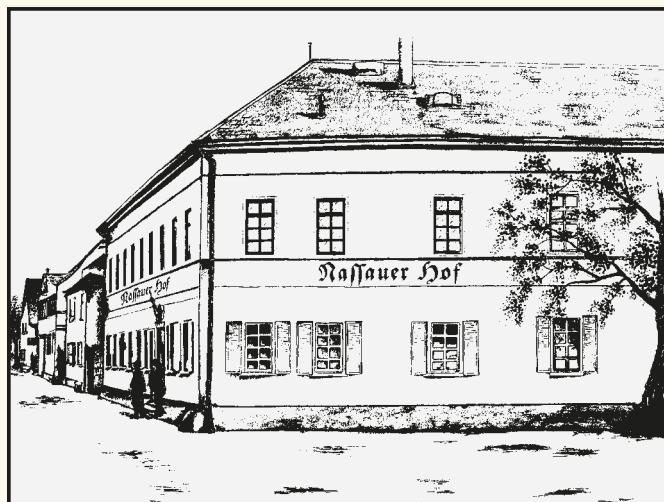


# Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!



## Gude und herzlich willkommen im Nassauer Hof!

Hier gibt's leckere Frankfurter Leibgerichte, herrlich hessische Hausmannskost, gutbürgerliche Küche, selbstgebrautes Bier, reichlich Stöffche und tolle Drinks. Habt eine gute, gesellige Zeit in unseren gemütlichen Gasträumen, entdeckt, was euch schmeckt und erlebt unser einzigartiges FFM-Gefühl – nämlich Freudige Fröhliche Momente ...

## Unsere Öffnungszeiten

Di.- So. 11:30-14:00 Uhr und ab 17:30 Uhr (warme Küche bis 21:00 Uhr)  
Mo. Ruhetag

## Samstags Schnitzeltag:

Alle großen Schweineschnitzel + Beilage + Soße € 14,90

Alle großen Putenschnitzel + Beilage + Soße € 17,90

Reservierungen gern unter 069 63348348

Für eure Feste, Feiern, Veranstaltungen und Catering sind wir jederzeit zur Erfüllung eurer persönlichen Wünsche da –  
sprecht uns einfach an.

# Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

## Historie

### Historienreich und voller Erzählfkraft: Im Schatten der Böhmisches Burg und im Bann der Braukunst

Im sanften Zwielficht vergangener Zeiten, wo sich der Widerschein der Loketschen Burg („Elbogen“) über die geschwungenen Ufer der Eger legt, beginnt unsere Familienchronik. Schon damals war die böhmische Stadt geprägt von mittelalterlicher Pracht, Handelslust und ehrfurchtsvollem Gehorsam gegenüber den Burgherren. Elbogen wurde auch einst der Schlüssel Böhmens genannt. Auf einem hohen Felsen gebaut - mit einem altersgrauen Schlosse: ein Ort, an dem sich Tradition und Wandel stetig berührten.

Aus jener engen Verwobenheit von Landschaft, Geschichte und Handwerk stammt unser Ur-Ur-Großvater – ein Braubursche aus „Kirchen Birk“ und ein Sohn der einfachen, ehrlichen Gärung. Er kam nach Elbogen und fand seine Berufung in einer Dampfdestillation, die zugleich Schnapsbrennerei und Brauerei war und wo er als dualer Geist Feuer und Gärung vereinen konnte. Dieses Stammhaus stand mitten im Ort, direkt an der Brücke, die sich wie eine Lebensader übers Wasser biegt ... Heute ist dort ein Hotel, doch damals war es die Wiege unseres Brauhandwerkes.

Der Legende nach – belegbar in alten Fotos – wurde „Anton der Ältere“ bereits in dieser Brauerei geboren, seine Wiege stand im Dämpfer. Sein Herz lernte zu pochen im Rauschen des Wassers und im Feuereifer des Kessels. Später übernahm er den Betrieb, legte Grundsteine für Generationen, während die Mauern Elbogens Erzählungen flüsternten.

Um 1820 wurde eine neue Epoche eingeläutet: Außerhalb von Elbogen, nahe dem Bahnhof, entstand eine große Brauerei samt Mälzerei. Die Felder rauschten im Wind, das Korn wurde gedroschen, und das Wasser der Eger brachte Leben in die neuen Kessel – hier begann unser Familienbetrieb zu wachsen und zu gedeihen.

Mit geistiger und wissenschaftlicher Begeisterung in der Brust zog unser Ur-Großvater, Dr. Anton Thum (1867–1940) nach Prag, um zu studieren. Diese inspirierende Hauptstadt Böhmens – mit ihrem Rauch der Alchemie, den Kuppeln, den Gelehrten – sie formte ihn. Zurückgekehrt, führte er die Brauerei weiter, verfeinerte Rezepte,

modernisierte Anlagen, bewahrte aber die Seele des Handwerks – mit dem Duft der alten Holzfässer und der Wärme der Kupferkessel.

Sein Sohn, unser Großvater Anton Karl Leo (1907–1966), studierte später in Weihenstephan Brauingenieurwesen – vielhundertjährige Brautradition und neueste Technik verschmolzen in seinem Denken. Bis er eingezogen wurde, blickte er auf Tage voller Sud, Hopfen und Malz, auf Nächte der Gärung und auf Wochen der Ernte zurück, während draußen in Elbogen die Burgwände stumme Zeugen alter Zeiten blieben.

Doch wie Elbogen im Lauf der Jahrhunderte stets zwischen Aufstieg und Sturm geschwankt hatte – unter Luxemburgern, Böhmen, Habsburgern und in den Wirren der Kriege – so war auch unsere Brauerei nicht frei von den Schatten der Geschichte. Im Jahr 1945 kam die Enteignung – ein jäher Einschnitt. Die Kupferkessel erkalteten, das Feuer erlosch. Die Bande aus Generationen, deren Hände allesamt stolz an den Holzfässern gewirkt hatten, wurde unterbrochen.

Doch das Brauerblut in unseren Adern war stärker: Unser Bruder Peter Anton Thum trat in die Fußstapfen seiner Vorfahren und absolvierte seine Ausbildung bei der Binding-Brauerei (1990–1992). Um sein Fachwissen weiter auszubauen, studierte er in Weihenstephan Brauer und Mälzer (1993–1998) und arbeitete anschließend fünf Jahre bei Binding.

Seit 2022 schlägt unser Familienherz wieder im Takt der Braukunst: Auf dem idyllischen Lindenhof der Gebrüder Hoss in Kriftel braut Peter Anton Thum nach altem Rezept und in der Tradition unserer Ahnen ein Stück Geschichte, das in jedem Glas weiterlebt.

Und so schließt sich der Kreis: Mit dem Gasthaus im Nassauer Hof in Frankfurt-Zeilsheim führen wir diese Tradition der Gastlichkeit fort. Hier finden Menschen wieder zusammen – bei frisch gezapftem Bier, bei gutem Essen, bei Gesprächen, die die Zeit vergessen lassen. So wie einst die Bürger Elbogens in der Schenke am Fluss saßen, so lebt heute unsere Familiengeschichte weiter: im Lachen der Gäste, im Klang der Gläser und im Duft von Malz und Hopfen, der durch unser Gasthaus weht.

