



ne  
es



*Speisen & Getränke*



nees



*Abend Menü*

4-Gang

59 €

– tischweise serviert –  
Schauen Sie gerne auf  
unsere Tafel oder fragen  
Sie unseren Service.

*www.nees-bonn.de*



## Vorspeisen & Salate

<b>Rotes Linsensüppchen -vegan-</b> Limette   Koriander	<b>8.90 €</b>
<b>Getrüffeltes Maniokwurzelsüppchen</b> Frischer Trüffel	<b>9.90 €</b>
<b>Carpaccio von Chioggia-Bete -vegan-</b> Limetten-Emulsion   Pastinakenpüree   Cashewcrunch	<b>15.50 €</b>
<b>Hausgebeizter Zitrus-Lachs</b> Spinat-Coulis   gepickelte Rote Zwiebel	<b>17.90 €</b>
<b>Knackige Marktsalate mit Ziegenkäse &amp; Honig</b> 7-Kräuter-Vinaigrette   Radieschen   Kirschtomaten   Sprossen   Croûtons	<b>17.50 €</b>
<b>Caesar Salad mit gebratener Maishähnchenbrust</b> Caesardressing   Croûtons   Parmesan	<b>19.50 €</b>



## Hauptgerichte

**Gegrillter Spitzkohl -vegan-** 20.90 €

Mandel-Safran Soße | Granatapfel | geröstete Pinienkerne

**Tagliarini -vegetarisch-** 26.90 €

Sommer-Trüffel | Trüffelrahm | Parmesan

**Spaghettini** 17.90 €

Kalbsbolognese | Parmesan

**Maishähnchenbrust \*am Flügelknochen\*** 27.90 €

Selleriepüree | glasierte Babymöhren | Lauchstroh

**Sanft geschmorte Rinderroulade** 26.50 €

Lila Kartoffelpüree | Tomaten-Lauch Gemüse

**Wiener Schnitzel \*aus der Kalbshüfte\*** 28.90 €

Kartoffel-Gurkensalat | Wiener Garnitur | Preiselbeeren

**Steak Frites** 34.00 €

Rumpsteak | Potato Dippers | Kleiner Marktsalat | Sauce Bernaise

**Auf der Haut gebratenes Seesaiblingsfilet** 29.50 €

Frankfurter Grüne Soße | Karottenflan | gegrillte Paprika



## Donnerstags

### Drei Reibekuchen

... mit Apfelmus & Rübenkraut 12.50 €

... mit Graved Lachs & Meerrettich 18.90 €

## Für zwischendurch

### Spreads & Breads

7-Kräuter-Frischkäse | Pikanter Schafskäse | Hummus

8.50 €

### Parmesan Trüffel Potato Dippers

Trüffel-Mayonnaise

8.90 €

### Quiche Spinat

... mit Spinat & Fetakäse | Salat-Bouquet

10.90 €

### Quiche Lorraine

... mit Zwiebeln & Speck | Salat-Bouquet

10.90 €

### Currywurst

... mit Potato Dippers | Mayonnaise

13.90 €

### Kalt aufgeschnittenes Roastbeef

Bratkartoffeln | Remoulade

22.90 €

### Zum Wein

... Comté, Ziegenkäse, Oliven, Kräuterdip

12.90 €

... San Daniele Schinken, Spianata Piccante Salami, Comté, Ziegenkäse, Oliven, Kräuterdip

17.90 €

### Flammkuchen Klassik

Rahm | Speck | Lauch | Käse

13.90 €

### Flammkuchen Ceasar-Style

Romanasalat | Parmesan

13.90 €

### Flammkuchen der Saison

Rahm | Champignon | Kochschinken

15.90 €



## Desserts

### Vanille Eclair

Blutorangen-Sorbet

10.90 €

### Himbeer Tiramisu

Mocca-Espuma

10.90 €

### Schokoeisbecher

2 Kugeln Schokoladeneis | Vanilleeis | Sahne | Schokoladensoße | Schokosplitter | Waffel

8.90 €

### Walnusseisbecher

2 Kugeln Walnusseis | Schokoladeneis | Sahne | Nusskrokant | Waffel

8.90 €

### Eiskaffee

Vanilleeis | Sahne | Waffel

7.50 €

### Eisschokolade

Schokoladeneis | Sahne | Waffel

7.50 €

### Eissorte | Preis pro Kugel

Schokolade | Erdbeere | Vanille | Walnuss | Joghurt

2.00 €

## Kindergeschichte

### Potato Dippers

Ketchup | Mayonnaise

6.40 €

### Pasta

Tomatensauce | Grana Padano

7.50 €

### Chickenfingers

Potato Dippers | Ketchup

9.00 €

### Kleines Kalbsschnitzel

Potato Dippers rot & weiß | Zitrone

13.50 €





## Sekt

<b>Sekt - Schloss Vaux</b> - Le Petit Vaux 0.1 l	7.20 €
<b>Sekt - Schloss Vaux</b> - Le Petit Vaux 0.75 l	41.00 €

