

Aperitifs

	EURO
1 Cinzano - bianco, rosso, extra dry	4,00
2 Prosecco mit Pfirsich- oder Erdbeermark	5,00
3 Pernod	4,50
4 Sherry - dry, medium oder cream	3,50
5 Portwein - weiß oder rot	3,50
6 Campari* - Soda, Orange oder pur	4,50
7 Aperitif, alkoholfrei	3,00

* mit Farbstoff

Vorspeisen

	EURO
28 Räucherlachs m. Sahnemeerrettich	10,00
29 Shrimps-Cocktail	10,50
30 Weinbergschnecken Archat.	7,00
31 Knoblauchbrote	3,00
52 Kanadischer Maiskolben mit Butter	4,00
129 2 Riesengarnelen vom Grill	17,00
229 1 Garnelenspieß auf Knoblauchbrot	8,50
231 Mailänder Knoblauchbrot	4,00
666 Carpaccio vom Rind	11,50

Suppen

	EURO
32 Consommé*	3,00
33 Tomatencremesuppe	4,00
34 Consommé* mit Fleischdöckchen	4,00
35 Rancher's Gulaschsuppe	4,50

* mit Konservierungsstoff

Salate

	EURO
54 Grüner Salat mit Dressing nach Wahl	4,00
55 Gurkensalat mit Dressing nach Wahl	4,00
56 Krautsalat »New Orleans«	4,00
57 Tomatensalat mit Dressing nach Wahl	4,00
157 Steakhaus-Salat	6,50
58 Kleiner gemischter Salat	5,50
158 Großer gemischter Salat	8,00
59 Feldsalat mit Speck	6,50
159 Spinatsalat »New York«	6,50
160 Kleine Salatschüssel mit Schinken, Käse, Thunfisch	6,50
60 Große Salatschüssel mit Schinken, Käse, Thunfisch	9,00
154 California-Salat mit Putenstreifen	9,00

Dressings: Lemon-Öl, saure Sahne, French



Sanders Restaurant GmbH,
Längenstrasse 10, 90491 Nürnberg
Telefon: 09 11 - 5 10 99 95
www.sanders.de

Steaks vom Grill

	EURO
36 180 g Rancher-Steak Hüftsteak	11,00
37 250 g Rancher-Steak Hüftsteak	14,00
38 180 g Farmer-Steak mit Fettrand	12,00
39 250 g Farmer-Steak mit Fettrand	15,50
40 180 g Top-Rumpsteak ohne Fettrand	13,00
41 250 g Top-Rumpsteak ohne Fettrand	16,50
42 150 g Filetsteak	13,00
43 200 g Filetsteak	16,50
44 300 g Filetsteak auf heißer Platte	23,50
45 330 g Combi-Steak auf heißer Platte	24,00
139 250 g Ribeye-Steak Entrecôte	14,00
239 350 g Ribeye-Steak Entrecôte	18,50
429 Riesengarnele zum Steak Ihrer Wahl	8,50
T-Bone-Steak, verschiedene Größen, pro 100 g	5,50

Grill-Garstufen: bleu, english, medium rare, medium, medium well, durch

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter serviert.



Beilagen

	EURO		EURO
46 Baked potato, Butter oder Sour cream	3,50	50 Prinzessbohnen mit geröstetem Speck	4,00
47 Pommes frites	3,50	51 Maisgemüse mit Selleriesalz	3,50
48 Krokette	3,50	52 Kanadischer Maiskolben mit Butter	4,00
49 Naturreis	3,50	53 Champignons mit frischer Petersilie	4,50
147 Bratkartoffeln	4,00	150 Buttererbsen	3,50
148 Rösti Taler	3,50	153 Gemüseplatte	7,00
149 Curryreis	3,50	249 Wildreis	4,00

Und zur Abwechslung

	EURO
63 Schweizer Steak*, gefüllt mit Schinken und Käse - dazu Pommes frites (* Putenbrust)	11,50
64 Schweinefilet »Singapur« mit verschiedenen Cremesaucen - dazu Naturreis	12,00
65 Schweinelendchen mit frischen Champignons und Pommes frites	12,50
66 Rinder-Filetspeiß »Melba« mit gebackener Banane und Pfirsich - dazu Krokette	12,00
67 Steak vom Holzteller mit gerösteten Zwiebeln - dazu Knoblauchbrot	14,50
68 Rinder-Filetspeiß »Försterin« mit frischen Champignons und Krokette	12,00
69 Filetsteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes frites	150 g 16,50 € 200 g 20,00
70 Mixed-Grill-Teller (Rind- und Putensteak) mit Buttererbsen und Pommes frites	11,50
71 Filetsteak mit Cognac, grünem Pfeffer und Pommes frites	150 g 16,50 € 200 g 20,00
170 Portion Spare Ribs mit Barbecue Sauce	klein 10,00 € groß 13,00

Fisch

	EURO
62 Lachsfilet vom Grill mit Baked potato	14,50
262 Seezungenfilet mit Baked potato	18,00
362 Zanderfilet mit Baked potato	16,00
129 2 Riesengarnelen vom Grill	17,00
229 1 Garnelenspieß auf Knoblauchbrot	8,50
329 2 Garnelenspieße auf Curryreis	17,00

Für den kleinen Hunger

	EURO
61 Steakteller mit Pommesfrites (130g - Steak)	12,50
163 Kleines paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites	7,00
229 1 Garnelenspieß auf Knoblauchbrot	8,50

Nachspeisen

	EURO
72 Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	5,50
73 Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne	5,50
74 Heiße Schokosauce mit Vanilleeis und Sahne	5,50
75 Emmentaler mit Garnierung und Brot	5,50
172 Walnussel mit Eierlikör und Sahne	6,00
173 Pistazienel mit Mandarinen	6,00
174 Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanilleeis	6,50
175 Camembert mit Garnierung und Brot	6,00
274 Palatschinken	6,50
275 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	6,50
276 Bananensplit	6,00
verschiedene Eissorten nach Saison	pro Kugel 1,50

Kaffee

	EURO
17 Kaffee	2,00
18 Kaffee, coffeinfrei	2,00
19 Espresso	2,00
20 Tee, Pfefferminze, Kamille, Früchte	2,00
21 Irish Coffee	6,00
119 Doppelter Espresso	4,00
219 Espresso Macchiato	2,50
319 Latte Macchiato oder Milchkaffee	3,50
419 Cappuccino mit Milch oder Sahne	2,50

Durchgehend warme Küche von 11.00 - 23.00 Uhr,
kein Ruhetag