

## TEEKARTE | TEA MENU

KÄNNCHEN | POT  
7 €

ENGLISH BREAKFAST ST. ANDREWS

DARJEELING PUTTABONG

EARL GREY SURPREME

GRÜN MATINEE

RED FRUIT FLASH

CHAMOMILLE MEADOW

BAVARIAN MINT

ROOIBOS SUPERGRADE PURE TEA

### LIMITED LEAVES TEE

Erlesene Tees der Marke Althaus

#### WEISSER TEE

No. 10 WHITE SNOW DRAGON  
No: 11 YUNNAN MOONLIGHT FIRST  
GRADE  
10 €  
KÄNNCHEN

#### GELBER TEE

No. 20 YELLOW DRAGON FIRST GRADE  
10 €  
KÄNNCHEN

#### GRÜNER TEE AUS JAPAN

No. 30 GYOKURO  
No: 32 PREMIUM GENMAICHA  
11€  
KÄNNCHEN

## TEEKARTE | TEA MENU

### LIMITED LEAVES TEE

Erlesene Tees der Marke Althaus

#### GRÜNER TEE AUS JAPAN

No. 40 LUNG CHING FINEST GRADE  
No: 43 JASMIN PEARLS BAI YIN  
11 €  
KÄNNCHEN

#### SCHWARZER TEE

No. 61 HIMALAYAN ROLLED TIPS  
SECOND FLUSH  
No: 62 ASSAM SFTGFOP1  
No. 64 PU EHR FIRST GRADE  
No: 65 GRAND EARL GREY  
10 €  
KÄNNCHEN

#### AROMATISIERTER FRÜCHTETEE

No. 70 DARK BERRY FUSION  
No: 71 NORDIC BLOSSOM BLEND  
9 €  
KÄNNCHEN

#### KRAÜTER TEE

No. 81 CHAMOMILE  
No: 82 VERBENA  
No. 83 LEMON BALM  
No: 84 SOUTH AFRICAN ROOIBOS  
VANILLA  
10 €  
KÄNNCHEN

## OFFENE WEINE | WINE BY GLAS

### SEKT | SPARKLING WINE

MENGER KRUG BRUT	0,1	10
	0,75	49
BARTH ROSÉ	0,1	12
	0,75	76

### WEISSWEIN | WHITE WINE

RIESLING, „ESTATE“ LORCH WEINGUT GEORG BREUER RHEINGAU, DEUTSCHLAND	0,2	14
	0,75	49
WEISSBURGUNDER ST.ANTHONY RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	0,2	14
	0,75	49
SAUVIGNON BLANC WEINGUT OLIVER ZETER RHEINHESSEN   DEUTSCHLAND	0,2	15
	0,75	51

### ROSÉ

PINOT NOIR ROSÉ GEORG BREUER RHEINGAU, DEUTSCHLAND	0,2	14
	0,75	42

### ROTWEIN | RED WINE

CANTALORO ROSSO, TROCKEN AVIGNONESI TOSCANA I.G.T., ITALIEN	0,2	14
	0,75	42
CÔTES DU RHONE, TROCKEN E.GUIGAL CHATEAU D'AMPUIS RHONE, FRANKREICH	0,2	14
	0,75	47

## ALKOHOLFREIE LONGDRINKS | ALKOHOL FREE LONGDRINKS

SANBITTER SPRITZ		12
SANBITTER TONIC		14
CRODINO SPRITZ		12
CRODINO TONIC		12

## SOFTGETRÄNKE | SOFT DRINKS

### WASSER | WATER

SELTERS NATURELL, MEDIUM   STILL, SPARKLING	0,25	5
	0,75	10,50

### SOFT DRINKS

COCA COLA, COCA COLA LIGHT, SPRITE, FANTA	0,2	5
---	-----	---

### SCHWEPPE

BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER	0,2	5
---------------------------------------	-----	---

### FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	0,2	9
-------------------------------	-----	---

## BIER | BEER

STAUDER PILS, VOM FASS	0,25	5
STAUDER PILS, VOM FASS	0,4	8
BITBURGER 0,0%	0,33	5,80
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN	0,5	7
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5	7

## LUXURIÖSE TEA TIME IN DER ORANGERIE GRAND HOTEL NASSAUER HOF

*Genießen Sie eine luxuriöse Tea Time in  
Grand Hotel Nassauer Hof*

Ab dem 18. Dezember bieten wir Ihnen ein exklusives Erlebnis, das Ihren Nachmittag verzaubern wird. Jeden Mittwoch und Donnerstag, von 14:00 bis 17:00 Uhr, können Sie in unserem eleganten Ambiente die königliche Kunst der Tea Time erleben.

### Erlesene Tees der Marke Althaus

Tauchen Sie ein in die Welt der hochwertigen Tees von Althaus – bekannt für ihre außergewöhnliche Qualität und feinste Auswahl. Von zarten Grüntees über aromatische Schwarztees bis hin zu erfrischenden Kräutertees – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Jeder Tee wird mit größter Sorgfalt zubereitet, um Ihnen das perfekte Genusserlebnis zu bieten.

### Handgefertigte Etageren und exquisiter Service

Lassen Sie sich von unseren Etageren verführen, die mit einer erlesenen Auswahl feinsten Sandwiches, Scones sowie Petit Fours bestückt sind.

Unser exzellenter Service sorgt dafür, dass Sie sich rundum wohlfühlen – jeder Moment wird mit Liebe zum Detail für Sie gestaltet. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie die Zeit in vollen Zügen.

### Buchen Sie Ihr exklusives Tea Time-Erlebnis

Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch und gönnen Sie sich eine unvergessliche Tea Time im Hotel NASSAUER HOF.  
Preis: € 120 für zwei Personen

**Buchbar ab dem 18. Dezember, jeden Mittwoch und Donnerstag von 14:00 bis 17:00 Uhr.**

## FLASCHENWEINE | WINE BY BOTTLE

### WEISSWEIN | WHITE WINE

WEISSBURGUNDER | GRAUERBURGUNDER 48  
 „DIEL DE DIEL“ SCHLOSSGUT DIEL DE DIEL  
 NAHE | DEUTSCHLAND

RIESLING „GELBLACK“, 52  
 SCHLOSS JOHANNISBERG  
 RHEINGAU | DEUTSCHLAND

RIESLING „TERRA MONTOSA“ 49  
 WEINGUT GEORG BREUER  
 RHEINGAU | DEUTSCHLAND

### ROSÉ

„BY OTT“ CLOS MIREILLE, 114  
 DOMAINE OTT  
 PROVENCE, FRANKREICH

### ROTWEIN | RED WINE

„KALKMERGEL“ SPÄTBURGUNDER 49  
 WEINGUT KNIPSER  
 PFALZ | DEUTSCHLAND

„HORSE HILLS HEAVEN“ | CABERNET SAUVIGNON 90  
 WASHINGTON STATE | USA

## UNSERE KLASSIKER | OUR CLASSICS

HNH CEASAR SALAD 18

KIRSCHTOMATEN | WACHTELEI | CROUTONS | GRANA PADANO  
 CHERRY TOMATOES | QUAIL EGG | CROUTONS | GRANA PADANO <sup>A,C,G</sup>

WAHLWEISE | OPTIONALLY

MIT GEBRATENER MAISPOULARDE | WITH CORN FED CHICKEN BREAST +8  
 MIT GEGRILLTEN ROTGARNELEN | WITH FRIED ARGENTINIAN PRAWNS <sup>B,G</sup> +11

CREMIGE KALBSBOLOGNESE 38

ORECCHIETTE | FEINES GEMÜSE | TRÜFFEL | PECORINO TOSCANO <sup>A,C,J</sup>  
 ORECCHIETTE | FINE VEGETABLES | TRUFFLES | PECORINO TOSCANO <sup>A,C,J</sup>

