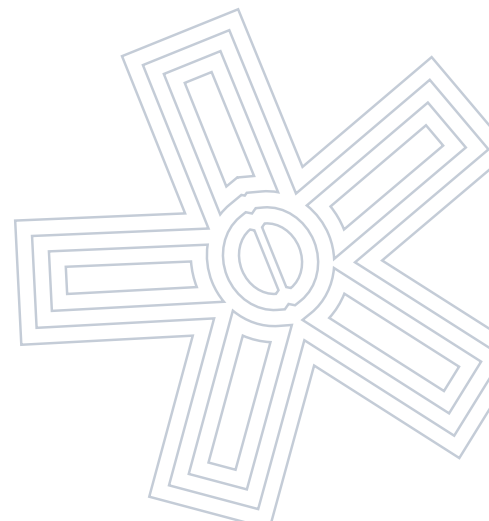
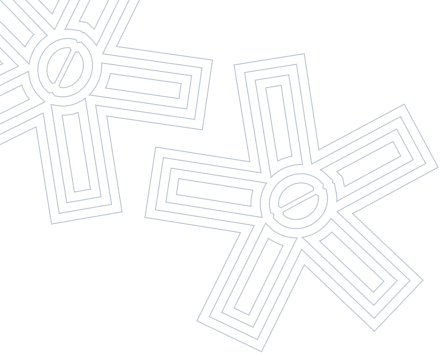


KORN'S
N Ü R N B E R G

SPEISEKARTE





Speisekarte

Vorspeisen

Rindertartar

Briochebrot | Geräucherte Crème fraîche | Rucolasalat

Allergene: A1, D, F, I, K, 3, 4, 5, 11

17,90€

Gebratene Garnelen

Knoblauch-Chili Butter | Beilagensalat | Baguette

Allergene: A, B, C, D, F, 4, 11

12,90€

Schärfegrad: Pikant
Scharf

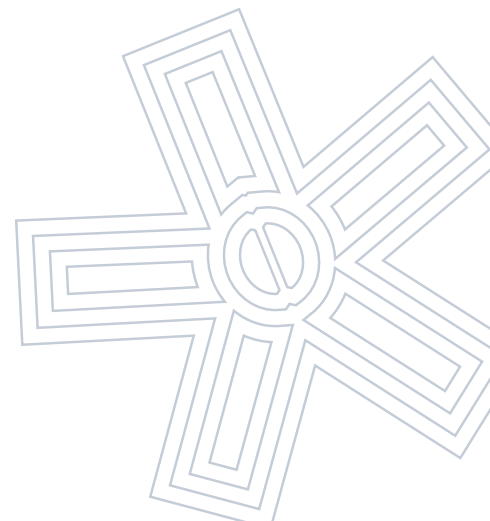
Salat mit Ziegenkäse

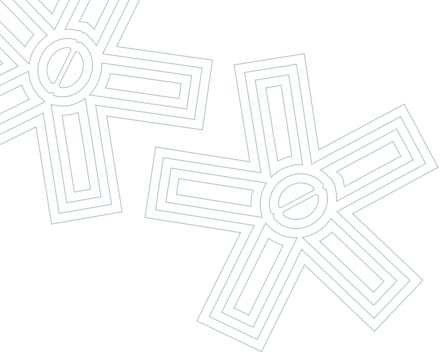
Gebratene Pilze | Kirschtomaten | Mais | Pinienkerne |

Parmesan | Balsamico Dressing

Allergene: A, B, C, D, F, 4, 11

13,50€





Speisekarte

Hauptspeisen

Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Pinienkerne

Allergene: A1, B, I, F, 3, 4, 11, 14

19,90€

mit Lachsfilet:

Allergene: A1, B, I, F, 3, 4, 11, 14

18,50€

Spaghetti in Trüffel-Sahne-Sauce

Gebratener Brokkoli | Kirschtomaten | Parmesan 19,50€

Mit extra Wintertrüffel +24,50€
Allergene: A1, D, E, F, J, K, I, 1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 14

