



## UNSERE SUPPEN

immer dabei: hausgebackenes Pain Paillasse

### Grüne Gazpacho 5.90 €

Gartengurke | Staudensellerie | Spinat  
Croûtons | Rauchmandel

### Paprikacremesuppe 6.90 €

**\*dreifarbig\***

Serranochip | Basilikum

## FASSBENDER'S

### HAUSGEBACKENEN QUICHE

immer dazu: ein knackiges Salat-Bouquet

### Quiche Lorraine 8.50 €

... mit Zwiebeln & Speck

### Quiche Spinat 8.50 €

... mit Spinat & Fetakäse

### Quiche Mediterran 8.50 €

... mit Gemüse & Mozzarella

## SALAT

### Sommerlicher Salat 9.90 €

Zitronendressing | Sprossen | Croûtons |  
Radieschen

### Caesar Salad 9.90 €

Romana Salat | Caesar Dressing |  
Grana Padano | Croûtons | Bacon

### Beide Salate optional mit:

... gebratenen Champignons 12.90 €

... gratiniertem Ziegenkäse & Honig 13.90 €

... gebratener Maishähnchenbrust 16.60 €

## VORSPEISEN

### Büffelmozzarella 11.90 €

Strauchtomate | Kirschtomate | Basilikum  
Balsamico | Olivenöl

### Tatar vom Rinderfilet 15.90 €

gesalzene Butter | Sauerteigbrot | Wildkräutersalat

## HAUPTGERICHTE

### Blumenkohl aus dem Ofen 15.90 €

Kartoffel | Kräuteröl | Sellerie

### Champignon Burger 15.90 €

Kalbsfleisch-Patty | gebratene Champignons  
Zwiebeln | Bergkäse | Estragonmayonaise |  
Pommes Frites

### Wiener Schnitzel 20.90 €

**\*aus der Kalbshälfte\***

Kartoffel-Gurkensalat | Liebstöckel | Preiselbeeren

### Gebratene Poulardenbrust 19.90 €

Gegrillter Frühlingslauch | Zuckerschoten  
Salbei-Polenta | Senfjus

### Wolfsbarschfilet 23.90 €

Salzzitrone | roh marinierter Fenchel  
Zucchini | Carnaroli Risotto

## PASTA

### Tagliarini 13.90 €

Tomatensugo | Sardellen | Kapern  
Oliven | Grana Padano

### Tortelloni 15.90 €

**\*mit Ricottafüllung\***

Champignonons | Tomate | Kräuterrahm

Nees

Alle Preise in € und sind inklusive Mehrwertsteuer

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Karte an der Theke oder fragen Sie unser Servicepersonal. 07/21



## ZUM WEIN

### Hausgemachtes Pastrami

marinierte grüne und schwarze Oliven  
Ziegenkäse | Aioli

... für eine Person **9.90 €**

... für zwei Personen **15.90 €**

**Ein Pfund Pommes** **5.90 €**

Ketchup | Mayonaise

## KINDERGERICHTE

**Pasta** **5.00 €**

Tomatensauce | Grana Padano

**Fischstäbchen** **5.90 €**

Pommes | kleinem Salat | Zitrone

## DESSERT

**Mousse au Chocolat** **8.00 €**

karamellisierte Banane | geröstete Erdnüsse

**Creme Brûlée** **8.50 €**

Tahiti Vanille | Himbeere

## EIS

**Eis-Kaffee** **4.50 €**

**Eis-Schokolade** **4.50 €**

**Karamellbecher** **5.90 €**

Weißer Nougat | Schoko | Karamell  
Krokant | Sahne

**Obstbecher** **5.90 €**

Erdbeer | Vanille | Blaubeer | frisches Obst  
griechischer Joghurt | Sahne

**Amarenabecher** **5.90 €**

Kirsche | Vanille | Amarenakirschen | Sahne

**Eissorte | Preis pro Kugel** **1.50 €**

Vanille | Schoko | Blaubeere  
Weißer Nougat | Erdbeere | Kirsch-Sorbet

## AKTION:

**jeden Donnerstag:**

**3 Reibekuchen  
Apfelmus | Rübenkraut  
9.50 €**

**...mit Räucherlachs und Meerrettich  
12.50 €**

**...mit Rindertatar  
14.90 €**

Nees

Alle Preise in € und sind inklusive Mehrwertsteuer  
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Karte an der Theke oder fragen Sie unser  
Servicepersonal. 07/21

