



Vorspeisen

Bunte Blattsalate der Saison mit gebratenen Pfifferlingen
€ 9,80

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Markklößchen
€ 4,50

Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube
€ 6,50

Hauptgänge Fleisch

Räucherlachs an einem Salatbouquet mit hausgemachten Kartoffelröstis und Kräuterschmand
€ 14,90

Deutsches Rumpsteak (250g) mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat
€ 22,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Salat und Preiselbeeren
€ 18,60

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

Original Limburger Edelsäcker 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

Gebratenes Whisky-Lachssteak auf einem Bandnudelnest mit Zuckerschoten-
Tomatengemüse
€ 17,50

Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten auf Blattspinat und Salzkartoffeln
€ 14,90

Vegetarische Hauptgänge

Gratinierter Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf
€ 11,90

Tagliatelle, mit Pfifferlingen a la creme
€ 12,50

Desserts

Grießflammerie auf beschwipster Beerengrütze
€ 8,50

„Duett von der Limette“
Hausgemachte Panna Cotta und Limettensorbet
€ 9,50

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.