



SCHAFFSLOUNGE
FOOD • STYLE • WINE

NELLS LUNCH



★ ★ ★ ★

NELLS PARK HOTEL
TRIER

UNSERE KLASSIKER

BROT & FRISCHKÄSE — 2,50

VORSPEISE

CAESAR SALAD

Kleine Portion — 13,50

Große Portion mit Hähnchenbruststreifen — 21,90

BEEF TATAR — 18,50

Rote Zwiebeln | Gurke | Würz-Relish | Nussbrot
Pinienkerne | Rucola

HAUPTGANG

KALBSLEBER „BERLINER ART“ — 24,90

Glasierte Apfelringe | Schmorzwiebel
Kartoffelpüree | Salat

WIENER SCHNITZEL VOM KALB — 26,50

Pommes | Beilagensalat

TRÜFFELTAGLIATELLE — 24,50

Frischer Trüffel | große Portion | Beilagensalat

KABELJAU LOIN — 21,50

Oliven-Kartoffelpüree | Tomaten-Artischocken-Ragout
Basilikumschaum

SCHWEINEFILET UNTER DER PARMESANKRUSTE — 24,90

Olivenpolenta | Pilze

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE — 9,50

knackige Zuckerkruste | Tonkabohne

NELLS QUICK LUNCH IN 3 GÄNGEN — 25

SOUP BOWL DES TAGES — 7 | 12

RINDERGULASCH — 14,50

Paprika | Champignons

SEELACHSFILET — 13,50

Pikante Senfsauce | Wurzelgemüse

VEGANES ZUCCHINI-TOMATENRAGOUT — 11,50

Basilikum | Kartoffelwürfel

WÄHLEN SIE EINE BEILAGE — 3,00

Salzkartoffeln | Reis | Salat

CAFE + X — 4,20

ISS DICH GLÜCKLICH - ECKE

PANIERTE ROTE BETE LAIBCHEN — 13,50

Avocado-Limettendip | Gemüsesockel | Edamame-Püree

MAKKARONI MAC & CHEESE — 14,50

Käsesauce | Kirschtomaten | überbackener Blumenkohl

Montag bis Freitag 11.30—14 Uhr | 11.11.2024 - 15.11.2024