

Kleinigkeiten

GEBACKENER ZIEGENKÄSE 14.90

Pflaume | Ziegenfrischkäsecreme |
Kürbis Eis | gepickelter Kürbis | Kürbiskerne

BLUMENKOHL VARIATION 15.90

Blumenkohlpüree
gebackener Blumenkohl | Blumenkohl

GAMBAS 18.90

Algensalat | Erbse
Radieschen | Kräuteröl

Salate

NACHTWÄCHTER SALAT

Wildkräutersalat | Rohkostsalate
Früchte | Süße Kerne | Croutons

als Beilagensalat **6.50**

als Vorspeisensalat **8.50**

als Salatbowl | extra groß **14.00**

NACHTWÄCHTER VORSPEISENSALAT

mit Höhlenkäse | Kürbis |
Birnensenf **20.00**

mit Leber | Zwiebelmarmelade |
Mole **21.00**

mit Saibling | Radieschen | Hibiskus **23.00**

mit Rinderfiletstreifen | Kürbis **24.00**

Suppe

KÜRBISSUPPE 8.50

Croutons | Kürbiskernöl
Kürbiskerne | Kokos Schmand | Kräuter

*Zu unseren Suppen und Salaten
servieren wir ofenfrisches Brot von
der BIO-HANDWERKSBÄCKEREI STANKE
aus Heusenstamm.*



*Für Beilagenänderungen berechnen wir jeweils 1 € Aufpreis.
Wir danken für Ihr Verständnis.*

Eifelschwein

SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Pommes ODER
Bratkartoffeln **17.00**
Beilagensalat | Preiselbeeren | Zitrone

mit Schmorzwiebeln | **21.00**
Bratkartoffeln | Romanesco

mit Edelpilzen | Semmelknödel **23.00**
Lauch

Fleisch

OCHSENBACKE 25.00
Kartoffelpüree | Romanesco |
Portweinjus

KALBSLEBER 27.00
Pastinakenpüree | Apfel | Lauch |
Zwiebelmarmelade | Portweinjus

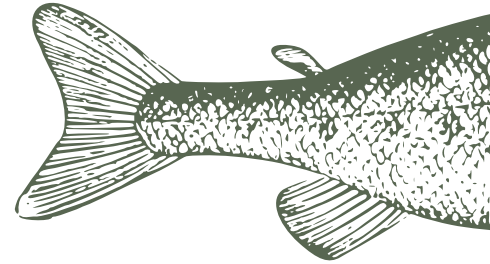
BIO-MAISPOULARDE 32.00
Gnocchi | Quitte |
Erbsenrahm | Kräuteröl

RINDERFILET 36.00
Kartoffelpüree | Edelpilze | Kürbis |
Rote Beeteschaum | Portweinjus

Fisch

SAIBLINGSFILET 25.00
Pastinakenpüree | Lauch |
Rote Beete-Schaum

SKREI 32.00
Erbsenpüree | Rote Beete |
Weißweinsauce



*Unsere Fische beziehen wir aus der
Region. FORELLENZUCHT - BURKARD
aus Seligenstadt.*

Pasta

BANDNUDELN RIND 24.00
Rinderfiletstreifen | Edelpilze |
Trüffelsalsa | Tomate | Lauch
Erdnüsse | Parmesan

wahlweise ohne Rind 18.00

Für unseren Nachwuchs

NACHTWÄCHTER NUDELN 7.50
fruchtiger Tomatensoße
Parmesan

SCHNITZELCHEN 9.00
VOM EIFELSCHWEIN
Pommes | Möhren

GNOCCHI 7.50
mit Rahmsauce

SEMMELEKNÖDEL 7.50
Edelpilzrahm

Für unsere Kindergerichte berechnen wir für Erwachsene einen Aufpreis von 3.50 €.



06104 / 43376 |



NACHTWAECHTER_OBH |



ZUMNACHTWAECHTEROBH

Vegan

BLUMENKOHL-CURRY 17.00
Erbse | Lauch | Romanesco

*Unsere Edelpilze beziehen wir von der
EDELPIZZUCHT KROLL vom Bieberer
Berg in Offenbach.*

Vegetarisch

**ZWEIERLEI
DER ROTEN BEETE** 17.00
Semmelknödel | Lauch | Rote
Beete-Schaum | Kräuteröl

GNOCCHI 17.00
Edelpilze | Romanesco | Kürbis |
Kräuteröl



Desserts

AFFOGATO 5.00
Espresso | Macadamianuss Eis

**VALRHONA
SCHOKOLADEN EIS** 6.50
Bourbon Vanille Soße

BIRNENSORBET 6.50
Williams Christ | Walnuss

CASSIS SORBET EIERLIKÖR 7.00
Hausgemachter Eierlikör

SCHOKOSOUFFLÉ 12.00
Pflaume | Bourbon Vanille Eis
Bourbon Vanille Soße

KÜRBIS CRÈME BRÛLÉE 13.50
Sauerkirsche | Macadamianuss Eis

**KAISERSCHMARRN
À LA MUSTI** 15.00
Vanillesoße | Apfelkompott | Eis

Eiskalt

EIS 2.70
Bourbon Vanille

Macadamianuss
Karamell-Meersalz

Valrhona Schokolade
Joghurt

Kürbis

SORBET 3.20
Cassis

Birne

Zitrone

Unsere Preise verstehen sich in EUR & inkl. der
gesetzlichen MwSt.

Separate Allergene & Zusatzstoffe können Sie gerne bei
unserem Personal erfragen.



06104 / 43376 |



NACHTWAECHTER_OBH |



ZUMNACHTWAECHTEROBH



ÖFFNUNGS *aktuelle* ZEITEN

DIENSTAG - SAMSTAG	17.30 - 21.30 / 23.00
SONNTAG MITTAG	11.30 - 13.30 / 14.30
SONNTAG ABEND	17.30 - 20.30 / 22.00
MONTAG	Ruhetag



WIR PLANEN IHR *Event*

WIR BIETEN FEIERN, CATERINGS, PRIVATE COOKING UND KOCHKURSE AN.
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN, WIR BERATEN SIE GANZ INDIVIDUELL!