



Vinothek
WEINGUT AM NIL

Nil's best friends...

Edamame mit Chili-Öl und mit portugiesischem Meersalz	4,90 €
Warme Brocken von Bäcker Sippels Landbrot mit portugiesischem Meersalz und Olivenöl Extra Vergine	5,00 €
Nuggets vom 24 Monate gereiften Parmesan mit halbtrockneten Tomaten und altem Balsamico	7,90 €
Drei Bruschetta „à la Nil“ mit geröstetem Knoblauch und Chili	8,90 €
„Pimientos de Padrón“ mit Olivenöl Extra Vergine und portugiesischem Meersalz	8,90 €
Kross gebratene Alentejo-Chorizo mit Sippels Erdbeerschnaps, am Tisch flambiert und tranchiert	11,90 €
Burrata di Bufala von Büffel-Bill mit Wildkräutersalat, bunten Tomaten und gerösteten Pinienkernen	13,90 €
Sommerliche Ceviche vom Wolfsbarsch mit spicy Mango und Papaya	14,50 €
Tatar von der Douglas-Lachsforelle auf reifer Avocado	14,90 €
Hähnchen-Saté mit Teriyaki-Soße und asiatischem Glasnudelsalat	14,90 €
„Vitello Tonnato“ vom Kalbsrücken mit Don Bocarte Bonito und Riesenkapern	15,90 €
Tatar ³ vom Rinderfilet, mittelscharf gewürzt, mit geröstetem Graubrot von Bäcker Sippel	17,90 €
Gebratener Pulpo mit Limonen-Aioli	16,90 €

Up to us...

ein Tisch voller Köstlichkeiten
„Nil Antipasti“ (für 2 Personen) **33,00 €**

Es ist noch Suppe da...

... und zwar der Saison entsprechend immer mal anders, aber immer lecker ... **7,90 €**

In der Original-Dose serviert:

„Baby Sardinillas“² von Jesus Lorenzo aus Galicien mit Limette und geröstetem Elsässer Weißbrot **15,90 €**

Allerfeinstes Bauchfleisch vom roten Tuna „Ventresca de Atún Rojo“² vom Top-Produzenten Don Bocarte aus Kantabrien, dazu reichen wir spanische Pimientos de Padrón **15,90 €**

Buddha Bowls *eine Schüssel voller gesundem Glück*

Gesunde Kohlenhydrate treffen auf Eiweißbomben und vitaminreiches, meist rohes Gemüse, garniert mit Dressing oder Dip – schon ist die Buddha Bowl fertig.

Spring-Bowl

Quinoa / Grüner Spargel / Radieschen / Buchenpilze / Wildkräuter / Cherrytomate / Ziegenkäse
16,90 €

Sushi-Bowl

Lachs / Nori / Avocado / Gurke / Edamame / Schwarzer Reis / Karotte / Lauch / Sellerie
19,90 €



Hey kleiner Kallstadt-Löwe:

Unser Koch hat für Dich etwas Spezielles gekocht! Die Bedienung verrät Dir gerne mehr.

Fleischeslust

powered by OTTO Gourmet

In Kooperation mit Deutschlands „Fleischpapst“ Wolfgang Otto haben wir für Sie eine Auswahl perfekter Fleischsorten erarbeitet. Pur und unverfälscht, ohne irgendwelche Beilagen, nur Meersalz, grober Pfeffer und eine anständige Kräuterbutter:

Flank Steak vom Irish Hereford ca. 200g	32,00 €
Dry Aged Rib Eye vom Irish Hereford ca. 350g	44,00 €
„Carré d'agneau“ Karree vom irischen Weidelamm ca. 250g	39,00 €
Portion Country Fries	+ 3,90 €
Pommes Frites „Nil Style“ mit Heinz Ketchup/Mayo	+ 4,90 €
Kleiner Caesar Salat	+ 5,50 €

Rosé Dorade

im Ganzen gebraten,
mit mallorquinischem Kartoffelstampf
und Wildkräutersalat

28,00 €

Eher sättigend...

Römersalat ¹ „Caesar's Style“ mit Parmesan und Croûtons	12,90 €
dazu wahlweise:	
- Tandoori Hähnchenbrust	+ 3,90 €
- Gebratene spicy Tiger Prawns	+ 4,90 €
Tagliatelle „aglio e olio“ mit halbgetrockneten Tomaten und Rucola	16,90 €
dazu wahlweise:	
- 3 gebratene spicy Tiger Prawns	+ 9,00 €
Risotto di mare mit Stabmuschel, Meermandel und Venusmuschel	17,90 €
„Tagliata di Manzo“ Tranchen vom US Beef mit Büffel-Mozzarella auf Rucolasalat	28,00 €

Original Pinsa Romana

Unsere leicht verdauliche und deutlich bekömmlichere Alternative zur Pizza. Der größte Unterschied liegt darin, dass der Teig der Pinsa bis zu 120 Stunden im Kühlschrank ruht. Sehr leicht, sehr kross, sehr lecker!

Mit Ziegenkäse, Walnuss und Feige

13,90 €

*

Mit spanischer Chorizo und Manchego Käse

14,90 €

*

Mit spicy Tiger Prawns, Knoblauch, Paprika und Wildkräuter

16,90 €

Käsekultur pur & unverfälscht

High-End Käse aus den besten Regionen mit kernlosen Trauben, Fassbutter und Elsässer Weißbrot

14,50 €

Sweets from my heart...

Churros mit Zimt & Zucker oder Schokoladensoße	9,50 €
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Erdbeer-Minze	9,50 €
Warmer „Callebaut“ Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleeis	11,50 €

„Tisch voller Köstlichkeiten“

Dies ist ein kompletter Streifzug durch unsere Speisekarte.

Nacheinander servieren wir Appetizer, Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts. Alles kommt auf Tellern in die Mitte des Tisches, sodass sich jeder Gast nach seinen Vorlieben bedienen kann.

ab 10 Personen

p. P. 75 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz