



Sheraton®

CARLTON
HOTEL NÜRNBERG

RESTAURANT MENU

unsere klassiker

OUR TRADITIONAL MENUE
à la carte



RESTAURANT TAFELHOF

Vorspeisen

Hors d'Œuvres

€

Caesar Salat 12,-

(Römersalat, Ceasar Dressing, Croutons, Parmesan)

mit Poulardenbruststreifen

Caesar's Salad

with stripes of turkey breast

Büffelmozzarella 13,-

mit Tomaten und Basilikum

Buffalo mozzarella

with basil and tomatoes

Geräucherter IKARIMI-Lachs 14,-

mit Zitrone & Sahnemeerrettich

Smoked IKARIMI salmon

with lemon & cream horse radish

Carpaccio vom Rinderfilet 16,-

all'Italiana – mit Olivenöl und Parmesan

Carpaccio of beef

with parmesan

Suppen

Soups

Doppelte Kraftbrühe 7,-

mit Pfannkuchenstreifen

double consommé

with sliced pancakes

Fränkische Kartoffelsuppe 7,50

mit Croutons

Franconian potatoe soup

with croutons

Tomatenessenz 7,50

mit Basilikumklößchen

Clear tomato soup

with basil dumplings

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

€

Pasta Corta „Napoli“ 9,-

Rigatoni noodles with tomato sauce

Vegetarisches Couscous 12,-

vegetarian couscous

Tortelloni 13,-

mit Ricotta-Spinatfüllung in

Basilikum-Sahnesauce

Tortelloni

with ricotta-spinach stuffing

in basil cream sauce

Bunte Gemüseplatte „mille fanti“ 14,-

Seasonal vegetable plate

Fischgerichte

Fish dishes

Wolfsbarschfilet vom Grill 24,50

an Safransauce

Gemüsebouquet und Sepia-Tagliatelle

Grilled filet of sea bass on saffron sauce

with vegetables and sepia noodles

Seezunge vom Grill 27,-

mit Zitronenbutter, Blattspinat

und Petersilienkartoffeln

Grilled sole with lemon butter,

leaf spinach and parsley potatoes

Falls Sie Allergieprobleme haben, wenden Sie sich bitte an unseren Küchenchef.

* gebrüht

Informationen zu Allergenen finden Sie aufgeschlüsselt in unserem Dokumentationsordner.

Alle Preise in Euro

If you suffer from a food allergen/s please inform your order taker in order for us to prepare a suitable meal to meet your needs.

* boiled

Please feel free to request our directory of food additives.

All prices in Euro

Fleischgerichte

Meat dishes	€
Currywurst klassisch 10,80 mit Pommes frites German classic curry sausage with french fries	
Sechs Nürnberger Bratwürstchen* 11,- auf Sauerkraut, Salzkartoffeln Six Nürnberg sausages and sauerkraut, boiled potatoes	
Hamburger klassisch 12,80 mit Pommes frites Hamburger french fries, ketchup and mayonnaise	
Cheeseburger 13,50 mit Pommes frites Cheeseburger french fries, ketchup and mayonnaise	
Clubsandwich 14,50 mit Gurke und Pommes frites Clubsandwich with cucumber and french fries	
Wiener Schnitzel 21,50 mit Bratkartoffeln und Kopfsalat Fried veal grilled potatoes, lettuce	
Brust von der Poularde 24,- an Paprikaschaum, dazu Zuckerschoten und Basmatireis Turkey breast on sweet pepper foam, with snow peas and Basmati rice	
Filetsteak (200g) 26,- vom Grill Kräuterbutter, Broccoli und Rahmkartoffeln Tenderloin-steak broccoli and potatoe-gratin	

Nachspeisen

Dessert	€
Bananensplit „Maximo“ 8,50 Vanille- und Schokoladeneis, Krokant, Schokoladensauce, Banane Banana boat Vanilla- and chocolate ice cream, brittle, chocolate sauce, banana	
Crème brûlée 9,- mit frischen Früchten und Passionsfruchtsorbet Crème brulee with fresh fruit and passion fruit sorbet	
„dolce vita“ 9,50 Schokoladenmus, Vanilleeis und Cassismark Mousse au chocolat with vanilla ice cream and cassis sauce	
Kleine Käseauswahl 8,- Taleggio und Brie oder Ziegenkäse und Appenzeller jeweils mit Trauben & Walnüssen, Feigensenf	
Small choice of cheese Taleggio and Brie or goat cheese and Appenzeller each with grapes & walnuts, fig mustard	



Quelle: Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung vom 06.02.2011

Aperitifs

Aperitifs	€
Prosecco S. Margherita 0,1 l	5,-
Sherry Tio Pepe trocken; Sherry Dry Sack medium 5 cl	5,-
Campari Soda 4 cl	7,-
Campari Orange 4 cl	8,-
Kir Royal Champagne brut 0,1 l	19,-

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic beverages

Apollinaris Selection 0,25 l	2,80
..... 0,75 l	6,50
S. Pellegrino 0,5 l	4,50
Evian still 0,5 l	4,50
ViO stilles Mineralwasser 0,25 l	2,80
..... 0,75 l	6,50
Coca Cola (coffeinhaltig) **/*** 0,2 l	3,-
Orangensaft 0,2 l	3,-
Apfelsaft 0,2 l	3,-
Apfelsaftschorle* 0,2 l	3,-
Apfelsaftschorle* 0,5 l	4,-

Warme Getränke

Hot beverages

Espresso, Kaffee Crème 2,80	
Glas Tee 2,80	
Cappuccino 4,20	
Latte macchiato 4,20	
Heiße Schokolade/Chococchino 4,20	

* Farbstoffhaltig

** Containergetränke, Farb- und Konservierungsstoffe

BIERE

Beers	€
Bitburger Pils vom Fass 0,3 l	4,-
Pils vom Fass Kitzmann 0,3 l	3,80
Lager hell Kitzmann, Erlangen 0,4 l	4,-
Lammsbräu alkoholfrei 0,33 l	3,80
Hefeweizen hell Kitzmann 0,5 l	4,50
Kitzmann Weizen alkoholfrei 0,5 l	4,50
Paulaner Hefeweizen 0,33 l	3,80
Heineken imported, Flasche 0,33 l	4,-

Offene Weine

Wines by the glass

Weissweine

Weißburgunder 0,2 l	6,-
trocken, Franken	
Würzburger Pfaffenberg 0,2 l	5,50
Müller Thurgau, halbtrocken, Franken	
Castell-Castell 0,2 l	6,50
Silvaner, trocken, Franken	
Rheingau Riesling 0,2 l	7,50
Kloster Eberbach, trocken	
Chardonnay Mill Cellars 0,2 l	7,50
Hardys, Australien	

Rotweine

Volkacher Spätburgunder 0,2 l	6,-
trocken, Max Müller, Franken	
Merlot Sala del Duca 0,2 l	6,50
Venetien	
Shiraz Mill Cellars 0,2 l	7,50
Hardys, Australien	

Für unsere Flaschenweine werfen Sie bitte einen Blick in unsere Weinkarte!

For more wines please ask for the wine list!