



BAR CAFÉ RESTAURANT

NEES Lunchmenü 30.10. - 02.11.  
12.00 Uhr – 14.00 Uhr

Klassiker für jeden Tag:

Caesar Salad  
Salatherzen / Parmesan / Croutons – 14  
... mit ganzer gebratener  
Maishähnchenbrust – 22  
... mit 4 gebratenen Seawater-Gambas – 24

Junge Pflücksalate  
Radieschen / Zitrusvinaigrette /  
confierte Strauchtomaten – 9.50  
... mit Crème Brulée  
vom Eifel Ziegenkäse – 15

Rotes Thai Curry vegetarisch  
Duftreis / Thaibasilikum – 14  
... mit Maishähnchenbrust – 22  
... mit 4 Seawater-Gambas – 24

Dry Age Rinderfilet „Donald Russel“  
Parmesan-Trüffel-Fritten / junger Spinat /  
Sauce Bernaise – 38

„Acquarello“ Risotto  
Parmesan / Walnüsse /  
gesalzene Zitrusfrüchte – 12.5  
... mit Fisch nach Tagesfang – 16.5

Komplettes Menü 23 €

Nur Hauptgang 16.50 €

Vorspeise und Hauptgang  
oder  
Hauptgang und Dessert 20 €

inkl. einer Hauslimonade  
oder einem Espresso

Wein der Woche:

Hofmann  
Grüner Silvaner  
2015  
Rheinhesen

0.1 l – 4.3  
0.2 l – 8.5

Unser Mittagsmenü:

Vorspeise:

Junge Pflücksalate  
Kräutercroutons / geröstete Nüsse /  
Radieschen

oder

Kürbis-Kokos-Süppchen

Hauptspeise:

Dienstag, 30.10.

Roastbeef „kalt aufgeschnitten“  
Bratkartoffeln / Remoulade

Mittwoch, 31.10.

Schwäbische Maultaschen vom Kalb  
Kartoffel-Gurken-Salat / Preiselbeeren

Donnerstag, 01.11.

FEIERTAGS-BRUNCH

Freitag, 02.11.

Fish'n Chips  
Chilimayonnaise / Remoulade

Tagesdessert