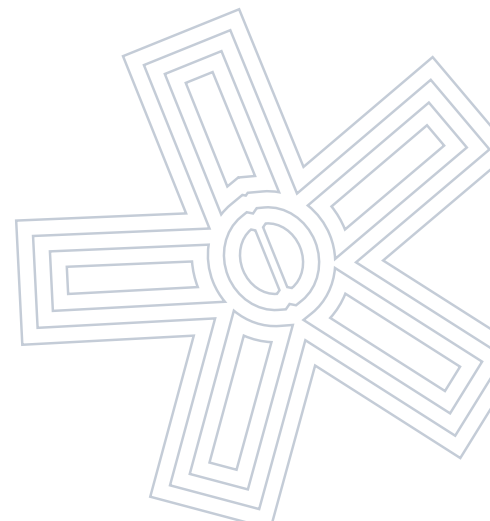
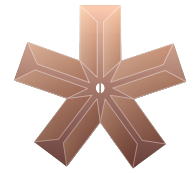
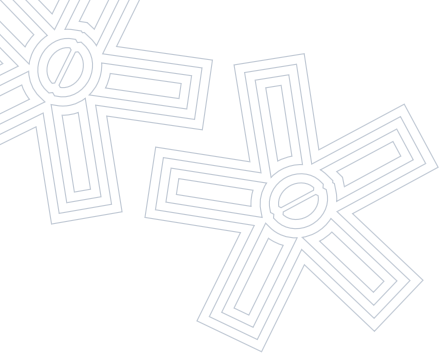


KORN'S  
N Ü R N B E R G

**SPEISEKARTE / MENU**





## LES ENTRÉES / VORSPEISEN

### Le meilleur morceau du porc

Medallion de porc parfumée à l'huile de argan avec une salade aux herbes

**Schweinefilet parfümiert mit Arganöl und Kräutersalat dazu Sojasoße**

Allergene: F, N4, I, L

13,90 €

### La Finesse du Saumon (100g)

Carpaccio de saumon et salade de roquette avec une vinaigrette de citron vert et huile au citron

**Lachscarpaccio verfeinert mit Limetten-Zitronen-Öl dazu Rucolasalat mit Dill**

Allergene: D, F

14,90 €

### Les Coquilles St.Jaques

Coquilles st.jaques sur une purre au truffle et un coulis de petits poids

**Scharf gebratene Jakobsmuscheln auf Trüffelpüree und Erbsen-Espuma**

Allergene: C, G,

17,90 €

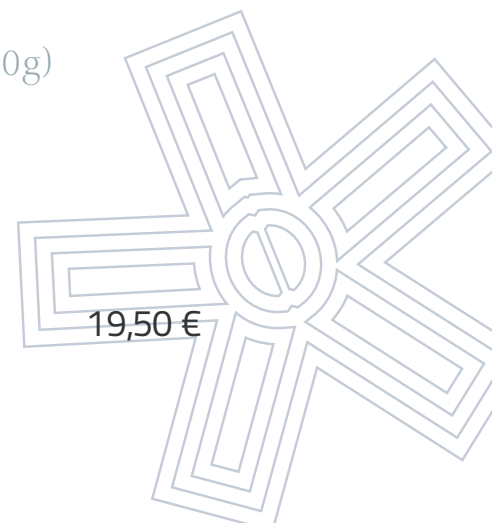
### Tartare de bœuf à la truffle (120g)

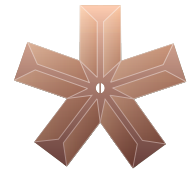
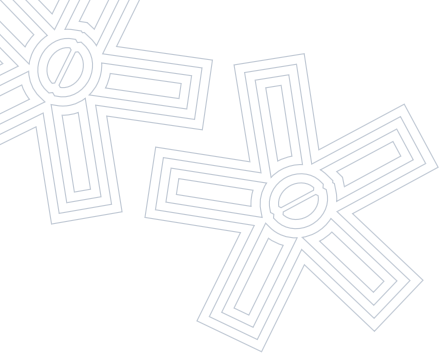
Un tartar de boeuf coupée a la main et assaisonnée d'une mayonnaise maison à la truffle