HNH CLUBSANDWICH 26

MAISPOULARDE | SENF-MAYONNAISE | EI | SPECK | CAJUN FRIES  
 CORN FED CHICKEN | MUSTARD SAUCE | FRIED EGG | BACON | CAJUN FRIES <sup>A,C,J</sup>

BEEF BURGER 28

HAUSGEMACHTES ZWIEBELKOMPOTT | BRIOCHE BUN | CAJUN FRIES <sup>A</sup>  
 HOMEMADE ONION COMPOTE | BRIOCHE BUN | CAJUN FRIES <sup>A</sup>

EXTRA BACON +3

EXTRA KÄSE +3

KALBSSCHNITZEL | VEAL ESCALOPE 32

BRATKARTOFFELN | ZITRONE | PREISELBEEREN <sup>A,C</sup>  
 PAN-FRIED POTATOES | LEMON | CRANBERRIES <sup>A,C</sup>

NASSAUER HOF CURRYWURST | NASSAUER HOF CURRY SAUSAGE 14

WASSERBÜFFEL RINDWURST | HAUSGEMACHTE SAUCE | CAJUN FRIES <sup>B,C</sup>  
 WATER BUFFALO BEEF SAUSAGE | HOMEMADE CURRY SAUCE | CAJUN FRIES <sup>B,C</sup>

## KLEIN ABER FEIN | APPETIZERS

BUNTER GARTENSALAT | MIXED GARDENSALAD 9  
 HOLUNDERBLÜTENDRESSING | GEPICKELTE RADIESCHEN | KRESSE  
 GERÖSTETER BUCHWEIZEN <sup>A</sup>  
 ELDERFLOWER DRESSING | PICKLED RADISHES | CRESS | ROASTED BUCKWHEAT <sup>A</sup>

CARABINERO CARPACCIO | CARABINERO CARPACCIO 28  
 KAVIARTOAST / WACHTELEI / SAFRANCREME / KRUSTENTIERÖL <sup>A,C,D,F,M</sup>  
 CAVIAR ON TOAST / QUAIL EGG / SAFFRON CREAM / CRUSTACEAN OIL <sup>A,C,D,F</sup>

BÜFFELMOZZARELLA | BUFFALO MOZZARELLA 18  
 TOMATENMARMELADE | KIRSCHTOMATEN | APRIKOSEN | PINIENKERNE  
 OLIVENÖL - ACETO EMULSION <sup>G,H,J</sup>  
 TOMATO JAM | CHERRY TOMATOES | APRICOTS | PINE NUTS  
 OLIVE OIL - ACETO EMULSION <sup>G,H,J</sup>

## DESSERTS & KÄSE

AFFOGATO 9

YUZU DELICE 16  
 WEISSE SCHOKOLADE | PISTAZIE | ZITRONEN-PFEFFER KAVIAR | YUZU SORBET <sup>A,C,D,J</sup>  
 WHITE CHOCOLATE | PISTACHIO | LEMON – PEPPER CAVIAR | YUZU SORBET <sup>A,C,D,J</sup>

VANILLEPARFAIT 16  
 BEEREN | HIMBEERKAVIAR | LIMETTEN-MINZ-GEL <sup>C,D</sup>  
 BERRIES | RASPBERRY CAVIAR | LIME – MINT – GEL <sup>C,D</sup>

ROQUEFORT | BRIE DE MEAUX | REBLOCHON | BERGKÄSE | FEIGENSENF  
 FRÜCHTEBROT <sup>a,c,e,g,j</sup> 20

KUGEL EIS ODER SORBET 2,50  
 OPTIONAL MIT FRISCHE BEEREN +4

## CHAMPAGNER

ALFRED GRATIEN BRUT	0,1 / 0,75	18 / 100
ALFRED GRATIEN ROSÉ	0,1 / 0,75	20 / 118

*„Ich trinke Champagner nur bei zwei Gelegenheiten:  
 Wenn ich verliebt bin und wenn ich es nicht bin“  
 Coco Chanel*

