pasta

Steinpilz-Ravioli ^{a,d,c,d,f,g,h} Basilikum-Mascarponecrème, Rucola, Kirschtomaten Pinienkerne <i>Porcini mushroom ravioli</i> <i>Basil mascarpone cream, rocket salad, cherry tomatoes</i> <i>pine nuts</i>	14.50 €
Tagliatelle Carbonara ^g Speck, Sahnesauce, Kräuter <i>Tagliatelle carbonara</i> <i>Bacon, cream sauce, herbs</i>	9.50 €

Nachspeisen | Dessert

Warmer Schokoladen-Walnuss-Brownie ^{a,c,g,h} Vanilleeis, Beeren <i>Chocolate walnut brownie</i> <i>vanilla ice cream, berries</i>	6.50 €
Apfelstrudel & Vanillesauce ^{a,c,f,g,h} <i>Apple strudel & vanilla sauce</i>	6.50 €
Lauwarmes Schokoladensoufflé auf beschwipsten Beeren ^{a,c,g} <i>warm chocolate soufflé with berries</i> <i>marinated in alcohol</i>	6,50 €
Käse und Oliven mit Feigensenf ^{g,j} <i>cheese and olives with fig mustard</i>	6,00 €

Allergene

a Gluten
b Krebstiere
c Ei
d Fisch
e Erdnüsse
f Soja
g Milch
h Schalenfrüchte
i Sellerie,
j Senf
k Sesam
l Schwefeldioxid
und Sulphite
m Lupinen
n Weichtiere

Allergenes

a gluten
b crustaceans
c eggs
d fish
e peanuts
f soy
g milk
h nuts
i celery
j mustard
k sesame
l sulphur dioxide
and sulphites
m lupin
n molluscs

Sollten sie unter Allergien leiden,
wenden sie sich bitte an unser
Servicepersonal.

*If you have any allergic requirements,
do not hesitate to contact
our service team.*