

Le Méridien

Sparkling Hour

Wir erfinden die Cocktailstunde neu
täglich von 17:00 bis 20:00 Uhr

Our way to celebrate the cocktail hour
daily from 05:00 pm to 08:00 pm

Genießen Sie unsere prickelnden Kreationen
Enjoy our sparkling creations

alkoholisch / alcoholic 8 €
alkoholfrei / non alcoholic 7 €

Spanish Dream

Pfirsichlikör, Mandel, Zitrone, Prosecco
peach liqueur, almond, lemon, Prosecco

Hugo Franconia

rote Beeren, Minze, Creme de Cassis, Beerensirup, Prosecco
red berries, mint, Creme de Cassis, berry syrup, Prosecco

Apple Pie

Rum, Zimt, Zitrone, Apfel, Sodawasser
rum, cinnamon, lemon, apple, soda water

Pearl Groni

Aperol, roter Wermut, Sodawasser
Aperol, red vermouth, soda water

High Tea

grüner Tee, Holunder, Zitrone, Sodawasser *
green tea, elderflower, lemon, soda water

Fresh and Green

Gurke, Minze, Zucker, Zitrone *
cucumber, mint, sugar, lemon

* beide Drinks auch wahlweise mit Alkohol
both drinks also on request with alcohol



Classic Drinks

10 €

Finden Sie in der nachfolgenden Auswahl kein passendes Getränk, unterstützen wir Sie gerne bei Ihrer Wahl

If there is no matching drink in the following list, please ask us for help

Negroni

Gin, Campari, roter Wermut
gin, Campari, red vermouth

Manhattan

Rye, roter Wermut, Angostura Bitter
rye, red vermouth, bitter Angostura

Vesper Martini

Gin, Wodka, trockener Wermut
gin, vodka, dry vermouth

Cosmopolitan

Wodka, Tripple Sec, Limette, Kranbeere
vodka, triple sec, lime, cranberry

Sidecar

Cognac, Triple Sec, Zitrone
cognac, triple sec, lemon

French Martini

Wodka, Himbeerlikör, Ananas
vodka, raspberry liqueur, pineapple

Grasshopper

Minzlikör, Kakaolikör, Sahne
mint liqueur, cocoa liqueur, cream

Old Fashioned

Bourbon, Zucker, Angostura Bitter
bourbon, sugar, bitter Angostura

Classic Drinks

10 €

Brandy Alexander

Brandy, Kakaolikör, Sahne
brandy, cocoa liqueur, cream

Sazerac

Bourbon, Absinth, Zucker, Angostura Bitter
bourbon, absinth, sugar, bitter Angostura

Gimlet

Gin, Limette, Zucker
gin, lime, sugar

Floridita Daiquiri

Rum, Maraschinolikör, Limette, Zucker
rum, Maraschino liqueur, lime sugar

Mai Tai (1944)

Rum, Curaçao Orange, Mandel, Orgeat, Limette
rum, Curaçao orange, almond, orgeat, lime

Planter's Punch

Rum, Aprikosenlikör, Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine rum,
aprikot liqueur, orange, lemon, pineapple, grenadine

Raffle's Singapore Sling

Gin, Kirschlikör, Orangenlikör, Bènèdictine, Ananas, Zitrone
gin, cherry and orange liqueur, Bènèdictine, pineapple, lemon

Pina Colada

Rum, Ananas, Kokosnuss, Sahne
rum, pineapple, coconut, cream

Gin Bramble

Gin, Brombeerlikör, Limette, Zucker
gin, blackberry liqueur, lime, sugar

Atelier Bar Drinks

10 €

Genießen Sie unsere eigenen Kreationen
Enjoy our own creations

Nuremberg Mule

Haas Gin, Gurke, Limette, Ingwer, Gingerbeer
Haas gin, cucumber, lime, ginger, ginger beer

Cosmo Calamansi

Wodka, Orangenlikör, Calamansisirup, Limette, Orange
vodka, orange liqueur, calamansi syrup, lime, orange

Rosemary's Passion

Rosmarin Gin, Zitrone, Maracuja
rosemary gin, lemon, passion fruit

Espresso Mandorla

Wodka, Amaretto, Espresso, Sahne, Mandel
vodka, amaretto, espresso, cream, almond

