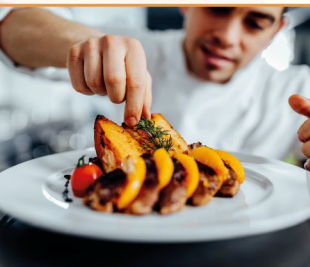




Nuvolari

KULINARISCHE LEIDENSCHAFT STILVOLL SERVIERT



NUVOLARI - EIN ORT ZUM GENIESSEN.

EIN MOMENT ZUM VERWEILEN.

NÜRBURGRING CONGRESS HOTEL

Stefan-Bellof-Straße | 53520 Nürnberg | Tel.: 02691 3025000



VORSPEISEN | STARTERS

CAESAR SALAT

Romanasalat, Croûtons, Kirschtomaten, Parmesanspäne
romaine lettuce, croutons, cherry tomatoes, shavings of parmesan cheese

(A, C, D, G, J, L)

klein | *small*
11 €

groß | *large*
15 €

PITSTOP BOWL

Blattsalat, Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Gurke, Edamame Bohnen, Sonnenblumenkerne
green salad, wild herb salad, cherry tomatoes, cucumber, edamame beans, sunflower seeds

(J)

12,50 €

WAHLWEISE MIT | *OPTIONALLY WITH*

Balsamicodressing, Honig-Ingwer Dressing
balsamic dressing, honey-ginger dressing

(J)

Hähnchenbruststreifen
chicken breast strips

7,50 €

Limetten-Chili Garnelen
lime chili prawns

(B)

9 €

Rinderfiletstreifen
beef fillet strips

9 €

gebratener grüner Spargel
sautéed green asparagus

7 €



VORSPEISEN | STARTERS

ROSA GEBRATENE TRANCHEN VOM RUMPSTEAK *PINK-ROASTED SLICES OF RUM STEAK*

Burrata, Trüffelcremé, geschmorte Kirschtomaten, Pinienkerne
burrata, truffle cream, braised cherry tomatoes, pine nuts

(C, G, J)

17,50 €



ZUCCHINI CARPACCIO *ZUCCHINI CARPACCIO*

Ziegenfrischkäse, Pistazienkerne, Zitronenvinaigrette, Minze
Fresh goat cheese, pistachio kernels, lemon vinaigrette | mint

(G, H)

14,50 €



GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN *FRIED SCALLOPS*

marinierter grüner Spargel, Erbsencreme, Parmesantuile
marinated green asparagus, cream of peas, parmesan crisp

(A, D, G, J, M)

17,50 €



SUPPEN | SOUPS

KLARE TOMATENESSENZ CLEAR TOMATO CONCENTRATE

Basilikum, Riesengarnele

basil, tiger prawn

(B, I)

14 €



ASIATISCHE KAROTTENSUPPE ASIAN CARROT SOUP

Pak Choi, Kokos

bok choy, cocos

(F, I)

9 €



RINDER CONSOMMÉ BEEF CONSOMMÉ

geschmorte Rinderbäckchenwürfel, Gemüsejulienne

braised beef cheek cubes, julienned vegetables

(C, I)

9 €



HAUPTGANG | MAIN COURSE

WIENER SCHNITZEL *VIENNESE SCHNITZEL*

Kalb, Röstkartoffeln, Preiselbeeren, Sardellenbutter, Salat
veal, roasted potatoes, cranberries, anchovy butter, salad

(A, C, D, G, N)

29 €



RINDERFILET *FILLET OF BEEF*

Kartoffelnest mit Selleriefüllung, glacierte Mini-Möhren und Erbsen, Portwein-Trüffel-Jus
potato nest with celery filling, glazed carrots and peas, port wine truffle sauce

(A, G, I, J)

43 €



MAISPOULARDENBRUST *CORN-FED CHICKEN BREAST*

Süßkartoffelpüree, Zuckerschoten, eingelegter Fenchel, Estragon-Orangen Soße
mashed sweet potatoes, sugar snap peas, pickled fennel, tarragon orange sauce

(A, G, I, J, N)

36 €



HAUPTGANG | MAIN COURSE

DUO VOM KALB

DUO OF VEAL

Kalbsfilet rosa gebraten, Kalbsragout, Pommes Macaire, glaciertes Gemüse, Kalbsjus
veal fillet cooked pink, veal stew, macaire potatoes, glazed vegetables, calf juice

(A, G, I, J, N)

43 €

WOLFSBARSCHFILET

SEA BASS FILLET

Zitronenrisotto, konfierte Kirschtomaten, Weißweinschaum, Kräuteröl
lemon risotto, candied cherry tomatoes, white wine foam, herb oil

(A, D, G, F, I, J, N)

34 €

GERÖSTETER BULGUR

TOASTED BULGUR

Paprika, Zuckerschoten, Cashewkerne, Zitronengras-Schaum, Chiliöl, Sesamhippe
Bell pepper, sugar snap peas, cashew nuts, lemongrass foam, chili oil, sesame tuile

(A, H, I, K)

24 €



DESSERT

PASSIONSFRUCHT PARFAIT

PASSION FRUIT PARFAIT

Strukturen von Kokos, Mango-Ragout, Passionsfrucht-Gel

structures of cocos, mango ragout, gel of passion fruit

(A, C, G, H, N)

12,50 €



SCHOKOLADE & HASELNUSS

CHOCOLATE & HAZELNUT

Schokoladenmousse, Haselnuss-Crumble, Meersalz, Kaffee-Eis

chocolate mousse, hazelnut crumble, sea salt, coffee ice cream

(A, C, G, H)

12,50 €



HOT NUVOLARI

Café Crema, hausgemachte Friandises

café crema, homemade friandises

(A, C, E, G, H)

9 €



EISCREME | ICE CREAM

BOURBON VANILLE | *BOURBON VANILLA*

(A, C, G, H)

SCHOKOLADE | *CHOCOLATE*

(A, C, G, H)

KIRSCH SORBET | *CHERRY SORBET*

(A, C, G, H)

SALTED CARAMEL | *SALTED CARAMEL*

(A, C, G, H)

APRIKOSE | *APRICOT*

(A, C, G, H)

VEGAN TOFFEE

(A, F)

pro Kugel | *per scoop*
2,50 €

mit Sahne | *wipped cream*
(G)
1,50 €



LIEBE GÄSTE,

wir sind gesetzlich zur Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene verpflichtet.
Für Fragen und Änderungen zu Ihrer Speisenfolge zögern Sie nicht uns anzusprechen.

DEAR GUESTS,

*from now on, we have to inform you about all allergens and ingredients in our menu.
If you have any further questions please do not hesitate to ask a member of staff.*

A Gluten | *gluten*
D Fisch | *fish*
G Lactose | *lactose*
J Senf | *mustard*
M Weichtiere | *molluscs*

B Krebstiere | *crabs*
E Erdnüsse | *peanuts*
H Schalenfrüchte | *nuts*
K Sesam | *sesame*
N Schwefel/Sulfite | *sulfites*

C Eier | *eggs*
F Sojabohnen | *soy*
I Sellerie | *celery*
L Lupinen | *lupin*

1 Konservierungsstoffe | *preservative* 3 Antioxidationsmittel | *anti-oxidant*