**Rindertartar vom Filet verfeinert mit Trüffelmayonnaise**

Allergene: A, C, J, I, L

19,50 €





## LES PLATS / HAUPTSPEISEN

### Le Magret de Canard à l'orange (180g)

Magret de canard a la sauce orange des pommes  
caramelisées et une purée aux truffles

**Rosa gebratene Entenbrust mit karamellisierten Äpfeln  
und Trüffelpüree dazu Orangensoße**

Allergene: G, A, L, I

22,50 €

### Le pavé de Saumon (200g)

Filet de Saumon mi-cuit sur une salsa de Avocats  
et une purée au Wasabi

**Glasig gebratenes Lachsfilet auf Avocado-Salsa  
und Wasabipüree**

Allergene: A, D, I, G,

19,80 €

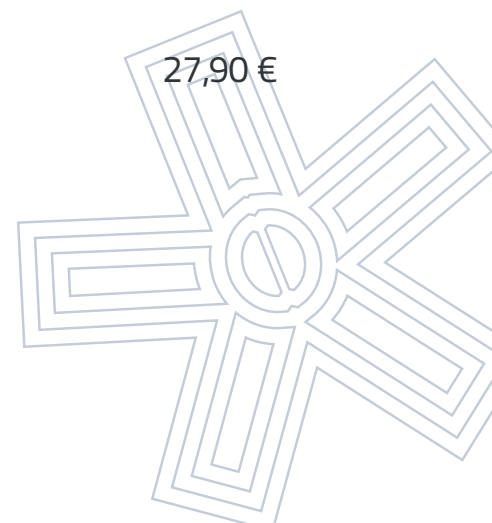
### Le Filet de Boeuf Classic (300g)

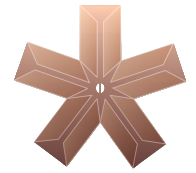
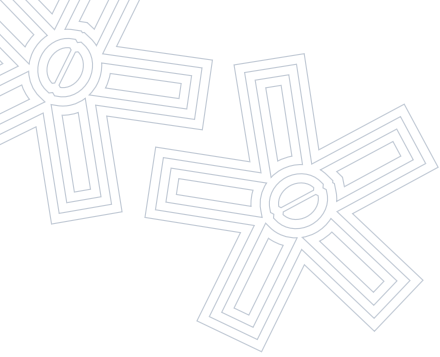
Filet de boeuf avec une purée à l'ail des ours et ses légumes  
de la saison servie avec un sauce au poivre vert

**Bestes Rinderfilet, aus Argentinien, mit Gemüse  
der Saison, Kartoffelgratin und grüner Pfeffersoße**

Allergene: A, G, L, I

27,90 €





## SUGGESTIONS DU CHEF

### Couronne d'agneau (500g)

Couronne d'agneau avec une crôte aux herbes ratatouille nicoise et pomme de terre aux herbes sauce porto rouge  
**Lammkrone mit Kräuterkruste, Ratatouille und Kräuterkartoffeln an Portweinsoße**

Allergene: A, G, L, I

29,90 €

### Terre et Mer (Surf & Turf) (150g Filet)

Demie homard et filet de boeuf servie avec des pomme frites et légumes de la saison  
**Halber Hummer und Rinderfilet dazu Gemüse der Saison und Pommes**

