

Speisekarte



NASSAU-ORANIEN

HOTEL | RESTAURANT | SPA

Tapas

- Calamares mit Aioli € 6,50
- gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig € 5,50
- vegane Kräutercreme mit hausgemachtem Olivenbrot € 3,80
- Datteln im Speckmantel € 4,20
- Falafelbällchen auf Minzjoghurt € 5,20
- Marinierte schwarze Kalamata Oliven € 4,00
- Spanischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln € 3,00
- Aioli € 3,00
- marinierter Fetakäse € 4,00
- gegrillter Maiskolben € 2,50
- Grillgemüse € 3,00

Gemischter Tapas-Teller für zwei Personen € 34,90

Suppe

Rinderkraftbrühe € 6,50
mit Kräuterpfannkuchen und Marktgemüse

Steinpilzcremesuppe € 6,90
mit einer Sesam-Blätterteigstange

Salat

Sommersalat mit Tomatendressing, € 14,80
gerösteten Sonnenblumenkernen,
in Pesto marinierte Mozzarellawürfel und Croûtons

Großer Salatteller mit Tomaten, Gurken, Paprika, € 9,80
Zucchinistreifen und Kernen

Vegetarische Hauptgang

Pasta Pfanne € 12,90
In der Pfanne geschwenkte Bandnudeln an Salbeibutter
mit Datteln, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und frittiertem Rucola

Süßkartoffelragout mit Zuckerschoten, € 13,80
Kichererbsen, Walnüssen und Kräuterreis

Gemüsecurry (mild) € 12,50
Aubergine, Brokkoli, Zucchini, Paprika und Karotten
mit Kräuterreis und Cashewkernen

Hauptgang

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce mit Steakhouse Fries und kleinem Beilagensalat	€ 15,50
Knusprig gebackene Maishähnchenbrust an Balsamicojus mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 18,50
Argentinisches Rumpsteak mit gebratenem Maiskolben, Steakhouse Fries und Beilagensalat	€ 25,50
Rindertafelspitz mit grüner Sauce und Bouillonkartoffeln	€ 18,50
<u>Optional dazu:</u>	
Champignonrahmsauce	+ 2,50€
Schmorzwiebeln	+ 2,50€
Kräuterbutter	+ 2,00€

Fisch

Gebratenes Forellenfilet an zerlassener brauner Butter dazu blanchierter Romanesco mit gehobelten Mandeln und Petersilienkartoffeln	€ 21,00
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit in der Pfanne geschwenkten Bandnudeln und Schalotten-Blattspinat	€ 22,50

Dessert

Orangen Panna Cotta mit Schokoladenmousse, Himbeermark und Früchten	€ 6,90
Dessertvariation „Nassau Oranien“ aus unserer Patisserie	€ 7,50
Dreierlei Rahmeis mit Waldbeeren	€ 6,50
Ziegenkäsepraline und Hausbrot, an hausgemachter Feigensauce und Weintrauben	€ 8,50

Hausgemachtes Brot zum Mitnehmen, 600g	€ 6,00
---	--------