

## Vorspeisen

Aioli (Knoblauch-Mayonnaise)	4,50
Schälchen grüne Oliven mit warmem Knoblauchbrot	4,80
Warmer Ziegenkäse mit scharfem Zimthong und Passionsfrucht auf Rucolasalat	8,50

## Salate

Großer gemischter Salatteller der Saison	9,80
Bunter Salat mit Parmesan und Nüssen	11,80
Bunter Salat mit gebratenen Sesam-Hühnchenbruststreifen	11,80
Bunter Salat mit gebratenem Tintenfisch	12,80
Beilagensalat	3,40

Zu all unseren Vorspeisen, Suppen und Salaten reichen wir hausgemachte Brötchen.

## Hauptgerichte

Penne mit Zucchini, Oliven, Rucola und Pinienkernen in Tomatensauce	11,80
Hausgemachte Spinat-Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	11,80
Hausgemachtes Gemüse-Kartoffelgratin mit Salat	11,80
Hähnchenbrust „Sardis“ in Gemüse-Sahnesauce mit Parmesan gratiniert und Basmatireis	12,80
Knackiges Gemüse aus dem Wok mit Basmatireis:	
Wok vegan	11,80
Wok Huhn	13,80
Tintenfisch „Kanarische Art“ mit buntem Gemüse, dazu Kartoffeln in der Salzkruste und Salat (pikant-scharf)	15,80
Rumpsteak im heißen Pfännchen serviert, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	20,80

Weitere Tagesgerichte und Desserts finden Sie auf unseren Tafeln im Lokal.

Eine Vielzahl an Gerichten können wir auf Wunsch laktosefrei für Sie zubereiten.

Produktinformationen über allergene Zutaten erhalten Sie am Tresen.

## Bier vom Fass

Zirndorfer hell	0,4l	3,40
Lederer Pils	0,4l	3,40
Dunkles von der Brauerei Krug (Breitenlesau)	0,5l	3,60
Radler <sub>4</sub>	0,4l	3,40

## Flaschenbier

Tucher Hefeweizen hell	0,5l	3,60
Tucher Hefeweizen leicht	0,5l	3,60
Tucher Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,60
Zirndorfer Kellerbier naturtrüb	0,5l	3,60
Grüner Bier	0,5l	3,60
Jever Pils oder Fun alkoholfrei	0,33l	3,30

## Alkoholfreies

Tafelwasser	0,2l / 0,4l 0,5l / 1,0l	2,00 / 2,90 3,20 / 5,80
Stilles Mineralwasser (Selters naturell)	0,2l / 0,4l 0,5l / 1,0l	2,00 / 2,90 3,20 / 5,80
Alle Saftschorlen	0,2l / 0,4l	2,30 / 3,60
Apfelsaft	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,90
Orangensaft	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,90
Kirschnektar	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,90
Grapefruitsaft	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,90
Maracujanektar	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,90
Johannisbeernektar	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,90
Traubensaft rot	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,90
Coca Cola light	0,33l	3,20
Coca Cola <sub>1,2,4</sub>	0,2l / 0,4l	2,30 / 3,60
Sprite <sub>4</sub>	0,2l / 0,4l	2,30 / 3,60
Fanta <sub>2,3,4</sub>	0,2l / 0,4l	2,30 / 3,60

1 Koffein 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Säuerungsmittel

Wir schenken unser **Bier von der Brauerei Krug im Steinkrug** aus. Dazu lautet die modernisierte Form des Mess- und Eichgesetzes: „Zweifel an der konkreten Füllmenge des Kruges zeigen Sie bitte unverzüglich an. Gerne bieten wir Ihnen an, die Füllmenge in Ihrer Anwesenheit unter Verwendung eines den Anforderungen des Gesetzes zur Neuregelung des gesetzlichen Messwesens genügenden Umfüllmaßes zu überprüfen.“  
(§5 Abs. 1 Ziff. 3c der Mess- und Eichverordnung)

## Aperitif

Sherry <sup>4</sup>	5cl	2,90
Portwein	5cl	2,90
Martini <sup>3</sup>	5cl	2,90
Campari Orangensaft <sup>1,2</sup>		4,60
Aperol Sprizz <sup>1,2</sup>		5,80

## Offene Weißweine

Riesling Kabinett, Pfalz	0,2l / 0,5l	4,80 / 10,80
Bacchus, Franken	0,2l / 0,5l	4,80 / 10,80
Chardonnay, Frankreich	0,2l / 0,5l	5,20 / 11,80
Weinschorle	0,2l / 0,5l	3,50 / 6,30
Riesling Sekt extra trocken, Pfalz	0,2l / 0,75l	7,50 / 23,80

## Offene Rotweine

Tempranillo, Spanien	0,2l / 0,5l	4,80 / 10,80
Rioja, Spanien	0,2l / 0,5l	5,20 / 11,80
Merlot, Frankreich	0,2l / 0,5l	5,20 / 11,80

## Offener Roséwein

Rosé Navardia, Spanien	0,2l / 0,5l	5,50 / 12,00
------------------------	-------------	--------------

**Heißgetränke:** *Unsere Kaffeebohnen „Nürnberger Kaiserburg Espresso“ beziehen wir von der „Rösttrommel“*

Café americano	2,80
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	3,80
Cappuccino	2,90
Milchkaffee	3,20
Latte macchiato	3,80
Diverse Teesorten	2,20

Gerne bereiten wir Ihre Heißgetränke auf Wunsch mit laktosefreier Milch zu!

1 Chinin    2 Farbstoffe    3 Zitronensäure    4 Sulfite