Penne mit Riesengarnelen

Dill | Parmesan | Pikantes Tomatenragout

Allergene: A1, B, C, F, I, 3, 4, 11, 14

19,80€

Pappardelle in einer leichten Roquefortsauce

19,50€

Walnüsse | Birne

Allergene: A1, D, E, F, I, K, L, N1, 3, 4, 9, 10, 11, 14

Rinderfilet

Pommes Frites | Beilsagensalat

29,50€

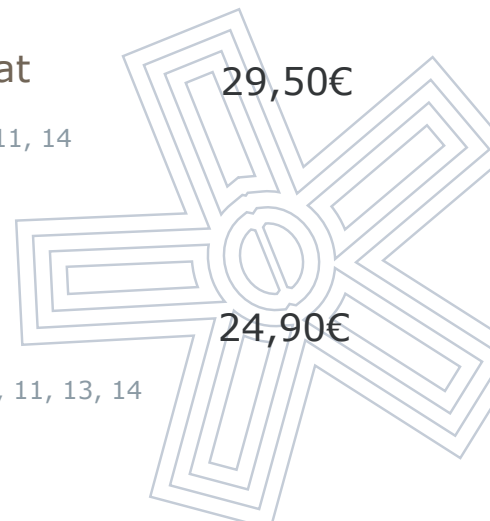
Allergene: A1, D, E, F, I, J, K, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 14

Lachsfilet

Linsen | Orange | Fenchel

24,90€

Allergene: B, D, E, F, G, I, J, K, L, M, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 13, 14





Speisekarte

Hauptspeisen

Pulled- Schüfele- Burger

Brioche Brot | Gezupftes Schüfele | Bierzwiebeln | Röstbzwiebeln
| Wildkräutersalat | Rotkohl | Honig-Senf Sauce |
Süßkartoffelpommes | Ausgewählter Dip*

Allergene: A, D, E, F, I, K, 3, 4, 11, 14

16,90€

Kornstower

Laugenbrioche Brot | Rinderfiletstreifen | Parmesan | Getrocknete
Tomaten | Rucola | Smokey-Bacon-Mayonnaise | Pommes Frites |
Ausgewählter Dip*

Allergene: A, D, F, I, K, 3, 4

18,90€

Gemischte Pommes

Pommes Frites | Süßkartoffelpommes | Ausgewählter Dip*

Allergene: A, D, F, I, K, 3, 4

5,90€

* Dips:

Smokey-Bacon-Mayonnaise | Honey-Mustard | Ketchup | Mayonnaise | jeder weitere Dip: 1,00€
Allergene: D, K, I, 5, 11

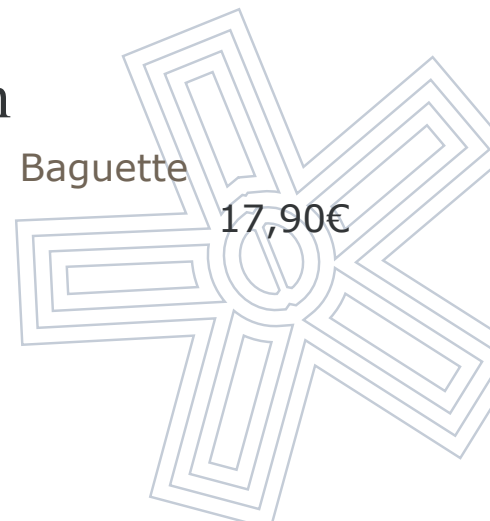
Gebratene Garnelen

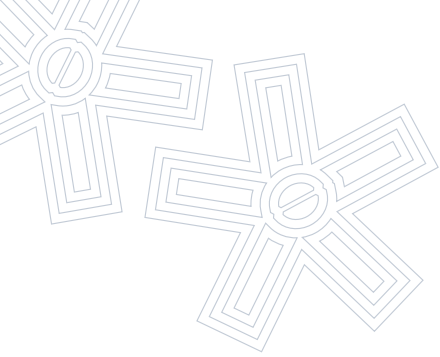
Knoblauch-Chili Butter | Beilagensalat | Baguette

