



# DAS NACK

RESTAURANT | WEINBAR | EVENT

## VORNEWEG

<b>Caesars</b> Romana-Salat, Parmesandressing, Pancetta-Chips	5,90	
<b>Geschäumte Kaiserschoten</b> als feines Süppchen mit jungen Erbsen ...mit Passionsfruchtsorbet	5,80	
<b>Büffelmozzarella</b> mit Artischocke, Tomate & Avocado	9,80	
<b>Carpaccio vom Pulpo</b> mit Apfel, Staudensellerie & Olivenöl	10,00	
<b>Ziegenkäse</b> mit Bulgur & geräucherter Paprikacrème	12,80	
<b>Vitello tonnato</b> feine Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème, Trüffelmayonnaise & Kapern	12,00	
<b>Étagère</b> Nacks Lieblingsvorspeisen	19,00	

## APÉRITIF

<b>1 Glas Sekt 0,1l</b>	4,50
<b>Nack Orange</b> Sekt, Aperol, Holunder, Minze	5,50
<b>Nack Rosato</b> Sekt, Rosato, Litschi, Basilikum	5,50
<b>Luftgetrockneter Schinken, Oliven, Grana Padano</b>	4,50

## ERDVERBUNDEN

<b>Gefüllte Gnocci</b> mit Kirschtomaten & frischem Salbei	14,00
<b>Gegrillte Artischocken</b> mit Gemüse-Gremolata, Paprikacrème & Röstbrot	18,00
<b>Morcheln</b> im feinen Rahm, pochirtes Bio-Landeil und Kartoffelstampf mit Nussbutter	22,00
<b>Caesars Salad</b>	12,00
Romana-Salat, Parmesandressing, Pancetta	
...mit gegrillter Maishähnchenbrust	18,00
...mit gegrillten Riesengarnelen	20,00

## GRILL

<b>Gegrillte Maishähnchenbrust</b> Morchelrisotto & buntes Gemüse	19,00
<b>Entrecôte vom Kalb</b> Butter Café de Paris, Pommes frites, mediterranes Gemüse	26,00
<b>als rheinhessisch Surf &amp; Turf mit geröstetem Pulpo</b>	32,00
<b>Filet vom Eifeler Urrind</b> Morchelrahm, grüner Spargel, Kartoffelstampf	28,00
<b>Zwiebelrostbraten</b> gegrillte Scheiben vom Roastbeef, Schmor- & Röstzwiebeln, Pommes frites	19,00

vegetarisches Gericht

## NACK CLASSICS - RHEINHESSEN -

<b>Tatar</b> vom Eifeler Urrind mit Bio-Ei. Holzofenbrot oder Rosmarin Pommes frites	14,00	16,00
<b>Wiener Schnitzel</b> 2 in Fassbutter ausgebratene Kalbsschnitzel, Preiselbeeren, Zitrone, hausgemachte Pommes frites	18,00	
<b>Spießbraten-Carpaccio</b> dünne Scheiben vom lauwarmen Spießbraten, mariniert mit Tomaten & Gurken, Bratkartoffeln	16,00	
<b>Geschnetzeltes</b> vom Rinderfilet. Gebratene Pilze in Rahm, frisch in Fassbutter ausgebackenes Rösti	19,00	
<b>Ochsenbacken</b> geschmort in Burgunder, Apfel-Sellerie Püree, buntes Gemüse	19,00	

## DUETT

### GERICHTE FÜR ZWEI

<b>Chateaubriand</b> Rindsfilet vom Eifeler Urrind für zwei, Sauce Béarnaise, buntes Gemüse, Pilze, Pommes frites.	54,00
<b>Für zwei</b>	
<b>Mixed Grill</b> gegrillte Edelfische und Meeresfrüchte für zwei, buntes Gemüse, Kräuterkartoffeln.	54,00
<b>Für zwei</b>	

## GEFISCHT

<b>Nack's Fischsuppe</b> Edelfische im Safransud, Rouille, Käse & Röstbrot	14,00	18,00
<b>Pulpo galicische Art</b> gerösteter Pulpo mit Kartoffelscheiben, Knoblauch & frischen Kräutern	24,00	
<b>Wolfsbarsch</b> als gebratene Filets, mediterranes Gemüse, Zitronen-Salbei Gnocci	26,00	

## ZUM GUTEN SCHLUSS

<b>Espresso spezial</b> Espresso & Gruß aus der Patisserie	6,00
<b>Schokoladen-Soufflé</b> mit Himbeersorbet	9,00
<b>Tarte Tatin</b> karamellierte Apfeltarte mit Tonkabohneneis	8,00
<b>Frische Sorbets</b> 3 x fein, 3 x hausgemacht, nach Saison	8,00
<b>Liebelei</b> Nack's Dessert-Étagère	16,00
<b>Bergkäse</b> mit Heublumen affiniert, Feigen-Walnuss-Relish	8,00