## APERITIF

PAMPELLE SPRITZ	13
APEROL SPRITZ	13
KIR ROYAL	22
HUGO	13
CAMPARI SODA   ORANGE	14
MARTINI BIANCO   ROSSO	9
AVERNA   RAMAZOTTI	9

## LONGDRINKS & COCKTAILS

NEGRONI	16
ESPRESSO MARTINI	16
GIN & TONIC	17
VODKA & LEMON	17
JACK DANIELS & COCA COLA	18

## DIGESTIF

UNDERBERG	2cl	5
GRAPPA "SIBONA NEBBIOLO"	4cl	13
MORAND MIRABELLE	4cl	15
SCHLADERER KIRSCHWASSER	4cl	12
SCHLADERER WILLIAMSBRNE	4cl	12
SCHLADERER HIMBEERE	4cl	12

# OSTERSONNTAG LUNCH BUFFET

GRAND HOTEL NASSAUER HOF

## *Ein Fest der Gaumenfreuden*

Liebe Gäste,

lassen Sie sich an diesem Ostersonntag im exklusiven Ambiente des Grand Hotel Nassauer Hof verwöhnen und genießen Sie einen unvergesslichen kulinarischen Höhepunkt in unserem eleganten Restaurant Orangerie.

Unser Buffet bietet eine exquisite Auswahl an Köstlichkeiten, die keine Wünsche offenlassen. Erleben Sie die Kunst des Genießens an unseren Live Cooking- und Carving-Stationen, an denen unsere talentierten Köche frische Kreationen direkt vor Ihren Augen zubereiten.

Von feinsten Fleischspezialitäten bis hin zu raffinierten vegetarischen Gerichten – jeder Gang ist ein Meisterwerk.

Der gehobene Service unseres Teams und die wunderschöne Atmosphäre der Restaurant Orangerie sorgen dafür, dass Sie sich voll und ganz entspannen und den Tag in vollen Zügen genießen können.

Lassen Sie sich von Küchenchef Uwe Pöhlmann und Restaurant Manager Matteo de Filippo persönlich willkommen heißen und tauchen Sie ein in eine Welt des Geschmacks und der Eleganz.

**Preis: 69 € pro Person**

Ein festliches Ostererlebnis – nur bei uns.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst,  
Ihr Team des Grand Hotel Nassauer Hof

J.  
**HORNIG**

Bei uns im Hause zelebrieren wir die Kaffeekultur – mit unseren Bio-Premiumkaffee von **J. Hornig**. Erlesener Rohkaffee wird im Trommelröstverfahren zu einem besonderen Kaffeegenuss veredelt, der jede Tasse zu einem Erlebnis werden lässt.

CAFÉ CRÈME   CAFÉ CRÈME	3,80
ESPRESSO   ESPRESSO	4
DOPPELTER ESPRESSO   DOUBLE ESPRESSO	6
CAPPUCCINO   CAPPUCCINO	6
LATTE MACCHIATO   LATTE MACCHIATO	6
HEISSE SCHOKOLADE   HOT CHOCOLATE	7
EISKAFFEE   ICED COFFEE WITH VANILLA ICE & CREAM	12
AFFOGATO   ESPRESSO WITH VANILLA ICE	9