Eure Familie Thum

# Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

## Vorspeisen & Suppen

<b>Hausgemachte Rinder-Gulaschsuppe</b> <sup>5</sup>	€ 7,70
<b>Hausgemachte Rinderkraftbrühe</b> <sup>1,5,9</sup> mit Gemüseeinlage	€ 5,20
wahlweise mit „Frankfurter Flädle“ (mit Grüne Soße-Kräutern)	€ 7,20
<b>Hausgemachte Gemüsebrühe</b> <sup>1,5,9</sup> mit Gemüseeinlage	€ 4,90
wahlweise mit „Frankfurter Flädle“ (mit Grüne Soße-Kräutern)	€ 6,90
<b>Handkäs mit Musik</b> <sup>1,6</sup>	einfach € 5,90
dazu Bauernbrot und Butter	doppelt € 7,90
<b>Gebäckener, paniierter Camembert</b> <sup>1,4,6,9,16</sup>	€ 9,80

## Salate

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>11,22</sup>	€ 4,50
<b>Großer gemischter Salat</b> <sup>11,22</sup>	€ 6,70
<b>Handkäs-Salat mit Kräuterschmand</b> <sup>1,6,9,11,22</sup>	€ 11,50
mit Bauernbrot und Butter	
<b>Gemischter Salat mit Kartoffelrösti</b> <sup>1,5,6,9,11,22</sup>	€ 11,20
<b>Gemischter Salat mit Kartoffeltaschen</b> <sup>1,5,6,9,11,22</sup>	€ 13,50
gefüllt mit Kräuterfrischkäse	
<b>Gemischter Salat mit Putenbruststreifen</b> <sup>1,5,6,9,11,22</sup>	€ 15,90
<b>Gemischter Salatteller „Trilogie“</b> <sup>1,5,6,9,11,22</sup>	€ 15,90
mit Kartoffelrösti, Kartoffeltaschen und Putenbruststreifen	
<b>Gemischter Salatteller</b> <sup>1,4,5,6,9,11,16,17,22,23</sup>	€ 13,80
mit Schinken, Käse und Ei	

# Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

## Hauptspeisen

<b>Nassauer Hof Schnitzel</b> <sup>1,4,5,9,11,22,23</sup>		€ 20,90	
mit Sauerkraut-Apfel-Speckfüllung, hausgemachtem Kartoffelstampf und Estragon-Apfelweinsöße			
<b>Cordon Bleu</b> <sup>1,4,5,6,9,11,16,17,22,23</sup>		€ 20,90	
mit Pommes frites			
<b>Schnitzel Wiener Art</b> <sup>1,6,9,11,22</sup>	klein	€ 15,90	
mit Pommes frites		groß	€ 17,50
<b>Schnitzel mit Rahmsoße</b> <sup>1,6,9,11,22</sup>	klein	€ 17,50	
mit Pommes frites		groß	€ 19,50
<b>Schnitzel mit Champignonrahmsoße</b> <sup>1,6,9,11,22</sup>	klein	€ 17,90	
mit Pommes frites		groß	€ 19,50
<b>Schnitzel mit Schmorzwiebeln</b> <sup>1,6,9,11,22</sup>	klein	€ 17,90	
mit Pommes frites		groß	€ 19,50
<b>Schnitzel „Frankfurter Art“</b> <sup>1,6,9,11,22</sup>	klein	€ 17,90	
mit Grüner Soße und Bratkartoffeln		groß	€ 19,90

Alle Schnitzel sind auch als Putenschnitzel erhältlich: + € 3,00

**Samstags: Alle großen Schweineschnitzel + Beilage + Soße € 14,90**  
**Alle großen Putenschnitzel + Beilage + Soße € 17,90**

<b>Schweinegeschnetzeltes „Zürcher Art“</b> <sup>1,4,5,6,9,11,19,22</sup>		€ 19,90	
mit Spätzle			
<b>Hausgemachte Schweinskopfsülze</b> <sup>5,11,22</sup>	klein	€ 14,80	
mit Bratkartoffeln		groß	€ 16,80
wahlweise mit Grüner Soße oder Remoulade <sup>6,9,11,16,17,19,22</sup> oder Musik <sup>19</sup>			
<b>Stiel-Rippchen</b> <sup>4,6,11,16,17,19,22,23</sup>		€ 17,70	
mit Sauerkraut, hausgemachtem Kartoffelstampf, hausgemachtem Meerrettichsenf, wahlweise gekocht oder gegrillt			
<b>Leberkäse</b> <sup>1,9,11,22</sup>		€ 13,90	
mit Bratkartoffeln und einem Spiegelei			
<b>Taunusbratwurst</b> <sup>1,5,11,22</sup>	klein	€ 12,90	
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln		groß	€ 16,50

# Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

## Hauptspeisen

<b>Flammkuchen</b> <sup>1,4,6,17,19</sup> klassisch mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	€ 9,90
<b>Flammkuchen</b> <sup>1,3,6,11,13,16,17,22</sup> mit Crème fraîche, Shrimps, Zwiebeln und Käse	€ 14,80
<b>Ofenkartoffel</b> <sup>5,6,11,16,17,22</sup> mit Kräuterquark, geräuchertem Lachs und kleinem gemischtem Salat	€ 16,90
<b>Ofenkartoffel</b> <sup>3,5,6,9,11,13,16,22</sup> mit Grüner Soße, Shrimps und kleinem gemischtem Salat	€ 16,90
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> <sup>5,11,15,17,18</sup> mit Bratkartoffeln	€ 15,50
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>5,11,15,16,17,18</sup> mit Bratkartoffeln	€ 15,50

Selbstverständlich können Beilagen nach Wunsch auch geändert werden.

## Fisch

<b>Fang des Tages</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 21,90
-----------------------------------------------------------	---------

## Vegetarisch

<b>Ofenkartoffel</b> <sup>5,6,11,22</sup> mit Kräuterquark und kleinem gemischtem Salat	€ 13,90
<b>Grüne Soße</b> <sup>6,9,11,22</sup> mit 4 halben hartgekochten Eiern und Salzkartoffeln	€ 12,90
<b>Grüne Soße</b> <sup>5,9,11,22</sup> mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln	€ 12,80
<b>Käsespätzle</b> <sup>1,6,9,16</sup> mit Bergkäse und Schmorzwiebeln	€ 13,90
<b>Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern</b> <sup>5,9,11,22</sup>	€ 9,80
<b>Flammkuchen Veggie</b> <sup>1,6,16</sup> mit Crème fraîche, Käse und buntem Gemüse	€ 11,90

# Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

## Vegan

- „Chef-Spezial“** € 16,90  
Pikante Gemüseteilchen in Kichererbsenteig (frittiert), Blumenkohl, Kartoffeln, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Gewürzen, buntem Salatbouquet, mit Mango-Dip (scharf)
- Sellerieschnitzel in Pankomehlmantel frittiert** <sup>1,5,6,9,11,22</sup> € 15,50  
mit Bratkartoffeln und Tomatensoße

## Kinder

- Schnitzel Wiener Art** <sup>1,6,9,11,22</sup> € 12,90  
mit Pommes frites
- Schnitzel mit Rahmsoße** <sup>1,6,9,11,22,1</sup> € 13,90  
mit Pommes frites
- Schnitzel mit Champignonrahmsoße** <sup>1,6,9,11,22</sup> € 13,90  
mit Pommes frites
- Schnitzel „Frankfurter Art“** <sup>1,6,9,11,22</sup> € 13,90  
mit Grüner Soße und Bratkartoffeln
- Hai-Happen** <sup>1,2,5,9</sup> € 13,40  
hausgemachte Fischnuggets aus Alaska Seelachs  
mit Pommes frites
- Goldstückchen** <sup>1,5,9</sup> € 12,90  
hausgemachte Putennuggets mit Pommes frites
- Spätzle mit Soß** <sup>6,9,11,22</sup> € 5,60
- Räuberteller** zum Klauen bei den Eltern € 0,00

# Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

## Nachtsisch

<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> <sup>1,4,6,8,9,19</sup> (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	€ 11,90
mit Mandeln, Rosinen, hausgemachtem Apfelmus und Vanillesoße	
zusätzlich mit Rumrosinen	€ 13,90
<b>Hausgebackener Blechkuchen der Saison</b> <sup>1,6,9</sup>	€ 3,80
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen</b> <sup>6,9,12,15</sup>	€ 9,90
<b>Eis, verschiedene Sorten</b> <sup>6,9,12,15</sup>	je Kugel € 1,60
<b>Affogato al caffè</b> <sup>1,6,9,12,15,24</sup>	€ 4,50
<b>Portion Sahne</b> <sup>6,16,22</sup>	€ 0,50

## Beilagen

<b>Bratkartoffeln</b>	1 Portion	€ 3,80
<b>Pommes frites</b>	1 Portion	€ 3,80
<b>Kartoffelstampf</b> <sup>6</sup>	1 Portion	€ 3,80
<b>Spätzle</b> <sup>6,9</sup>	1 Portion	€ 3,80
<b>Kartoffelrösti</b> <sup>1,9</sup>	1 Portion	€ 3,80
<b>Salzkartoffeln</b>	1 Portion	€ 3,80
<b>Grüne Soße</b> <sup>6,9,11,22</sup>	1 Portion	€ 3,80
<b>Estragonsoße</b> <sup>4,6,11,22</sup>	1 Portion	€ 3,80
<b>Rahmsoße</b> <sup>6</sup>	1 Portion	€ 3,00
<b>Pilzsoße</b> <sup>6</sup>	1 Portion	€ 3,50
<b>Schmorzwiebeln</b>	1 Portion	€ 3,50
<b>Rotkraut</b>	1 Portion	€ 2,50
<b>Sauerkraut</b>	1 Portion	€ 2,50
<b>Bauernbrot</b> <sup>1</sup>	1 Scheibe	€ 0,30
<b>Weißbrot</b> <sup>1</sup>	2 Scheiben	€ 0,30
<b>Spiegelei</b> <sup>9</sup>	1 St.	€ 1,80
<b>Ketchup, Mayonnaise, Senf</b> <sup>5,11,12,15,16,17,18,19,22</sup>	1 St.	€ 0,50

Selbstverständlich können Beilagen nach Wunsch auch geändert werden.

# Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

## Hausgemachte Eistees und Limonaden

Pfirsich-Eistee <sup>15,16,17,22</sup>	auf Schwarztteebasis	0,4 l	€ 5,20
Limetten-Eistee <sup>15,16,17,22</sup>	auf Schwarztteebasis	0,4 l	€ 5,20
Grüne Apfellimonade <sup>15,16,17,22</sup>		0,4 l	€ 5,20
Rhabarberlimonade <sup>15,16,17,22</sup>		0,4 l	€ 5,20

## Rapp's Säfte

Orangensaftschorle		0,2 l	€ 2,70
		0,4 l	€ 4,50
Orangensaft		0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 5,00
Apfelsaftschorle	naturtrüb	0,2 l	€ 2,70
		0,4 l	€ 4,50
Apfelsaft	naturtrüb	0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 5,00
Maracujaschorle		0,2 l	€ 2,70
		0,4 l	€ 4,50
Maracujasaft		0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 5,00
Johannisbeerschorle		0,2 l	€ 2,70
		0,4 l	€ 4,50
Johannisbeersaft		0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 5,00

# Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

## Heiße Getränke

Espresso <sup>24</sup>	€ 2,20
Doppelter Espresso <sup>24</sup>	€ 3,50
Espresso Macchiato <sup>6,24</sup>	€ 2,50
Kaffee <sup>24</sup>	€ 3,50
Latte Macchiato <sup>6,24</sup>	€ 4,00
Cappuccino <sup>6,24</sup>	€ 3,80
Milchkaffee <sup>6,24</sup>	€ 4,00
Kakao <sup>6,8,12</sup>	€ 4,00