# DAS NACK

RESTAURANT | WEINBAR | EVENT

## OFFEN

	0,1l	0,2l
Riesling-Silvaner Escher	1,50	2,90
Riesling Rotschiefer St. Antony VDP	3,30	6,60
Riesling vom Roten Hang   G. G. Huff	3,00	5,90
Weißburgunder Dreissigacker   VDP	2,30	4,50
Grauburgunder Manz   Gutswein	2,30	4,50
Riesling Classic Escher	1,80	3,50
Chardonnay Valentin Milch	3,00	5,90
Sauvignon Blanc Gres	3,00	5,90
Gewürztraminer Nauth   lieblich	3,30	6,50
<b>Rosé</b>		
Rotling Escher   halbtrocken	2,30	4,60
Rosé St. Antony	2,80	5,60
<b>Rot</b>		
Black Hole Manz	3,30	6,50
Spätburgunder trocken Edition Nack   Gutzler	2,80	5,60
Blaifränkisch trocken St. Antony	3,50	6,90
Portugieser halbtrocken Escher	1,80	3,50
Malbec Vina Kaiken   Argentinien	3,50	6,90
Merlot Gérard Bertrand	3,00	5,90

## GESCHLOSSEN

	0,75l
<b>Italien / Spanien rot &amp; weiß</b>	
Villa Maria Cellar Selection   Sauvignon Blanc   2016	36,00
Baron de Ley Rioja   2012	35,00
AN 2 Mallorca   2014	43,00
Alion - by Bodegas Vega Sicilia - Ribera del Duero   2013	100,00
Marchese Antinori - 2. Wein Tignanello - Chianti Classico   Riserva   2014	59,00
Porphy Alto Adige Cantina Terlan   Lagrein   Riserva   2014	59,00
<b>Übersee</b>	
Chateau Ste. Michelle Washington State   Syrah   2013	39,00
Montes Alpha Chile   Cabernet Sauvignon   2014	37,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

## PRICKELND

	0,75l
Dumont Brut	25,00
Rosé Brut St. Antony	29,00
Katharina Raumland	35,00
Champagne Taittinger	75,00

Sämtliche Speisen können, gerade durch die handwerkliche Herstellung & damit verbundene Kreuzkontaminationen, Spuren aller Hauptallergene enthalten. Das Zusatzstoff- & Allergenverzeichnis liegt für Sie zur Einsicht an der Theke bereit.

## GESCHLOSSEN

### Rheinhessen - weiß

	0,75l
Riesling vom Roten Hang   G. G. Huff   2016	19,00
Riesling Rotschiefer St. Antony VDP   2016	22,00
Riesling Morstein Katja Rettig   2015	29,00
Riesling Porphy Wagner-Stempel   Ortswein   2016	34,00
Riesling Orbel St. Antony VDP   Großes Gewächs   2015	39,00
Riesling Aulerde Groebe   Großes Gewächs   2016	49,00
Sauvignon Blanc Knewitz   Gutswein   2016	25,00
Sauvignon Blanc Daubhaus Gres   2015	35,00
Riesling Jean-Baptiste feinherb Gunderloch   Gutswein   2015	22,00
Blutsbruder Karl May   Cuvée trocken   2016 / 2017	25,00
Chardonnay Milch   Valentin   2016	19,00
Chardonnay vom Blauarsch Milch   2015	38,00
Weißburgunder Karl May   2016 / 2017	19,00
Appenheimer Weißburgunder Knewitz   Ortswein   2015	35,00
Grauburgunder Groebe   Gutswein   2016	25,00
Grauburgunder Réserve Manz   feines Barrigue   2016	35,00
Gewürztraminer Nauth   lieblich   2015	22,00

### Rheinhessen - rosé

Rotling Escher   halbtrocken   2016	16,00
Rosé St. Antony   2016	19,00
Blutsbruder rosé Karl May   trocken   2016 / 2017	25,00

### Rheinhessen - rot

Cuvée M Manz   2013	35,00
Gres No. 1 Gres   2014	32,00
Blaifränkisch Rothe Bach St. Antony   2015	49,00
Black Hole Manz   Merlot & Co.   2015	22,00
Blutsbruder rot Karl May   trocken   2016 / 2017	29,00
Spätburgunder Edition Nack   Gutzler   2014	19,00

## KALT

	0,2l	0,4l
Bad Camberger Taunusquelle classic, medium, still	2,30	<b>0,75l</b> 5,90
Coca-Cola <sup>2</sup> , light <sup>3</sup> , Sprite, Fanta <sup>1</sup>	2,50	3,90
Fruchtsäfte / Nektar	2,70	
Bitter Lemon <sup>4</sup> , Tonic Water <sup>4</sup> , Ginger Ale	2,90	4,50
Fruchtsaftschorle	2,50	3,90

## BIER

	0,3l	0,5l
Radeberger vom Fass	2,50	3,90
Schöfferhofer Weizen vom Fass	2,50	3,90

Stand: 10/17

1 Farbstoff 2 Farbstoff/coffeinhaltig 3 Aspartam enthält Phenylaminquelle 4 chininhaltig