## Weißwein

	0.20 l	0.75 l
<b>Weißweinschorle</b>	6.50 €	
<b>Juliusspital</b> - Cuvee - Franken	7.60 €	
<b>Maximin Grünhaus</b> - Riesling feinherb - Mosel (Ruwer)	7.90 €	28.50 €
<b>Gunderloch „vom Kalk“</b> - Weißburgunder trocken - Rheinhessen	8.40 €	30.50 €
<b>Burggarten</b> - Spätburgunder Blanc de Noir - Ahr	8.40 €	30.50 €
<b>Salwey</b> - Grauburgunder - Baden	8.90 €	32.50 €
<b>Burggarten</b> - Grauburgunder - Ahr		30.50 €
<b>Fritz Haag</b> - Riesling trocken - Mosel		31.50 €
<b>Wageck</b> - Chardonnay/ Weißburgunder - Pfalz		33.50 €
<b>Setzer</b> - Grüner Veltliner Ausstich -		32.50 €
<b>Prieler</b> - Pinot Blanc Leithaberg DAC Alte Reben - Burgenland		44.50 €
<b>Vetus</b> - Flor de Vetus Verdejo - Rueda		29.50 €
<b>Tenuta Ulisse</b> - Ulisse Trebbiano d'Abruzzo - Abruzzen		33.50 €
<b>Château Haut Dambert</b> - Cuvée Clémence blanc - AOC Entre deux Mers		27.50 €
<b>Famille Grossot</b> - Chablis - Bourgogne		45.50 €

## Roséwein

<b>Salwey</b> - Spätburgunder Rosé - Baden	7.90 €	28.50 €
<b>Château Routas</b> - Rosé de Provence (Frankreich)	8.90 €	32.50 €

## Rotwein

<b>Burggarten</b> - Spätburgunder Vulkangestein - Ahr	8.90 €	32.50 €
<b>Vina Izadi</b> - Salbide Tempranillo - Rioja (Spanien)	7.90 €	28.50 €
<b>Serpaia di Endrizzi</b> - Serpaiolo - Toskana (Italien)	9.90 €	36.50 €
<b>Prieler</b> - Blaufränkisch Johanneshöhe Oggau am Neusiedlersee - Burgenland		37.50 €
<b>Vetus</b> - Flor de Vetus Tempranillo - DOP Toro		33.50 €
<b>Enzo Boglietti La Morra</b> - Barbera D'Alba DOC - Piemont		41.50 €
<b>Capanna</b> - Rosso di Montalcino DOC Sangiovese - Toskana		44.50 €
<b>Vignobles Michel Gassier</b> - Cotes du Rhone AOP - Rhone		31.50 €
<b>Château Clos Moulin</b> - Chateau Clos Moulin - AOC Medoc		39.50 €