  
**TEE** Dallmayr  
*Seit 1700*

Pfefferminze Bio	€ 3,50
Earl Grey	€ 3,50
Maracuja Orange Bio	€ 3,50
Waldbeere	€ 3,50
Japan Sencha Bio	€ 3,50
Darjeeling First Flush Bio	€ 3,50

# Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

## Biere mit Alkohol

Selbstgebrautes Lindenbräu <sup>1,2</sup> vom Lindenhof Kriftel	Helles vom Fass	0,2 l	€ 3,30
		0,4 l	€ 5,80
Bitburger Pils <sup>1,2</sup>	vom Fass	0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 4,80
Radler <sup>1,2,15</sup>	mit Zitronenlimonade	0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 4,80
Dreckiges <sup>1,2,15,24</sup>	mit Cola	0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 4,80
Benediktiner Helles <sup>1,2</sup>	vom Fass	0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 4,80
Benediktiner Hefeweizen <sup>1,2</sup>		0,5 l	€ 5,60
Russ <sup>1,2,15</sup>	mit Zitronenlimonade	0,5 l	€ 5,60

## Biere alkoholfrei

Benediktiner Hefeweizen <sup>1,1,2</sup>		0,5 l	€ 5,60
Benediktiner Helles <sup>1,2</sup>		0,33 l	€ 3,90
Russ <sup>1,2,15</sup>	mit Zitronenlimonade	0,5 l	€ 5,60
Bitburger Herb 0,0% <sup>1,1,2</sup>		0,33 l	€ 3,90
Bitburger Herb Radler 0,0% <sup>1,2,15</sup>	mit Zitronenlimonade	0,5 l	€ 5,60

## Apfelwein

Selbstgekelterter vom Lindenhof Kriftel <sup>4,19</sup>		0,25 l	€ 2,90
		0,5 l	€ 5,20
4er Bembel		1,0 l	€ 9,90
6er Bembel		1,5 l	€ 14,20
8er Bembel		2,0 l	€ 18,40

# Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

## Weißwein

<b>Lugana</b> <sup>4,19</sup> trocken	0,1l	€ 5,20
Donini Trebbiano di Lugana DOC, 2024	0,2l	€ 8,50
Intensiv fruchtig-frisches Bouquet. Ein beliebter Italiener		
Schorle	0,2l	€ 6,50
<b>Müller-Thurgau-Scheurebe</b> <sup>4,19</sup> mild	0,1l	€ 3,60
Weingut Metzger Hausmarke Weiß Cuvée, 2024	0,2l	€ 5,70
Harmonischer Körper. Aromatisch fruchtig, feine Würze	1,0l	€ 28,00
Schorle	0,2l	€ 4,50
<b>Pinot Grigio</b> <sup>4,19</sup> trocken	0,1l	€ 3,60
Donini Pinot Grigio delle Venezie, IGT, 2024	0,2l	€ 5,70
Am Gaumen elegant, gute Fülle, mit lebendiger Säure		
Schorle	0,2l	€ 4,50
<b>Chardonnay</b> <sup>4,19</sup> trocken	0,1l	€ 3,60
Cellier des Vicomtes France, Pays d'Oc, Languedoc-Roussillon, 2024	0,2l	€ 5,70
Klassischer Franzose, vollmundig, rund und weich	1,0l	€ 28,00
Schorle	0,2l	€ 4,50

## Roséwein

<b>Cabernet Sauvignon, Portugieser, Saint Laurent</b> <sup>4,19</sup>	0,1l	€ 4,50
Weingut Dambach Rosé Cuvée, trocken, 2024	0,2l	€ 6,90
Pur oder als Pfälzer Schorle, ein fruchtiger Genuss	1,0l	€ 33,00
<b>Portugieser</b> <sup>4,19</sup> lieblich	0,1l	€ 3,60
Weingut Metzger Hausmarke Rosé Cuvée, 2024	0,2l	€ 5,70
Sehr süffig und beerig. Ein himbeerfarbener Schluck Pfälzer Weingeschichte	1,0l	€ 28,00

# Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

## Rotwein

Nero d'Avola <sup>4,19</sup> trocken	0,1 l	€ 3,80
Montepietroso Sicilia DOC, 2022	0,2 l	€ 5,90
Kräftig. Schön ausbalancierter Körper. Schmeckt nach roten Waldbeeren		
Dornfelder, Regent, blauer Portugieser <sup>4,19</sup> feinherb	0,1 l	€ 3,80
Metzger Hausmarke Rot Cuvée, 2022	0,2 l	€ 5,90
Einladender Pfälzer. Samtig und ausgewogen. Roter Blickfang im Glas	1,0 l	€ 29,00

## Sekt

Schloss Koblenz <sup>4,19</sup> Piccolo trocken	0,2 l	€ 8,50
	0,75 l	€ 30,00
Schloss Koblenz <sup>4,19</sup> Piccolo trocken, alkoholfrei	0,2 l	€ 8,50

## Aperitif mit Alkohol / Longdrinks

Crodino Spritz mit Sekt <sup>4,15,19</sup>	€ 7,50
Campari Orange, Gin Tonic, Gin Lemon <sup>15,25</sup>	€ 7,50
Vodka-Orange, Vodka-Lemon, Jacky Cola, Asbach Cola <sup>4,15,19,22,24</sup>	€ 7,50
Lillet Wild Berry <sup>15</sup>	€ 7,50
Aperol Spritz <sup>15</sup>	€ 7,50
Aperol Spritz <sup>15</sup> mit einem Hauch frisch gepressten O-Saft	€ 7,90

## Aperitif alkoholfrei

Crodino Spritz <sup>15</sup>	€ 4,90
Sunset Cooler <sup>15</sup>	€ 7,00
Espresso Tonic <sup>24,25</sup>	€ 4,90

# Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

## Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser Classic oder Naturell	0,2 l	€	2,30
	0,4 l	€	3,80
	0,75 l	€	5,80
Coca-Cola, Cola Zero, Spezi, Fanta, Sprite <sup>4,15,19,22,23,24</sup>	0,2 l	€	2,50
	0,4 l	€	4,20
Schweppes Tonic Water <sup>25</sup>	0,2 l	€	3,20
Schweppes Bitter Lemon <sup>15,16,22,25</sup>	0,2 l	€	3,20

## Spirituosen

Mispelchen <sup>4,16,19</sup>	2 cl	€	4,50
Prinz Hausschnaps Marille	2 cl	€	3,00
Prinz Birnerla	2 cl	€	3,50
Prinz Alter Haselnussschnaps <sup>8.1</sup>	2 cl	€	3,80
ReichsPost Bitter	2 cl	€	3,80
Ramazzotti	2 cl	€	3,20
Jägermeister <sup>15</sup>	2 cl	€	3,50
Kümmel (Helbig)	2 cl	€	3,20
Aquavit	2 cl	€	3,50
Ouzo	2 cl	€	3,20
Hütchen <sup>4,15,19,22,23,24,25</sup>	2 cl	€	4,50
Bombay Gin	2 cl	€	4,00
Three Sixty Vodka	2 cl	€	4,00
Nassauer Hof Apfelweinbrand <sup>4,19</sup> vom Lindenhof Kriftel	2 cl	€	4,00
Nassauer Hof Obstler vom Lindenhof Kriftel	2 cl	€	4,00

### Hinweis Allergenkennzeichnung

Liebe Gäste.

Unser Nassauer Hof FFM Team informiert Sie gern über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Fragen Sie uns einfach danach. Wir halten selbstverständlich eine umfangliche Allergenkennzeichnungs-Liste für Sie bereit. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie auch bitte unsere Servicekräfte an.