Allergene: A, B, C, L, I

44,50 €

### Le Châteaubriand (600g)

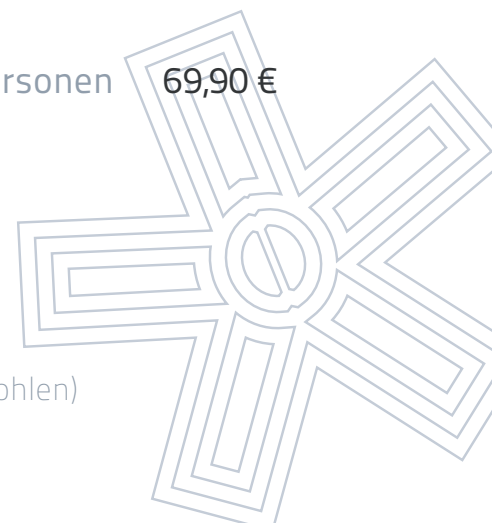
avec sa sauce à l'orange pommes caramélisées et purée de pomme de terre parfumée à la truffle  
**Kopf vom Rinderfilet mit Kartoffelgratin, Gemüse der Saison dazu Sauce Bearnaise**

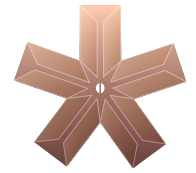
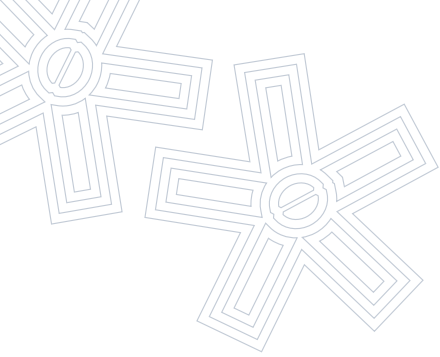
Allergene: A, C, G, L, I

**pour/für 2 Personen 69,90 €**

### Unsere Garstufen:

Bleu/Blau	35 - 40 Grad Celsius
Saignant / Blutig	50 - 55 Grad Celsius
A Point / Fast durch	60 - 65 Grad Celsius
Bien Cuit / Durch	70 > und höher (wird nicht empfohlen)





## DESSERT

### La Crème Brulée

classique avec sa glace vanille bourbon

**Klassische Crème Brulée mit Bourbon Vanille Eiscreme**

**7,90 €**

Allergene: C, G,

### Moelleux au Chocolat

Petit gâteau de chocolat moelleux avec sa gelée de Framboise

**Schokokuchen mit flüssigem Kern dazu Himbeergelee**

**8,90 €**

Allergene: A, C, G,

### Les Macarons

Des Macarons garnie avec une mousse de coco  
ananas caramélisées et une gelée au citron vert

**Französische Macarons mit Kokoscreme dazu**

**karamellisierte Ananas und Limettengelee**

**11,50 €**

Allergene: A, C, H, G,

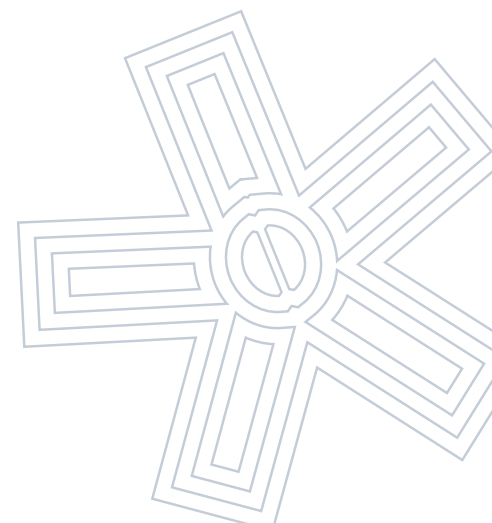
### Assiette de fromage affinées

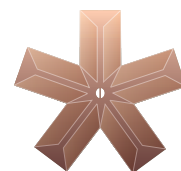
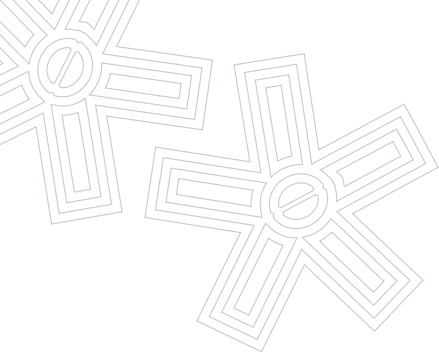
Sélection de fromages de la france

