



Vorspeisen

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

Kleine Variation von bunten Blattsalaten der Saison
€ 4,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Markklößchen
€ 4,50

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken
€ 4,50

Für den kleinen Hunger

4 Bruschetta an einem Salatbouquet
€ 6,10

6 Riesengarnelen in Zitronenbutter gebraten, dazu hausgemachte Aioli und frisches Baguette
€ 10,40

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

Bunte Blattsalate der Saison mit gebratenen Roastbeefstreifen & Baguette
€ 14,20

Räucherlachs an einem Salatbouquet
mit hausgemachten Kartoffelröstis und Kräuter Crème Fraîche
€ 9,90

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 Fleisch

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

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus auf Bohnengemüse und Kartoffelstampf
€ 16,90

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

„Twin’s Burger“ (100 % Rindfleisch-Patty mit Käse, Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln) mit hausgemachten Steakpommes

200g Fleisch = € 12,40

100g Fleisch = € 8,90

Hauptgänge Fisch

Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten auf Blattspinat und Salzkartoffeln
€ 16,90

Tranchen vom norwegischen Fjordlachs mit Brokkoliröschen
und Rigatoni in einer Riesling-Sahne-Sauce
€ 17,90

Vegetarische & vegane Hauptgänge

Leichtes Safranrisotto mit konfierten Tomaten und Milchschaum
€ 13,90

Veganer „Twin’s Burger“ mit einem Grünkern-Hanf-Patty und hausgemachten Steakpommes
€ 11,90

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.



Desserts

Kaiserschmarrn mit Amaretto flambiert, dazu Vanilleeis und Apfelmus
€ 7,20

Gemischter Eisbecher „Nassauer Hof“ mit mariniertem Obst und Sahne
€ 5,50

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.