



Kleine Gerichte und Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum	5,50
Kraftbrühe mit Flädle	5,50
Handkäs mit Musik, Butter und Brot	2 Rollen / 3 Rollen 6,50/ 8,50
Hausplatte (Hausmacher Wurst Presskopf, Leber- und Blutwurst und roher Schinken)	9,00
Nassauer Tapas Teller (Handkäs und Presskopf in Gläschen angemacht) Essiggurken und Brot	7,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter, Toast und Salat	10,80
Wildkräutersalat	6,00
Wildkräutersalat mit karamellisierten Ziegenfrischkäse	als Vorspeise 10,50 als Hauptgang 15,50
Wildkräutersalat mit gebackenem Fetakäse und süß-saurem Dip	als Vorspeise 9,00 als Hauptgang 14,50
Frankfurter Grüne Soße Dip mit Weißbrot	4,50
Süßkartoffelpommes mit Grüne Soße Dip	7,00
Rote Beete Puffer mit Räucherlachs und Kräuterquark an Wildkräutersalat	10,50
Schweizer Wurstsalat mit Röstkartoffeln	8,50
Kleine hausgemachte Kalbssülze angemacht mit Essig & Öl, Zwiebeln dazu Schwarzbrot	7,50
Frische Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Brot	9,50
Lauwarmer Wiener Tafelspitz mit Grüner Sauce und Wildkräutersalat	11,00

Salate, Vegetarisches und Auroffer Pellkartoffeln

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Sahnesoße mit Speck, Zwiebeln und Salat (Vegetarisch auch ohne Speck möglich)	18,50
Bandnudeln in milder Gorgonzolasauce mit gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Salat	15,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	12,50
Großer Salatteller mit Backendl (Hähnchenfilet)	14,50
mit frischen Champignons und Hähnchenbruststreifen	13,50
mit frischen Champignons	11,00
mit Mozzarellasticks oder Schinken und Käse	12,50
mit Rinderfiletstreifen	19,50
Auroffer Pellkartoffel mit Kräuterquark und Salat	10,00
mit Champignons	12,50
mit Hähnchenbrust	12,50
mit Räucherlachs	13,50
mit Rinderfiletstreifen	19,50



Aus dem Meer und Fluss

Zanderfilet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat	15,50
3 Matjes-Filet“ Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	9,50
Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Senf-Dillsauce an Salatgarnitur	12,50