



Vorspeisen

Ziegenkäse mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum gratiniert
€ 8,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Markklößchen
€ 4,50

Hauptgänge Fleisch

Wildschweinragout mit Rotkohl und Mandel-Butterspätzle
€ 17,20

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Salat und Preiselbeeren
€ 20,50

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus auf Bohngemüse und Kartoffelstampf
€ 15,90

Medaillons vom Schweinefilet auf Waldpilzragout mit Kräuterschupfnudeln
€ 16,50

Original Limburger Edelsäcker (*gefüllter Schweinerücken mit Sauerkraut, Speck und Senf*)
an glasiertem Rosenkohl und Bratkartoffeln
€ 16,50

Bunte Blattsalate der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen & Baguette
€ 12,50

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Abneigungen gegenüber bestimmter Zutaten. Sollten Sie Lebensmittelallergiker sein, händigen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte mit Ausweisung aller relevanten Allergene der einzelnen Gerichte aus.



Hauptgänge Fisch

Gegrilltes Seeteufelfilet auf Riesling-Safran-Sauce an Gemüsereistimbal
€ 17,80

Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten auf Blattspinat und Salzkartoffeln
€ 15,90

Vegetarische Hauptgänge

Waldpilzrisotto an glasiertem Rosenkohl und Milchschaum
€ 11,90

Hausgemachte Kartoffelklöße auf Waldpilzen im Rahm
€ 10,50

Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Sahne
€ 8,50

Crème Brûlée
€ 6,50

Gemischter Eisbecher „Nassauer Hof“ mit Früchten und Sahne
€ 6,50

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Abneigungen gegenüber bestimmter Zutaten. Sollten Sie Lebensmittelallergiker sein, händigen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte mit Ausweisung aller relevanten Allergene der einzelnen Gerichte aus.