Kleinigkeiten

KÜRBIS-QUICHE **16.50**
Feldsalat | Feta | Zimt-Orangen-
Créme-Fraîche | Kürbiskerne

ZIEGENKÄSE-BÄLLCHEN **17.50**
Wildkräuter | Feige
Preiselbeere | Haselnuss

JAKOBSMUSCHELN **20.50**
Kartoffel Mille Feuille
Weißweinsauce | Kürbis | Kräuteröl

Salate

NACHTWÄCHTER SALAT
Wildkräutersalat | Rohkost |
Orangen-Zimt-Dressing |
Croutons

als Beilagensalat **6.50**

als Vorspeisensalat **8.50**

als Salatbowl | extra groß **16.00**

NACHTWÄCHTER VORSPEISENSALAT

mit Höhlenkäse | Rotweinbirne **21.00**
Birnensenf | Haselnuss

mit Leber | Birne **23.00**
Zwiebelmarmelade | Edelpilze

mit Saibling **26.00**
Fenchelsalat | Zwergorange |
Grapefruit

Feldsalat

SPECK **9.50**
Apfel | Rohkost | Vinaigrette
Kerne | Croutons | Speck

VEGI **9.00**
Apfel | Rohkost | Vinaigrette
Kerne | Croutons

Suppe

KÜRBISSUPPE **9.50**
Kokos-Schmand | Kürbiskernöl
Kürbiskerne | Croutons

MARONENSUPPE **10.50**
Maronen | Crème-Fraîche
Croutons | Kräuter

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

Eifelschwein

SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Pommes **ODER** **18.00**
Bratkartoffeln | Beilagensalat
Preiselbeeren | Zitrone

Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln **23.00**
Schwarzkohl | Portwein-Demiglace

mit Edelpilzsoße **26.00**
Semmelknödel | Romanesco

Fleisch

KALBSLEBER **25.00**
sautierter Kürbis und Kartoffeln
Rotweinbirne | Speck | Lauch
Portwein-Demiglace | Schmorzwiebeln

OCHSENBACKEN **26.00**
Kartoffelpüree | Romanesco
Portwein-Demiglace

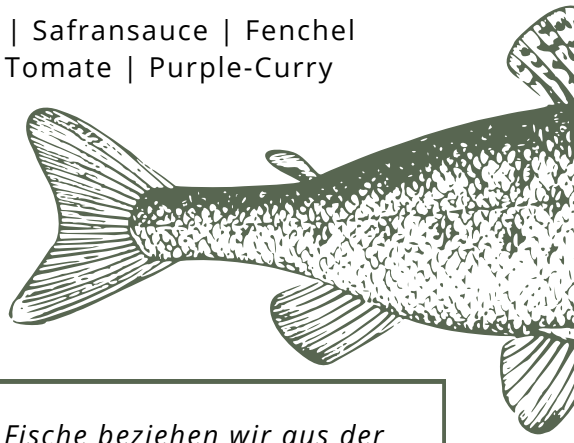
RINDERROULADE **27.00**
Kartoffelpüree | Rosenkohl
Edelpilze | Trollinger-Demiglace

RINDERFILET **37.00**
Macairekartoffeln
Spinat | Rotweinschalotten
Balsamico-Demiglace

Fisch

SAIBLING **28.00**
Kürbispüree | Schwarzkohl
Zwergorange | Kräuteröl

RIESENGARNELE **32.00**
Tagliolini | Safransauce | Fenchel
Pernod | Tomate | Purple-Curry



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

Pasta

BANDNUDELN RIND **27.00**
Rinderfiletstreifen | Edelpilze
Trüffelsauce | Rucola | Tomate
Lauch | Erdnüsse | Parmesan

wahlweise ohne Rind **18.00**

Für unseren Nachwuchs

NACHTWÄCHTER NUDELN **8.00**
mit fruchtiger Tomatensoße
Parmesan

SCHNITZELCHEN VOM EIFELSCHWEIN **10.00**
Pommes | Möhren

KARTOFFELKLÖSSE **8.00**
mit Bratensoße

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL **8.50**
Rahmsoße **ODER** Pilzrahmsoße

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

06104 / 43376 | NACHTWAECHTER_OBH | ZUMNACHTWAECHTEROBH

Vegan

WINTERLICHES OFENGEMÜSE 17.00
Kürbis | Sellerie | Lauch
Romanesco | Edelpilze
Rosenkohl | Kräuter

KOHLROULADE 22.00
Pilzduxelle | Reis
Tomatensauce | Kräuter

Vegetarisch

SEMMELKNÖDEL 17.00
Edelpilze | Lauch | Kürbis
Wildkräuter | Kürbis-Espuma

KÜRBISLASAGNE 25.00
Rosenkohl | Spinat | Feldsalat
Kräuteröl

STEINPILZRISOTTO 25.00
Spinat | Parmesan | Peccorinoschaum

Desserts

AFFOGATO 6.00
Espresso
eine Kugel Bourbon Vanille Eis

VALRHONA SCHOKOLADEN EISBECHER 8.00
Bourbon Vanillesauce

BIRNENSORBET 8.00
Williams Christ Schnaps

CASSISSORBET 8.00
hausgemachter Eierlikör

LEBKUCHEN-MOUSSE 12.00
Glühweinkirschen | Joghurt Eis

SCHOKOLADEN BROWNIE 13.00
Vanillesauce | Apfelkompott
Karamell-Meersalz Eis

KAISERSCHMARRN À LA MUSTI 15.00
Vanillesauce | Glühweinkirschen
Macadamia-Nuss Eis

Eiskalt

EIS 2.80
Bourbon Vanille

Macadamia-Nuss

Karamell-Meersalz

Valrhona Schokolade

Joghurt

SORBET 3.20
Cassis

Birne

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

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