Red Atelier

Whisky, Amaretto, Limette, Kranbeere
whisky, amaretto, lime, cranbeery

Pear Sour

Haas Birne, Zitrone, Zucker
Haas pear, lemon, sugar

Franconian Fizz

Haas Zwetschge, Zitrone, Zucker, Sodawasser
Haas plum, lemon, sugar, soda water

Red and Green

Rum, Himbeerlikör, Himbeere, Zitrone, Minze
rum, raspberry liqueur, raspberry, lemon, mint

Atelier Exklusiv

16 €

Besondere Drinks für den besonderen Anlass

Special drinks for your special occasion

Mojito Royale

Ron Varadero 7 Jahre, Muscovado, Zucker, Minze, Limette

Piper Heidsieck Champagner

Ron Varadero 7 years, Muscovado, sugar, mint, lime

Piper Heidsieck champagne

Martini Grande

Hendrick's Gin, trockener Wermut, Gurke

Hendrick's gin, dry vermouth, cucumber

Hayden's Mint Julep

Basil Hayden's Bourbon, Minze, Zucker, Sodawasser

Basil Hayden's bourbon, mint, sugar, soda water

The White Tsar

Belvedere Wodka, Kaffeelikör, Kakaolikör, Sahne

Belvedere vodka, coffee liqueur, cocoa liqueur, cream

Alexander the Great

Hennessy XO Cognac, Kakaolikör, Sahne

Hennessy XO cognac, cocoa liqueur, cream

Prince of Wales

Hennessy XO Cognac, Orangenlikör, Angostura Bitter,

Piper Heidsieck Champagner

Hennessy XO cognac, orange liqueur, bitter Angostura,

Piper Heidsieck champagne

The Golden Nail

The Balvenie „Doublewood“ Whisky, Drambuie, Zitrone

The Balvenie „Doublewood“ whisky, Drambuie, lemon

Gin & Tonic

Genießen Sie den klassischen Longdrink mit einer Vielzahl an Garnituren

Enjoy the most popular long drink with a large number of garnishes

Gins	4 cl
Gordon's Gin	6,50 €
Bombay Sapphire	9 €
The Duke Gin	10 €
Tanqueray Gin	10 €
Tanqueray Ranpur	11 €
Haas Gin	11 €
Gin Sul	11 €
The Botanist Gin	11 €
Gin Mare	12 €
Monkey 47 Gin	12 €
Hendrick's Gin	12 €
Tanqueray No. 10	14 €
Tonic Water	0,2 l
Thomas Henry Tonic Water	3,50 €
Thomas Henry Elderflower Tonic	3,50 €
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic	3,50 €
Fever Tree Indian Tonic	3,50 €
Fever Tree Mediterranean Tonic	3,50 €

Single Malt Whisky

Genießen Sie unsere Vielfalt an schottischen Single Malt Whiskies

Enjoy our large number of Scottish single malt whiskies

		4cl
Laphroaig	10 Jahre (Islay)	9 €
The Glenlivet	(Speyside)	9 €
Glenkinchie	12 Jahre (Lowland)	10 €
Cragganmore	12 Jahre (Speyside)	10 €
Glenmorangie	10 Jahre (Highland)	10 €
Talisker	10 Jahre (Island)	11 €
Ardbeg	10 Jahre (Islay)	11 €
Dalwhinnie	15 Jahre (Highland)	12 €
Oban	14 Jahre (Highland)	12 €
Bowmore	12 Jahre (Islay)	12 €
Highland Park	12 Jahre (Highland)	13 €
The Balvenie „Doublewood“	12 Jahre (Speyside)	13 €
Glenfarclas	15 Jahre (Speyside)	14 €
Lagavulin	16 Jahre (Islay)	14€
The Balvenie „Caribbean Cask“	(Speyside)	15 €
The Macallan „Sienna“	(Speyside)	16 €
Octomore	(Islay)	21 €