## HEISSE SPEZIALITÄTEN

Espresso   macchiato	2.10 €
Espresso doppio   macchiato	3.50 €
Cappuccino	2.90 €
Latte Macchiato	3.30 €
Café Creme	2.60 €
Schokolade	3.50 €
Schokolade mit Sahne	4.00 €

## TEESPEZIALITÄTEN

Heißer Ingwer	4.00 €
Heiße Pfefferminze	4.00 €
Chai Latte - Thai Spices	3.50 €

### Teespezialitäten im Glas 2.90 €

Loser Blatttee, portionsweise  
im LeafCup in den Sorten  
Assam Masala Chai / Grüner Tee  
Kamille / Refreshing-Mint  
Rooibos Orange / Red Berries

### Teespezialitäten im Kännchen 5.40 €

Erlesene Auswahl hochwertiger loser Blatttees

### Schwarzer Tee

#### Darjeeling Summer Gold FTGFOP

Blumige Eleganz, köstlich rundes Aroma, Sommerpflückung

#### Assam Bari / Irish Breakfast GFBOP

Broken mit höchsten Aromawerten /  
kräftig / würzig / malzig

#### Earl Grey TGFOP

Aromatisierter Schwarzer Tee / Herbstpflückung mit  
Zitrusaroma der Bergamotte

### Grüner Tee

#### Morgentau Sencha

Aromatisiert / mit Sencha / Blüten / fein fruchtiger  
Mango-Zitrusgeschmack

### Kräuter Tee

#### Equilibrium

Aromatisierter Kräutertee / Rooibos /  
Kamille / Honiggeschmack

#### Chill Out With Herbs

Rooibos / Melisse / zarter Orangencremeschmack

#### Light & Fit

Aromatisierte Früchte-Kräutermischung /  
Apfel- & Zitrusgeschmack

### Früchte Tee

#### Sweet Berries

Erdbeer-Himbeer-Geschmack mit Apfel, Hibiskus, Brombeer-  
blättern, Hagebuttenschale, Rosenblüten



Glas Orangensaft  
0.2 - € 4.95

Glas Schloss Vaux Sekt  
0.1 - € 5.95

## WASSER

### Taunusquelle

medium   naturell   0.25 l	2.60 €
medium   naturell   0.75 l	6.90 €

## SOFTGETRÄNKE

Afri Cola   Afri Cola zuckerfrei   0.2 l	2.90 €
Bluna Zitrone   Bluna Orange   0.2 l	2.90 €
Schweppes   0.2 l	
Tonic Water   Bitter Lemon   Ginger Ale   0.2 l	2.90 €

## SÄFTE

aus dem Hause Van Nahmen   0.2 l	3.00 €
Apfelsaft naturtrüb	
Orangensaft	
Rhabarber Nektar	
Sauerkirschsaft	
Johannisbeer Nektar	
Maracujanektar	

jede o.g. Sorte auch als Schorle

0.20 l	0.30 l	0.40 l
2.60 €	3.60 €	4.30 €

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Limette-Ingwer   0.40 l	4.00 €
Orange-Lavendel   0.40 l	4.00 €

NEU IM NEES

Espresso-Tonic

3.50 €



Nees

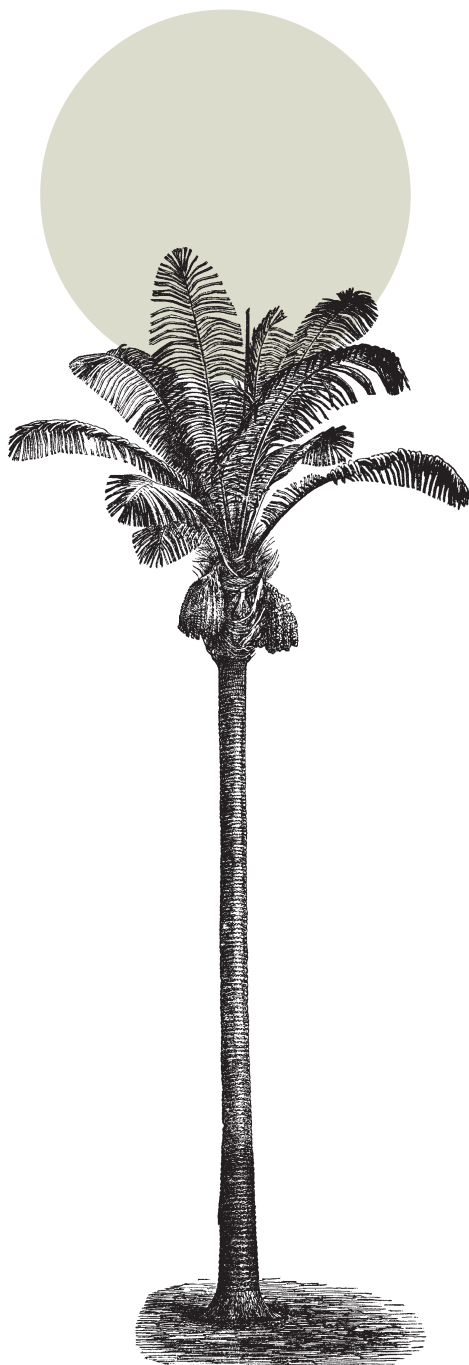
Alle Preise in € und sind inklusive Mehrwertsteuer  
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Karte an der Theke oder fragen Sie unser  
Servicepersonal. 07/21

