

VORSPEISEN

Mild geräucherte Entenbrust <i>mit einem Salat aus lauwarmen Berglinsen</i>	10,50 €
Carpaccio „Cipriani“ <i>- dünne Scheiben vom Angusfilet mit einer leichten Senfsauce, gehobelm Parmesan und gerösteten Pinienkernen</i>	12,00 €
Hausgebeizter Wildwasserlachs und Lachstatar <i>mit Schalotten-Senfsauce und kleinem Salatbouquet</i>	12,00 €
Fränkischer Ziegenfrischkäse <i>und mariniertes Gemüse mit Haselnussvinaigrette und Ofentomaten</i>	12,00 €
Vorspeisenteller „Sudhaus“ <i>eine Variation verschiedener Vorspeisen - speziell für mehrere Personen pro Person</i>	14,00 €

SUPPEN

Fränkische Kartoffelsuppe <i>mit Speck und Weißbrotwürfeln</i>	5,00 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz <i>mit Markklößchen und Gemüseperlen</i>	6,00 €

SALATE

Kleiner gemischter Salat	5,00 €
Knoblauchsländer Feldsalat <i>mit Weizenbierdressing, knusprigen Speckstreifen und Brotcroûtons</i>	7,50 €
Bunte Salate der Saison <i>mit Sprossen und Keimen an Honig-Senfdressing und marinierte Crevetten</i>	9,50 €
Salat „Sudhaus“ <i>- bunte Blattsalate mit Balsamicodressing mariniert, Streifen von der gebratenen Putenbrust und frische Kräuter</i>	9,50 €

**Zum Kennen lernen
der Nürnberger Spezialität**



**Original Nürnberger
Bratwurstvariation^{2,4}**
*verschieden zubereitet:
gegrillt, geräuchert
und sauer im würzigen
Zwiebelsud;
dazu servieren wir
Kartoffelsalat,^{1,2,3,4,5}
Sauerkraut
und Meerrettich*

- ab 2 Personen - pro Person 12,50 €

Sudhaus TRADITIONSGERICHTE

Ofenfrisches Schweineschäufele knusprig gebraten <i>mit rohen Kartoffelklößen^{1,2}</i>	14,50 €
Entenkeule frisch aus dem Backrohr <i>mit Apfelrotkohl und rohen Kartoffelklößen^{1,2}</i>	14,50 €
Zarte Rehkeule aus dem Steigerwald <i>mit Gewürz-Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren</i>	17,50 €
Schweinelende „Winzerin“ <i>Medaillons vom Schweinefilet mit glasierten Weintrauben, Rotweinschalotten, Speckstreifen, Brotcroûtons und Kartoffelpüree</i>	18,00 €
„Sudhaus-Schmankerlpfanne“ <i>Knusprig gebratenes Schweinshaxerl und ofenfrische Entenkeule, Schweinelende mit glasierten Weintrauben und Rotweinschalotten, dazu Sauerkraut, Apfelrotkohl, rohe Kartoffelklöße,^{1,2} Salzkartoffeln und zwei verschiedene Saucen - auch für mehrere Personen pro Person</i>	19,50 €

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Lammhaxe in Rosmarinjus <i>mit Speckbohnenbündchen und Petersilienkartoffeln</i>	16,50 €
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ <i>in einer Rahmsauce mit Paprika, Zwiebeln, Gurken, Champignons, Meerrettich und Senf, dazu hausgemachte Butterspätzle</i>	19,50 €
Kalbsleberscheiben <i>mit glasierten Apfelspalten, weißem Balsamicojus, Kaiserschoten und jungen Karotten, dazu Kartoffelpüree</i>	19,50 €
Ochsenlende vom argentinischen Angus-Rind <i>mit Barolosauce, jungen Karotten und Rosmarinkartoffeln</i>	21,00 €

FISCHGERICHTE

Filet vom fränkischen Flusszander kross auf der Haut gebraten <i>mit Rieslingsauce, Petersilienkartoffeln und kleinem bunten Salatteller</i>	16,50 €
Filet vom schottischen Wildlachs <i>mit Schnittlauchsauce, Kaiserschoten und Butterkartoffeln</i>	18,50 €

1 mit Konservierungsmittel 4 mit Geschmacksverstärker
2 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff
3 mit Süßungsmittel Saccharin