## Wasser

### Taunusquelle

medium | naturell 0.25 l

3.60 €

medium | naturell 0.75 l

7.90 €

## Hausgemachte Limonaden

Limette-Ingwer 0.40 l

5.20 €

Orange-Lavendel 0.40 l

5.20 €

## Softgetränke

Pepsi Cola | Pepsi Cola zuckerfrei 0.2 l 3.30 €

7 Up | Mirinda Orange 0.2 l 3.30 €

Schweppes Tonic Water 0.2 l 3.90 €

Schweppes Bitter Lemon 0.2 l 3.90 €

Schweppes Ginger Ale 0.2 l 3.90 €

## Säfte

Unsere Sorten 0.2 l 3.60 €

Apfelsaft naturtrüb | Orangensaft |

Rhabarbernektar | Kirschnektar | Maracujanektar

jede o.g. Sorte auch als Schorle

0.20 l / 0.30 l / 0.40 l 3.40 € / 4.30 € / 4.90 €

## Bier vom Fass

Sion Kölsch 0.25 l / 0.4 l 3.10 € / 4.40 €

Sion Kölsch Radler 0.25 l / 0.4 l 3.10 € / 4.40 €

Radeberger Pils 0.3 l / 0.5 l 3.70 € / 5.40 €

Radeberger Pils Radler 0.3 l / 0.5 l 3.70 € / 5.40 €

## Bier aus der Flasche

Büble Weisse 0.5 l 5.70 €

Büble Weizen alkoholfrei 0.5 l 5.70 €

Radeberger Pils alkoholfrei 0.33 l 4.10 €

## Spirituosen

Gin Tanqueray 0,4 cl 6.90 €

Gin Siegfried 0,4 cl 7.90 €

Gin Hendrick's 0,4 cl 8.50 €

Gin Monkey 47 0,4 cl 9.90 €

Baileys 0,4 cl 4.50 €

Martini Bianco 0,5 cl 4.90 €

Campari 0,5 cl 4.90 €

Whisky Four Roses 0,4 cl 8.50 €

Whisky Glenmorangie 0,4 cl 11.50 €

Dazu  
Tonic Water  
bestellen für  
Gin Tonic

Vodka Absolut 0,2 cl 3.90 €

Tequila El Jimador 0,2 cl 3.90 €

Sambuca Molinari 0,2 cl 3.90 €

Averna Amaro 0,2 cl 3.90 €

Ramazzotti Amaro 0,2 cl 3.90 €

Jägermeister 0,2 cl 3.90 €

Rum Havana Club 3 Jahre 0,2 cl 3.90 €

Obstler Birkenhof Marille 0,2 cl 4.50 €

Limoncello di Capri 0,2 cl 4.50 €

Grappa Nonino 0,2 cl 5.90 €



## Spritzgetränke

<b>NEES-Spritz Frizzante</b> Limetten-Ingwer oder Orangen-Lavendel-Sirup	<b>8.50 €</b>
<b>Aperol Spritz Frizzante</b> Aperol, Sodawasser	<b>8.90 €</b>
<b>Passionfruit Spritz Frizzante</b> Passionsfruchtlikör, Maracujasaft	<b>8.90 €</b>
<b>Rosiger Lillet Frizzante</b> Lillet, Wild Berry Tonic	<b>9.50 €</b>

## Heiße Spezialitäten

<b>Espresso</b>   macchiato	<b>2.80 €</b>
<b>Espresso doppio</b>   macchiato	<b>4.00 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3.90 €</b>
<b>Flat White</b>	<b>4.60 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4.60 €</b>
<b>Milchakffee</b>	<b>4.90 €</b>
<b>Café Creme</b>	<b>3.60 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>4.30 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne	<b>4.70 €</b>
<b>Chai Latte</b>	<b>4.90 €</b>
Auf Wunsch auch mit Hafermilch erhältlich	<b>+0,50 €</b>

## Ronnefeldt Teespezialitäten

<b>Frischer Minztee</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Frischer Ingwertee</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Teespezialitäten im Glas</b>	<b>3.90 €</b>
Assam   Masala Chai   Grüner Tee   Kamille   Refreshing-Mint   Rooibos Orange   Sweet Berries	
<b>Teespezialitäten im Kännchen</b>	<b>6.90 €</b>
<b>Darjeeling Summer Gold</b> Blumige Eleganz, köstlich rundes Aroma, Sommerpflückung	
<b>Assam Bari Irish Breakfast</b> Broken mit höchsten Aromawerten   kräftig   würzig   malzig	
<b>Earl Grey</b> Aromatisierter Schwarzer Tee   Herbstpflückung mit Zitrusaroma der Bergamotte	
<b>Sweet Berries</b> Aromatisierter Früchtetee, Erdbeer-Himbeergeschmack	
<b>Morgentau Sencha</b> Aromatisiert   mit Sencha   Blüten   fein fruchtiger Mango-Zitrusgeschmack	
<b>Equilibrium</b> Aromatisierter Kräutertee   Rooibos   Kamille   Honiggeschmack	
<b>Chill Out With Herbs</b> Rooibos Melisse   zarter Orangencremegeschmack	
<b>Light &amp; Fit</b> Aromatisierte Früchte-Kräutermischung   Apfel- & Zitrusgeschmack	

# Botanische Gärten

Die botanischen Gärten der Universität Bonn zählen zu den ältesten und traditionsreichsten Gärten Deutschlands. Das NEES, angesiedelt in der alten Remise des Poppelsdorfer Schlosses, bildet den offiziellen Haupteingang der zwölf Hektar großen Lehr- und Forschungssammlung.

Die Öffnungszeiten der botanischen Gärten Bonn:

Im Sommerhalbjahr (1. April bis 31. Oktober):

Täglich 10 bis 18 Uhr,

donnerstags bis 20 Uhr.

Im Winterhalbjahr (1. November bis 31. März):

Montag bis Freitag von 10 bis 16 Uhr.



ne

nees-

# Feste feiern im Nees



Das NEES lädt seine Gäste im Restaurant und auf der Sonnenterrasse zum gemütlichen Verweilen ein. Es ist der ideale Ort für private und geschäftliche Veranstaltungen. Das Angebot umfasst sowohl festliche Menüs als auch umfangreiche Buffets für jeden Geschmack.

Feiern Sie privat im abgetrennten Bankettraum samt eigener Terrasse oder mieten Sie gleich das gesamte Restaurant.

Unser engagiertes Team steht Ihnen von der Planung bis zur Durchführung bei jedem Schritt zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihr Event reibungslos verläuft.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage:

[shop-nees@fassbender.de](mailto:shop-nees@fassbender.de)

Telefon 0228 - 976 626 00

ess



-bonn.de



Fassbender

**MIDI** nees  
nees

[www.nees-bonn.de](http://www.nees-bonn.de)

nees – 03/25

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

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