## BIER VOM FASS

Reissdorf Kölsch (0.25 l   0.4 l)	2.45 €   3.90 €
Radeberger Pilsner (0.25 l   0.4 l)	2.45 €   3.90 €

## BIER AUS DER FLASCHE

Andechs Weissbier hell   0.5 l	4.70 €
Andechs Weissbier hell alkoholfrei   0.5 l	4.70 €
Jever Fun alkoholfrei   0.33 l	3.00 €



## APERITIF

<b>Campari Soda   Campari Orange</b>	6.50 €
<i>Sodawasser / Orangensaft, 6cl Campari</i>	
<b>Hugo</b>	7.50 €
<i>Schloss Vaux, Minze, Sodawasser, Holunderblütensirup</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	6.50 €
<i>6cl Aperol, Sodawasser, Schloss Vaux</i>	
<b>NEES-Spritz</b>	5.90 €
<i>2cl Limetten-Ingwer <u>oder</u> Orangen-Lavendel-Sirup, Schloss Vaux</i>	
<b>Rosiger Lillet</b>	8.50 €
<i>5cl Lillet, Limette, Wild Berry Tonic, Sekt</i>	

## GIN 4cl

Wahlweise mit Tonic water, Bitter lemon, oder Ginger Ale

<b>Tanqueray London dry Gin (47.3%)</b>	9.00 €
<b>Siegfried Rheinland Dry Gin (41%)</b>	10.00 €
<b>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin (47%)</b>	10.50 €
<b>Hendricks Dry Gin (44%)</b>	10.50 €

## SPARKLING

<b>Sekt   Schloss Vaux   Le Petit Vaux   0.1 l</b>	5.95 €
<b>Sekt   Schloss Vaux   Le Petit Vaux   0.75 l</b>	30.00 €
<b>Champagner   0.75 l</b>	64.00 €

## OFFENE WEINE

### weiß

	0.2 l	0.75 l
<b>Tobias Knewitz</b>	6.90 €	25.50 €
<i>Weißburgunder, Rheinhessen</i>		
<b>Sauvignon Blanc</b>	7.30 €	27.00 €
<i>Domaine Octavie, Val de Loire</i>		
<b>Maximin Grünhaus</b>	6.90 €	25.50 €
<i>Riesling feinherb, Ruwer</i>		
<b>Dr. Wehrheim</b>	7.30 €	27.00 €
<i>Grauburgunder Buntsücker, Pfalz</i>		
<b>Joh. Baptiste Schäfer</b>	6.50 €	24.00 €
<i>Schäferstündchen, Riesling / Silvaner &amp; Scheurebe, Nahe</i>		

### rot

<b>Mariana Tinto</b>	6.50 €	24.00 €
<i>Herdade de Rocim</i>		
<b>Markus Schneider</b>	7.30 €	27.00 €
<i>Ursprung, Pfalz</i>		

### rosé

<b>Terre du Midi</b>	6.90 €	25.50 €
<i>Rosé Grenache, Syrah</i>		

Nees

Alle Preise in € und sind inklusive Mehrwertsteuer  
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Karte an der Theke oder fragen Sie unser Servicepersonal. 07/21

## GENIESSER-MENÜ

MONTAG BIS SONNTAG

18 - 21 UHR

### VORSPEISE:

Blumenkohl Panna Cotta  
Fermentierte Radieschen | Olive  
Dicke Bohne | Rote Zwiebel

### ZWISCHENGANG:

Klare Tomatensuppe  
Basilikum | Pinienkernklößchen

### HAUPTGANG:

Maispoulardenbrust  
Artischocke | Tomate | Dauphinekartoffeln | Senfjus

### DESSERT:

Bananen-Karamelleis  
Schokolade | Salzkaramell | Erdnuss

3-Gang: 31 €

4-Gang: 36 €