STARTERS

Breast of duck mildly smoked <i>with a salad of lukewarm lentils</i>	10,50 €
Carpaccio "Cipriani" <i>Thin sliced fillet of the Angus beef with a light mustard sauce, shaped parmesan and roasted pine nuts</i>	12,00 €
Pickled Scottish white water salmon and salmon tatar <i>with shallots mustard sauce and a small bouquet of salad</i>	12,00 €
Franconian goat cream cheese and marinated vegetables <i>with hazelnut vinaigrette and oven tomatoes</i>	12,00 €
Appetizer plate „Sudhaus“ <i>a variation of assorted appetizers - special for more persons per person</i>	14,00 €

SOUPS

Franconian potato soup <i>with bacon and white bread croutons</i>	5,00 €
Clear soup of the soured boiled rump <i>with bone marrow dumplings and vegetable pearls</i>	6,00 €

SALADS

Small mixed salad	5,00 €
Lamb's lettuce from the "Knoblauchland" <i>with crispy bacon strips and croutons</i>	7,50 €
Assorted leaf salads <i>with sprouts, honey mustard dressing and marinated prawns</i>	9,50 €
Salad "Sudhaus" <i>- leaf salads of the season marinated with balsamic vinegar dressing, roasted strips of turkey breast and new herbs</i>	9,50 €

**To get to know
the Nuremberg specialty**



VARIATION OF ORIGINAL NUREMBERG SAUSAGES^{2,4}
various cooked:

grilled, smoked and boiled in a brew of onions and vinegar; with potato salad,^{1,2,3,4,5} sauerkraut and horseradish

- from 2 persons per person 12,50 €

Sudhaus TRADITIONAL DISHES

A Franconian classic: „Schäufele“ <i>Crackling piece of roasted pork shoulder with potato dumplings^{1,2}</i>	14,50 €
Oven-fresh leg of duck <i>with apple red cabbage and potato dumplings^{1,2}</i>	14,50 €
Delicate haunch of venison from Franconia <i>with an aromatic cream sauce, homemade spaetzle and crawberries</i>	17,50 €
Loin of pork "Winzerin" <i>Fillet of pork with candy grapes, red wine shallots, strips of bacon, croutons and mashed potatoes</i>	18,00 €
"Sudhaus-Delicacy pan" <i>Crackling roasted "schweinshaxerl" and oven-fresh leg of duck, fillet of pork with candy grapes and red wine shallots, thereto sauerkraut, apple red cabbage, potato dumplings,^{1,2} salt potatoes and two various sauces - also for more persons per person</i>	19,50 €

INTERNATIONAL SPECIALTIES

Hock of lamb in rosemary jus <i>with green beans and parsley potatoes</i>	16,50 €
Strips of beef tenderloin "Stroganoff" <i>in cream sauce with paprika, onions, cucumbers, mushrooms, horseradish and mustard, served with homemade spaetzle</i>	19,50 €
Slices of calf's liver <i>with candy apple pieces, white balsamicjus, snow peas and carrots, served with mashed potatoes</i>	19,50 €
Tenderloin of the Argentine Angus beef <i>with barolo sauce, new carrots and potatoes with rosemary</i>	21,00 €

FISH DISHES

Roasted fillet of Franconian pike perch <i>with white wine sauce, parsley potatoes and a small mixed salad</i>	16,50 €
Roasted fillet of Scottish white water salmon <i>with chives sauce, snow peas and potatoes tossed in butter</i>	18,50 €

¹ with preservative

² with antioxidant

³ with sweetener saccharin

⁴ with flavour enhancer

⁵ with colouring agent

Desserts

Der fränkische Traditionsnachtisch

Frisch gebackene Apfelküchle
mit Vanilleeis und Sahne
€ 8,50

A Franconian traditional sweet:

„Apple fritters“
with vanilla ice cream and whipped cream
€ 8,50

Waldbeeren-Kaltschale
mit Haselnusseis
€ 9,50

Cold wild berries soup
with hazelnut ice cream
€ 9,50

Zimtparfait
im Marzipan-Schokoladenmantel
mit warmen Rotweinzwetschgen
€ 9,50

Cinnamon parfait
coated with marzipan and chocolate,
with warm red wine plums
€ 9,50

Warmer Schokoladenkuchen
mit Orangenkompott
und Vanilleeis
€ 10,50

Warm chocolate cake
with fillets of orange
and vanilla ice cream
€ 10,50

Grießsoufflé
mit warmem Beerenragout
und Vanilleeis
€ 10,50

Semolina soufflé
with warm berries ragout
and vanilla ice cream
€ 10,50

Variation von
feinen Rohmilchkäsen
€ 11,00

We offer a choice of raw milk cheese
€ 11,00

Sun Sudhaus
Restaurant

Inh. Karl Krestel
Bergstraße 20 • 90403 Nürnberg
Telefon (0911) 20 43 14 Telefax (0911) 9 92 86 36

www.sudhausnuernberg.de