Albrecht-Dürer-Stube

Albrecht-Dürer-Straße 6, 90403 nuernberg
+49 911 227209

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN FÜR IHRE MENÜERWEITERUNG:

Zander-Terrine mit bunten Blattsalaten und Kräutersoße 8,00 €
mit bunten Blattsalaten und Kräutersoße

Räucherlachsschaum mit bunten Blattsalaten und Forellenkaviar 8,00 €
mit bunten Blattsalaten und Forellenkaviar

Gemüseterrine aus Blumenkohl, Karotten und Brokkoli, Blattsalate 8,00 €
aus Blumenkohl, Karotten und Brokkoli, Blattsalate

Tafelspitz-Sülze mit Meerrettich, Radieschen, bunte Blattsalate 8,00 €
mit Meerrettich, Radieschen, bunte Blattsalate

Feldsalat mit Speck- und Röstbrotwürfeln 5,00 €
mit Speck- und Röstbrotwürfeln

Feldsalat mit italienischem Hartkäse und Balsamico VEGETARISCH 5,50 €
mit italienischem Hartkäse und Balsamico

WARME ZWISCHENGERICHTE FÜR IHRE MENÜERWEITERUNG:

Gefülltes Seezungenröllchen mit Weißweinsoße und Gemüsereis 9,00 €
mit Weißweinsoße und Gemüsereis

Wallerfilet mit Gemüsestreifen und Meerrettichsoße 9,00 €
mit Gemüsestreifen und Meerrettichsoße

Pochierte Lachsschnitte auf Gemüse-Risotto 9,00 €
auf Gemüse-Risotto

Räucherlachs, Preiselbeermeerrettich, Backers 9,00 €
Preiselbeermeerrettich, Backers

Pfifferlinge in Rahmsoße mit kleinem Specksemmelknödel 9,00 €
mit kleinem Specksemmelknödel

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE:

Gemüsepfannkuchen mit Kräutersoße VEGETARISCH **9,50 €**
mit Kräutersoße

Käsespätzle mit Röstzwiebeln VEGETARISCH **9,50 €**
mit Röstzwiebeln

Pilzrahmnudeln mit Gemüsewürfeln und Kräutern VEGETARISCH **9,50 €**
mit Gemüsewürfeln und Kräutern

POULARDE:

Tomatenkraftbrühe mit Grießnockerl
mit Grießnockerl

Gefüllte Poulardenbrust auf Zwiebel-Rotwein-Soße, Brokkoliröschen und Kartoffelplätzchen
auf Zwiebel-Rotwein-Soße, Brokkoliröschen und Kartoffelplätzchen

Schokoladencreme mit Orangenschaum und Schokoladeneis VEGETARISCH **25,50 €**
mit Orangenschaum und Schokoladeneis

ENTE:

Wildkraftbrühe mit Pistaziennockerl
mit Pistaziennockerl

Rosa gebratene Entenbrust, buntes Gemüse, Kartoffelgratin
buntes Gemüse, Kartoffelgratin (alternativ auch mit Apfelblaukraut und Kloß)

Orangencreme und Orangenfilets mit Grand Marnier Soße VEGETARISCH **29,00 €**
und Orangenfilets mit Grand Marnier Soße

Doppelte Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
mit Pfannkuchenstreifen

Viertel von der gefüllten Bauernente, Speckwirsing und Kloß
Speckwirsing und Kloß

Bunter Obstsalat mit Walnussrahmeis VEGETARISCH **25,50 €**
mit Walnussrahmeis

GANS:

Grießnockerlsuppe

Ofenfrisches Gänseviertel oder Gänsebrust mit Apfelblaukraut und Kloß
mit Apfelblaukraut und Kloß

Bratapfel mit Vanilleeis und Vanillesoße VEGETARISCH
mit Vanilleeis und Vanillesoße

HASE:

Meerrettichcremesüppchen

Hasenrückenfilet im Ganzen gebraten, Wacholder-Gin-Soße, Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle, Preiselbeer-Aprikose
Wacholder-Gin-Soße, Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle, Preiselbeer-Aprikose

Lebkuchen-Mousse mit Glühweinschaum VEGETARISCH 29,50 €
mit Glühweinschaum

HIRSCH:

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
mit Kürbiskernöl

Hirschrahmbraten, Preiselbeersoße, Wirsing, Kloß
Preiselbeersoße, Wirsing, Kloß

Punschcreme mit Beerenragout und Vanilleeis VEGETARISCH 28,50 €
mit Beerenragout und Vanilleeis

KALB:

Doppelte Kraftbrühe mit Butternockerl
mit Butternockerl

Kalbsrücken am Strang gebraten, Streifen von Lauch und glasierten Karotten, hausgemachte Spätzle
am Strang gebraten, Streifen von Lauch und glasierten Karotten, hausgemachte Spätzle

Dessertteller mit Mousse, Creme, Eis und Fruchtsoße VEGETARISCH 28,50 €
mit Mousse, Creme, Eis und Fruchtsoße