## UNSERE KUCHEN















GEDECKTER APFELKUCHEN<sup>f,g,h,c,a,l</sup>

MOHNKUCHEN<sup>a,g,c,h</sup>

KÄSEKUCHEN<sup>a,c,g</sup>

5.50€

## ALLERGENE

a	 Glutenhaltiges Getreide a1 - Weizen a2 - Roggen a3 - Gerste a4 - Hafer a5 - Dinkel a6 - Kamut	h	 Schalenfrüchte h1 - Mandeln h2 - Haselnüsse h3 - Walnüsse h4 - Cashewnüsse h5 - Pekannüsse h6 - Paranüsse h7 - Pistazien h8 - Macadamia-/ Queensland Nüsse
b	 Krebstiere und Erzeugnisse daraus	i	 Sellerie und Erzeugnisse daraus
c	 Eier und Erzeugnisse daraus	j	 Senf und Erzeugnisse daraus
d	 Fische und Erzeugnisse daraus	k	 Sesam und Erzeugnisse daraus
e	 Erdnüsse und Erzeugnisse daraus	l	 Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
f	 Soja und Erzeugnisse daraus	m	 Lupinen und Erzeugnisse daraus
g	 Milch und Erzeugnisse daraus	n	 Weichtiere und Erzeugnisse daraus

## SPÄTAUFSTEHER FRÜHSTÜCK IN DER ORANGERIE

*Jeden Samstag & Sonntag*

von 11:00 bis 13.00 Uhr

ab 15.03.2025

*Inklusive*

0.1l Fürst von Metternich Sekt

0.2l frisch gepresster Orangen | Apfel | Grapefruit Saft

1 Kaffeespezialität nach Wahl

*Etagere*

GRAVED LACHS

CROISSANTS & BRÖTCHEN VARIATION

AUFSCHNITT & KÄSE

*dazu*

MARMELADE | NUTELLA | HONIG | BUTTER

€ 20 p.P.

## UNSER MITTAGSTISCH IN DER ORANGERIE GRAND HOTEL NASSAUER HOF

*Endlich wieder da!*

Liebe Gäste,

ab **17. Februar** bieten wir Ihnen wieder unseren beliebten  
**Mittagstisch** im **Restaurant Orangerie** an.

Aufgrund der großen Nachfrage haben wir uns entschieden,  
dieses besondere Angebot wieder ins Leben zu rufen.

Genießen Sie von Montag bis Freitag zwischen **12:00 und 14:00  
Uhr** eine frisch zubereitete Auswahl an Köstlichkeiten, die Ihnen  
ein perfektes Mittagserlebnis bieten.

*2 Gang Menu inklusive 0,25l Selters Wasser und einer  
Kaffeespezialität nach Wahl.*

Ob für eine schnelle Auszeit vom Büroalltag oder einen  
entspannten Lunch mit Freunden – der **Mittagstisch im  
Restaurant Orangerie** ist die ideale Wahl für Ihre Mittagspause.

Preis: **28 €** pro Person

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst,  
Ihr Team des Grand Hotel Nassauer Hof

## UNSER MITTAGSTISCH IN DER ORANGERIE GRAND HOTEL NASSAUER HOF

### *Ein Gericht Zur Auswahl*

INKLUSIVE 0,25 L SELTERS WASSER UND EINER  
KAFFEESPEZIALITÄT NACH WAHL

### *Montag bis Freitag*

VOM 07.04.2025 BIS 11.04.2025

VON 12:00 – 14:00 UHR

GARTENSALAT | GEBRATENE AUSTERNPILZE

\*\*\*

ZWIEBELROSTBRATEN

SCHUPFNUDELN | PETERSILIE

ODER

FOLIENKARTOFFEL | SCHMAND | JUNGER LAUCH

CHEDDARKÄSE

€ 28

## ZUSATZSTOFFE

1	Mit Farbstoff	8	Phosphat
2	Mit Konservierungsstoff	9	Süßungsmittel
3	Mit Antioxidationsmittel	10	Enthält eine Phenylalaninquelle
4	Mit Geschmacksverstärker	11	kann bei übermäßigem Verzehr abführen wirken
5	Geschwefelt	12	gentechnisch verändert
6	Geschwärzt	13	koffeinhaltig
7	Gewachst	14	chininhaltig
		15	Nitritpökelsalz

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen Allergenen Stoffe,

als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontamination mit Allergenen Bestandteilen stattfinden.

Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer:  
All prices are in euro and include the statutory value added tax.