Irish & Canadian Whiskey 4 cl

Tullamore Dew 8 €

John Jameson 8 €

Canadian Club 8 €

Seagram's Crown Royal 9 €

US Whiskey 4 cl

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 8 €

Buffalo Trace Bourbon 9 €

Maker's Mark Bourbon 9 €

Bulleit Bourbon 9 €

Woodford Reserve Bourbon 11 €

Basil Hayden's Bourbon 14 €

Bulleit Rye 9 €

Blended Whisky 4 cl

Dewar's Scotch 8 €

Johnnie Walker „Red Label“ 8 €

Johnnie Walker „Black Label“ 10 €

Johnnie Walker „Blue Label“ 23 €

Chivas Regal 12 Jahre 10 €

Suntory Hibiki 12 Jahre 15 €

Brandy

4 cl

Carlos Primero

9 €

Lepanto

10 €

Grand Duc d'Alba

10 €

Cognac & Armagnac

4 cl

Remy Martin V.S.O.P.

9 €

Hennessy V.S. Fine

9 €

Hennessy X.O.

23 €

Hennessy „Paradis“

61 €

Cles des Ducs V.S.O.P.

11 €

Samalens V.S.O.P.

13 €

Rum **4 cl**

Havana Club	3 Jahre	9 €
Havana Club	7 Jahre	10 €
Ron Varadero	7 Jahre	10 €
Barbancourt Rhum	8 Jahre	11 €
Ron Botucal „Reserva Exclusiva“		13 €
Mount Gay „Black Barrel“		13 €
Pyrat X.O.		18 €
Ron Zacapa „23“		19 €
Ron Zacapa X.O.		28 €

Tequila **4 cl**

Herradura „Plata“	8 €
Herradura „Reposado“	10 €
Herradura „Anejo“	12 €

Wodka **4 cl**

Stolichnaya	8 €
Kettle One	10 €
Grey Goose	12 €
Belvedere	12 €
Beluga	14 €
Stolichnaya „Elit“	16 €

Obstbrände / Fruit Brandy

Genießen Sie die Obstbrände von „Haas“

Enjoy our fruit brandies from „Haas“

	2 cl	4 cl
Obstler/ Fruit Schnaps	6,50 €	12 €
Haselnuss/ Hazelnut	6,50 €	12 €
Charneux Birne/ Pear	6,50 €	12 €
Zwetschge/ Plum	6,50 €	12 €
Kirsche/ Cherry	6,50 €	12 €

Grappa

4 cl

Grappa di Prosecco	9 €
Grappa di Sassicaia	14 €

Bitter & Kräuter

4 cl

Cynar	8 €
Jägermeister	8 €
Fernet Branca	8 €
Ramazzotti	8 €
Averna	8 €

Liköre / Liqueurs **4 cl**

Amaretto di Saronno 8 €

Baileys 8 €

Kahlua 8 €

Frangelico 8 €

Licor 43 8 €

Grand Marnier 10 €

Sherry & Port Wine **5 cl**

Tio Pepe 6 €

Sandeman „fino“ 7 €

Sandeman „medium“ 7 €

Taylor's Port „Tawny“ 10 Jahre 9 €

Taylor's Port „Tawny“ 20 Jahre 14 €

Sonstiges / Other Stuff **4 cl**

Sambuca 8 €

Aquavit 8 €

Malteser 8 €

Ouzo 8 €

Ein prickelndes Vergnügen A sparkling pleasure

	0,1 l	0,75 l
Superb, Geldermann Sekt	7 €	35 €
Prosecco Spumante, Adami	7 €	35 €
Piper Heidsieck, Brut	12 €	82 €
Aperol Sprizz	8 €	
Hugo	8 €	
Gin Chilla Sprizz	9 €	
Kir Royal	14 €	

Champagne

	0,75 l
Veuve Clicquot, Brut	90 €
Moët & Chandon, Brut Imperial	95 €
Louis Roederer, Brut Premier	95 €
Dom Perignon, Brut, Vintage 2004	250 €
Veuve Clicquot, La Grande Dame, Brut, 2004	260 €

Rosé Champagne

	0,75 l
Moët Chandon Rosé, Brut, Epernay	145 €
Veuve Clicquot Rosé, Brut	150 €

Weißwein / White Wine

	0,1 l	0,25 l
2015 Silvaner, trocken Zehnthof - Luckert Franken, Deutschland	8 €	12 €
2014 Chardonnay unoaked Peter Lehmann Australien	7 €	11 €
2014 Pinot Grigio IGT Bertani, Grezzana Italien	7 €	11 €
2015 Riesling, QbA, trocken Robert Weil, Kiedrich Rheingau, Deutschland	8 €	12 €

