



SCHAFSLOUNGE
FOOD • STYLE • WINE

NELLS LUNCH



★ ★ ★ ★

NELLS PARK HOTEL
TRIER

UNSERE KLASSIKER

BROT & FRISCHKÄSE — 2,50

VORSPEISE

MELONENSALAT — 15,50

Feta | getrocknete Tomaten | Lavendel | Pistazien

CARPACCIO VOM RINDERFILET — 17,50

Rucola | Zitronencreme | Parmesan

HAUPTGANG

KALBSLEBER „BERLINER ART“ — 24,90

Glasierte Apfelringe | Schmorzwiebel
Kartoffelpüree | Salat

WIENER SCHNITZEL VOM KALB — 26,50

Pommes | Beilagensalat

GEMÜSESTRUDEL — 21,90

Risoni | geschmolzene Tomaten | Basilikumsauce

KABELJAU LOIN — 21,50

Oliven-Kartoffelpüree | Tomaten-Artischocken-Ragout
Basilikumschaum

SCHWEINEFILET — 24,90

Parmesankruste | cremige Olivenpolenta | Pilze

DESSERT

„KIRSCHLICHE“ VERFÜHRUNG — 4,90

Amarenakirsch-Eiscreme | marinierte Sauerkirschen
Schokostreusel | Sahne | Crunch

NELLS QUICK LUNCH IN 3 GÄNGEN — 25

SOUP BOWL DES TAGES — 7 | 12

CORDON BLEU VON DER PUTE — 14,90

Spargel-Tomaten-Ragout

ROTBARSCHFILET — 13,90

Paprika-Ragout

GEFÜLLTE ZUCCHINI — 12,90

Ziegenkäse-Polenta | Tomatenrahm

WÄHLEN SIE EINE BEILAGE — 3,00

Steakhouse Fries | Butter-Spaghetti | gemischtes Gemüse

CAFE + X — 4,20

C

ISS DICH GLÜCKLICH - ECKE

CROQUE MONSIEUR — 14,50

Marktsalat

MOZZARELLA SCHNITZEL — 13,50

Spaghetti aglio e olio

Montag bis Freitag 11.30—14 Uhr | 22.04.2024 — 26.04.2024



Bitte lächeln ;)

Faulheit ist die Kunst sich
auszurufen bevor man über-
haupt müde wird.