Allergene: A, B, C, D, F, 4, 11

17,90€

Schärfegrad: Pikant
Scharf





Speisekarte

Dessert

Schoko-Lava-Kuchen

Selbstgemachtes Vanilleeis | Kaltes Beerenragout

Allergene: A1, F, I, 3, 4, 11, 14

13,90€

Maracujatarte

Selbstgemachtes Weißes Schokoladeneis

Allergene: A, B, C, D, F, 4, 11

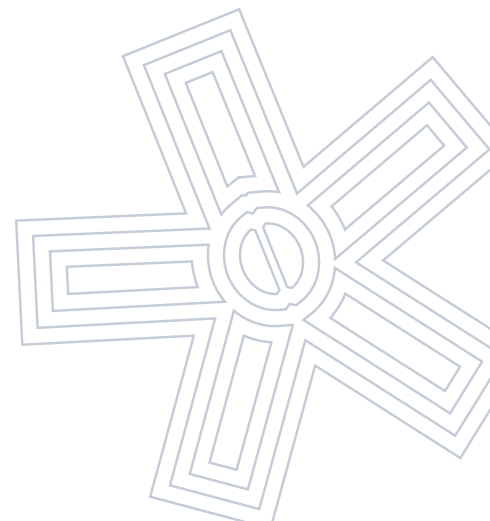
13,90€

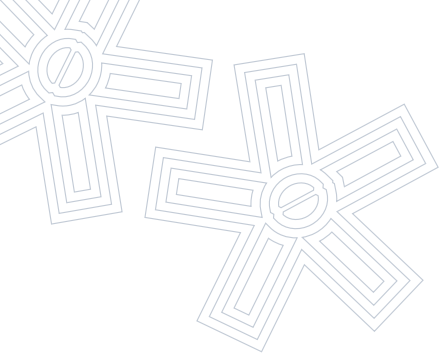
Selektion von Hart- und Weichkäse Hervé Mons

Walnüsse | Weintrauben | Birnensenf

Allergene: A, D, F, K, N, 3, 4

14,90€





ALLERGENE

Allergenverzeichnis:

A Getreideprodukte (Gluten)

A1 Weizen

A2 Roggen

A3 Gerste

A4 Hafer

A5 Dinkel

A6 Khorasan-Weizen

B Fisch

C Krebstiere

D Schwefeldioxide und Sulfite

E Sellerie

F Milch und Laktose

G Sesamsamen

H Hülsenfrüchte

I Eier

J Lupine

K Senf

L Soja

M Weichtiere

N Nüsse

N1 Walnüsse

N2 Mandeln

N3 Haselnüsse

N4 Erdnüsse

N5 Kaschunüsse

N6 Pecannüsse

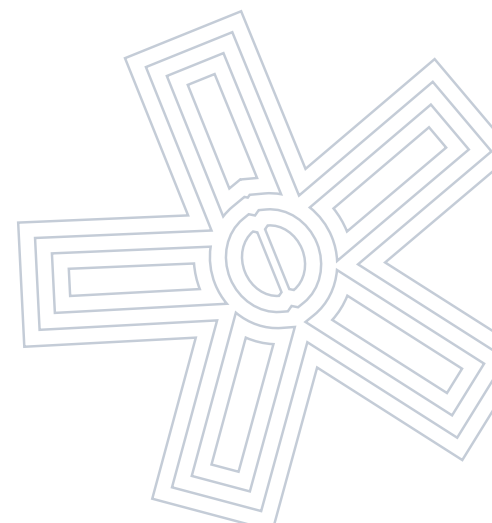
N7 Paranüsse

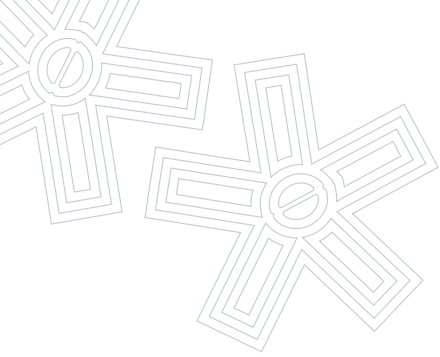
N8 Pistazien

N9 Macadamia /
Queenslandnüsse

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die gegebenenfalls bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können.

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.





ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Süßungsmittel
- 4 Säuerungsmittel
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Coffein
- 7 Chinin
- 8 Taurin
- 9 Phosphat
- 10 Phenylalaninquelle
- 11 Pflanzenfett
- 12 Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 Alkohol

Hinweise zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Allergene der Speisen und Getränke beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet.

Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden; dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten, noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.