Rotwein / Red Wine

	0,1 l	0,25 l
2014 „Edition St. Valentin“ Domina, QbA Winzer Sommerach Franken, Deutschland	7 €	11 €
2013 Mouton Cadet, Rouge Appellation Bordeaux Contrôlée Baron Philippe de Rothschild Frankreich	8 €	12 €
2013 „Back to Back“ Shiraz Peter Lehmann, Tanuda Australien	8 €	12 €
2013 „Valley Oaks“ Zinfandel Fetter Vineyards USA	7 €	11 €

Bitte beachten Sie, dass die Jahrgänge auf Grund der Verfügbarkeit variieren können

Please notice that the vintages may vary due to availability

Bier vom Fass / Draft Beer

	0,3 l	0,5 l
Grüner „Helles Vollbier“	3,80 €	4,80 €
Lederer „Pils“	3,80 €	4,80 €
Tucher „Hefeweizen“	3,80 €	4,80 €

Flaschenbier / Bottled Beer

		0,5 l
Tucher „Urfränkisch Dunkel“		4,80 €
Tucher „Leichtes Weizen“		4,80 €
Tucher „Dunkles Weizen“		4,80 €
Zirndorfer „Landbier“		4,80 €
Zirndorfer „Kellerbier“		4,80 €
Lammsbräu „Alkoholfreies Weizen“		4,80 €
		0,3 l
Becks „Blue“ – alkoholfrei		3,80 €

Alkoholfrei / Non Alcoholic

	0,2 l	0,7 l
Staatlich Fachingen „medium“	3,60 €	7,40 €
Staatlich Fachingen „naturell“	3,60 €	7,40 €
Softgetränke/ soft drinks	3,60 €	
Säfte/ juices	3,60 €	
ChariTea Eistees/ icetea	3,60 €	
LemonAid Limonaden/ lemonade	3,60 €	

Snacks

„Atelier Bar“ Finger Food

je 4 €

Portion inklusive eines Dips

serving includes one dip

Chicken Wings / chicken wings

Gefüllte Peperoni / stuffed peppers

Zwiebelringe / onion rings

Mozzarella Sticks / mozzarella sticks

Pommes Frites / French fries

Kartoffelecken / potato wedges

„Atelier Bar“ Salate

je 14 €

mit French Dressing, Croutons und Topping

with French dressing and croutons and topping

Roastbeef und Parmesan / roastbeef and parmesan

gebackene Garnelen im Kartoffelmantel
king prawns in a crunchy potato crust

hausgebeiztem Lachs / homemade marinated salmon

„Grand Hotel“ Cheeseburger

17 €

im Vollkornbrötchen mit Pommes Frites

in a wholemeal bun with French fries

Lachs Burger/ Salmon Burger

15 €

im Polentabrötchen mit Pommes Frites

in a polenta bun with French fries

Flammkuchen „Elsässer Art“

12 €

mit Speck, Zwiebeln, Petersilie und Schmand

with bacon, onions, parsley and sour cream

„Atelier Bar“ Club Sandwich 17 €
mit gegrillter Hähnchenbrust, Speck, Spiegelei
und Tomate, dazu Pommes Frites
with grilled chicken breast, bacon, fried egg
and tomatoes, served with French fries

6 Nürnberger Bratwürste
6 Nuremberg Sausages 10 €
mit Sauerkraut, Senf und Meerrettich
with sauerkraut, mustard and horseradish

„Grand Hotel“ Currywurst 12 €
mit Pommes Frites / with French fries

Heiß und süß / Hot and sweet

Apfeltarte / Apple tart 8 €
mit Vanilleeis / with vanilla ice cream

Crème Brulee 8 €
mit fränkischer Hagebutte und Vanille
with franconian rose hip and vanilla

Bananensplit / Banana split 8 €

Kaffee / Coffee ab 3 €
Kaffeespezialitäten aus dem Hause „Illy“
coffee specialities from „Illy Coffee“

Tee / Tea
diverse Tees der Marke „Eilles“ 3,50 €
various tea from „Eilles“

Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices include VAT