



UNSERE SUPPEN

immer dabei: hausgebackenes Pain Paillasse

Kürbissuppe 5.90 €

etwas asiatisch

Sesamöl | geröstete Kürbiskerne

Pastinakensüppchen 5.90 €

Graubrot-Croûtons | Kräuteröl

FASSBENDER'S

HAUSGEBACKENEN QUICHE

immer dazu: ein knackiges Salat-Bouquet

Quiche Lorraine 8.50 €

... mit Zwiebeln & Speck

Quiche Spinat 8.50 €

... mit Spinat & Fetakäse

Fassbender's Zwiebelkuchen 8.50 €

SALAT

Knackige Marktsalate 9.90 €

7-Kräuter-Dressing | Sprossen | Croûtons |

Radieschen | Kirschtomaten

Caesar Salad 9.90 €

Romana Salatherzen | Caesar Dressing |

Grana Padano | Croûtons | Bacon

Beide Salate optional mit:

... gebratenen Bio-Kräuterseitlinge 13.90 €

... gratiniertem Ziegenkäse & Honig 14.90 €

... gebratener Maishähnchenbrust 16.90 €

... 3 gebratenen Seawater-Gambas 16.90 €

VORSPEISEN

Couscous 14.90 €

etwas orientalisch

Dörrobst | Walnüsse |

Spicy-Harissa-Mayo | Feldsalat

Thunfisch Carpaccio 17.90 €

vitello tonnato

Yellow Fin Thunfisch | kleines Kalbstartar |

gebackene Kapern | Vitello Soße

HAUPTGERICHTE

„TRIS KNÖDEL“ 15.90 €

Speckknödel | Spinatknödel | Rote-Bete-Knödel

Parmesanschaum | braune Butter

Gebratene Maishähnchenbrust 17.90 €

Kartoffel-Kräuter-Püree | Bio-Kräuterseitlinge |

Perlzwiebel-Jus

Wiener Schnitzel 21.90 €

aus der Kalbshälfte

Kartoffel-Gurkensalat | Wiener Garnitur |

Preiselbeeren

Geschmorte Ochsenbäckchen 22.90 €

Spitzkohl à la Crème | Pastinakenpüree

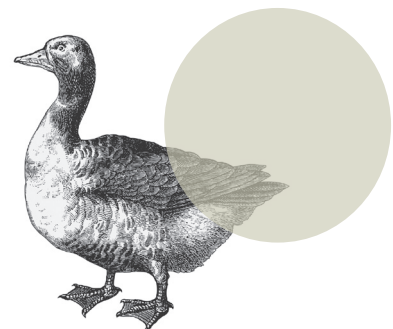
Rumpsteak | ca. 250 g 27.90 €

von der deutschen Färse

Spinat | Parmesan-Trüffel-Fritten | Bernaise

Schnitte vom Island Kabeljau 24.90 €

Stielmus | Flönzkrokette | Beurre Blanc



Nees

Alle Preise in € und sind inklusive Mehrwertsteuer

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Karte an der Theke oder fragen Sie unser Servicepersonal. 10/21

**Unser
Überraschungsmenü**

3-Gang | 4-Gang

39 € | 48 €

tischweise serviert



PASTA & GNOCCHI

Vegane Gnocchis 13.90 €

Bolognese vom Hokkaidokürbis | Kräuterseitlinge | geröstete Kokosflocken

Tagliarini 16.90 €

aglio e olio

Seawater Gambas | Olivenöl | Knoblauch | Chili | Petersilie | Parmesan

ZUM WEIN

San Daniele Schinken

marinierte grüne und schwarze Oliven

Ziegenkäse | Aioli

... für eine Person 9.90 €

... für zwei Personen 15.90 €

... Fritten 5.90 €

Ketchup | Mayonaise

... Parmesan Trüffel-Fritten 7.90 €

Ketchup | Trüffel-Mayonaise

3-erlei Dips 4.90 €

Trüffelmayo | 7-Kräuter-Dip | Spicy-Mayo

KINDERGERICHTE

Pasta 5.00 €

Tomatensauce | Grana Padano

Fischstäbchen 5.90 €

Pommes | Spinat

Kleines Kalbsschnitzel 11.90 €

Pommes rot & weiß | Zitrone

DESSERT

3-erlei hausgemachtes Sorbet 8.50 €

Himbeere | Schokolade | Mango
Crumble | marinierte Beeren

Creme Brûlée 8.50 €

Tahiti Vanille | Marillen-Kompott

Eissorte | Preis pro Kugel 1.50 €

Vanille | Schoko | Erdbeere

AKTION:

jeden Donnerstag:

3 Reibekuchen

Apfelmus | Rübenkraut

9.50 €

...mit Räucherlachs und Meerrettich

12.50 €

...mit Kalbstartar

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. 10/21

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

Sauerkirschsafft

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 €



Nees

Alle Preise in € und sind inklusive Mehrwertsteuer

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Karte an der Theke oder fragen Sie unser
Servicepersonal. 10/21

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

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

GIN 4cl

Wahlweise mit Tonic water, Bitter lemon, oder Ginger Ale

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

SPARKLING

Sekt Schloss Vaux Le Petit Vaux 0.1 l	5.95 €
Sekt Schloss Vaux Le Petit Vaux 0.75 l	30.00 €
Champagner 0.75 l	64.00 €

OFFENE WEINE

weiß

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

rot

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

rosé

Terre du Midi	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. 10/21