RIND:

Feldsalat mit Speck- und Röstbrotwürfeln
mit Speck- und Röstbrotwürfeln

Tafelspitz, Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse
Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse

Zwetschgencreme, Vanilleeis und Rotweinschaum VEGETARISCH **26,50 €**
Vanilleeis und Rotweinschaum

Bunte Blattsalate mit Speck- und Röstbrotwürfeln
mit Speck- und Röstbrotwürfeln

Rinderfilet mit Kräuterkruste auf Kartoffel-Lauch-Gemüse
mit Kräuterkruste auf Kartoffel-Lauch-Gemüse

Tonkabohnencreme mit Himbeerragout und Vanilleeis VEGETARISCH **31,50 €**
mit Himbeerragout und Vanilleeis

LAMM:

Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen VEGETARISCH
mit Gin und Sahnehäubchen

Lammrückenfilet im Ganzen gebraten, Thymiansoße, Speckbohnenbündel, buntes Gemüse, Kartoffelgratin
im Ganzen gebraten, Thymiansoße, Speckbohnenbündel, buntes Gemüse, Kartoffelgratin

Topfenpalatschinken mit Sauerkirschen und Vanilleeis VEGETARISCH **28,50 €**
mit Sauerkirschen und Vanilleeis

PUTE:

Kraftbrühe mit Basilikumnockerl

Gebratene Putenbrust, Champignonsoße, Gemüsereis
Champignonsoße, Gemüsereis

Birnencreme mit Vanilleeis und Williamsschaum VEGETARISCH **24,00 €**
mit Vanilleeis und Williamsschaum

VORSPEISEN

Vorspeisenteller Albrecht-Dürer-Stube 7,90 €

Feldsalat mit gebratenem Speck und Balsamico 5,50 €
mit gebratenem Speck und Balsamico

Feldsalat mit gebratenen Weißwurstscheiben und süßer Senf-Soße 7,00 €
mit gebratenen Weißwurstscheiben und süßer Senf-Soße

Feldsalat mit gehobeltem Hartkäse und Balsamico VEGETARISCH 5,50 €
mit gehobeltem Hartkäse und Balsamico

Blattsalate mit Minifleischküchle und dreierlei Soßen 6,50 €
mit Minifleischküchle und dreierlei Soßen

Nürnberger Würste sauer zubereitet im Weißwein-Zwiebelsud mit Brot 3,90 €
im Weißwein-Zwiebelsud mit Brot

Nürnberger Bratwürste mit Kartoffelsalat 3,90 €
mit Kartoffelsalat

Bärlauchcremesüppchen mit Röstbrotwürfeln VEGETARISCH 4,20 €
mit Röstbrotwürfeln

Meerrettichcremesüppchen mit Schnittlauch und Röstbrotwürfeln VEGETARISCH 4,20 €
mit Schnittlauch und Röstbrotwürfeln

HAUPTSPEISEN

Ofenfrisches Schäufele mit knuspriger Kruste Apfelblaukraut und Kloß 19,50 €
mit knuspriger Kruste Apfelblaukraut und Kloß

Käsespätzle mit mildem Gouda, hausgemachten Röstzwiebeln und Salat VEGETARISCH 9,90 €
mit mildem Gouda, hausgemachten Röstzwiebeln und Salat

Wallerfilet mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Salat 14,00 €
mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Salat

Nürnberger Bratwürstchen mit Röstkartoffeln, Senf und Meerrettich 9,90 €
mit Röstkartoffeln, Senf und Meerrettich

Nürnberger Würstchen „sauer“ im Essig-Zwiebel-Sud 9,90 €
im Essig-Zwiebel-Sud

Schweinerahmgoulasch mit Kloß und Salat 12,50 €
mit Kloß und Salat

Senfrahmlendchen mit Kloß und Salat 13,50 €
mit Kloß und Salat

Geschmorte Rinderroulade mit Apfelblaukraut und Kloß 19,50 €
mit Apfelblaukraut und Kloß

NACHSPEISEN

Dessertteller Albrecht-Dürer-Stube gemischte Dessert-Variation VEGETARISCH **7,30 €**
gemischte Dessert-Variation

Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanillesoße und Vanilleeis VEGETARISCH **6,60 €**
mit Zimt-Zucker, Vanillesoße und Vanilleeis

Sorbet **4,60 €**
bitte fragen Sie auch nach unseren tagesaktuellen Sorbets

Nougatmousse mit Kirschen und Vanilleeis VEGETARISCH **5,60 €**
mit Kirschen und Vanilleeis

Crème brûlée mit Vanilleeis VEGETARISCH **5,60 €**
mit Vanilleeis

Karamellcreme mit Himbeersoße und Vanilleeis VEGETARISCH **5,60 €**
mit Himbeersoße und Vanilleeis

Vanilleeis mit fränkischem Käsekuchenlikör oder Lebkuchen-Likör VEGETARISCH **4,50 €**
mit fränkischem Käsekuchenlikör oder Lebkuchen-Likör