**Käseteller mit ausgewählten feinen Käsesorten**

**12,50 €**

Allergene: G, E, J, K





# ALLERGEN-VERZEICHNIS

Getreideprodukte (Glutenhaltig)	A
Fisch	B
Krebstiere	C
Schwefeldioxyde und Sulfite	D
Sellerie	E
Milch und Laktose	F
Sesamsamen	G
Hülsenfrüchte	H
Eier	I
Lupinen	J
Senf	K
Soja	L
Weichtiere	M
Nüsse	N
- Walnüsse	N1
- Mandeln	N2
- Haselnüsse	N3
- Erdnüsse	N4

Die hochgestellten Zahlen beschreiben die verwendeten Zusatzstoffe 1,2,3,4,5,6 oder Allergene

Bei Fragen wenden Sie sich einfach an unser Servicepersonal

## ZUSATZSTOFFE

Farbstoff	1
Konservierungsstoff	2
Süßungsmittel	3
Säuerungsmittel	4
Antioxidationsmittel	5
Coffein	6
Chinin	7
Taurin	8
Phosphat	9
Phenylalaninquelle	10
Pflanzenfett	11
Geschmacksverstärker	12
geschwefelt (bzw. „enthält Sulfite“)	13
geschwärzt	14
Milcheiweiß	15
gewachst	16

### Legende Allergene

- A: Glutenhaltiges Getreide wie z.B. Mehl, Stärke, Graupen, Grieß, Haferflocken (Müsli), Paniermehl, Teigwaren, Backwaren, Brot, Brötchen, Nudeln, Pizza, Knödel, Gnocchi, paniertes Fleisch, paniertes Fisch, Kuchen, Torten, sonstige Backwaren, Kekse, Müsliriegel, Eiswaffeln, Salzstangen, Knabbergebäck, Bier, Malzbier
- B: Fische und Erzeugnisse daraus wie z.B. Dorade, Rotbarsch, Forelle, Lachs, Kabeljau, Thunfisch, Schwertfisch
- C: Schalentiere wie z.B. Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer, Krabben
- D: Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/ltr wie z.B. Trockenfrüchte, Meerrettichzubereitungen, Kartoffeltrockenerzeugnisse, Kartoffelteige, Fruchtfüllungen, Wein, Stärke, kandierte Früchte
- E: Sellerie und Erzeugnisse daraus wie z.B. Stangensellerie, Knollensellerie
- F: Milch und Erzeugnisse daraus wie z.B. Milch, Zucker, Lactose
- G: Sesam und Erzeugnisse daraus wie z.B. Schwarzer Sesam, weißer Sesam
- H: Schalenfrüchte wie z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Paranüsse und Macadamianüsse
- I: Eier und Erzeugnisse daraus wie z.B. Straußeneier, Fasaneier, Rebhühner, Wachtel, Gänseeier, Enteneier, braune und weiße Hühnerier
- J: Lupinen und Erzeugnisse daraus wie z.B. Brotaufstriche, Lupinenmilch
- K: Senf und Erzeugnisse daraus wie z.B. Alle Senfsorten
- L: Soja und Erzeugnisse daraus wie z.B. Sojabohnen, Sojasoße, Miso, Natto, Tempeh, Tofu
- M: Weichtiere und Erzeugnisse daraus wie z.B. Muscheln, Austern, Tintenfische, Schnecken
- N: N 1-4 Nüsse wie: Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Erdnüsse

### ACHTUNG:

Da unsere Köche auch für Nicht-Allergiker die Löffel schwingen, können wir leider KEINE 100%ige Garantie dafür geben, dass unsere Gerichte keine Spuren allergener Zutaten enthalten. Bitte achtet auf euch und wägt diesen Umstand (je nach Schweregrad eurer Allergie) selbst ab.