

# Lieber Gast,

schön, dass Sie da sind.

Herzlich willkommen im Hotel Restaurant Haus Nicklass.

Auf den folgenden Seiten entdecken Sie, womit unsere Küche und unser Service Sie verwöhnen möchten. Mit viel

Leidenschaft, Sorgfalt und Liebe zum Detail bereiten wir jedes Gericht für Sie zu, damit Sie sich rundum wohlfühlen können.

Unser Wunsch ist es, dass Sie bei uns genießen, entspannen und eine richtig gute Zeit verbringen. Sollte einmal etwas nicht ganz Ihren Vorstellungen entsprechen, sprechen Sie uns bitte an. Wir sind gerne für Sie da.

Wenn Sie sich bei uns wohlfühlt haben, freuen wir uns sehr, wenn Sie Ihre Erfahrungen mit Freunden und Bekannten teilen.

Unser schönstes Kompliment ist es, wenn Menschen als Gäste kommen und als Freunde wieder gehen.

Vielen Dank für Ihren Besuch. Wir freuen uns auf Sie.

Vielen Dank!

*Ihre Familien Nicklass & van den Berge*



HOTEL ★★★ Superior  
RESTAURANT **HAUS**  
**NICKLASS**  
WEINSTÜBLE

Leiden Sie unter Nahrungsalergien  
oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten  
sprechen Sie unseren Service darauf an !

**Für Umbestellungen berechnen wir 2 €.**

Warme Küche von Mittwoch bis Freitag von 16.00 Uhr – 21.30 Uhr  
sowie Samstag und Sonntag von 11.30 Uhr – 13.30 Uhr  
und von 18.00 Uhr – 21.30 Uhr  
Alle Preise sind Inklusivpreise!

Montag und Dienstag hat unser Restaurant Ruhetag!  
unser Restaurant Lichteneck hat für Sie geöffnet!

## Unsere hausgemachten Flammkuchen

**Flammkuchen „Elsässer Art“** € 12,50  
Crème Fraiche, Speck und Zwiebeln

**Flammkuchen „nach Art des Hauses“** € 13,50  
Crème Fraiche, Speck, Frühlingszwiebeln und Käse

**Flammkuchen „Ziegenkäse und Honig“** € 15,50  
Crème Fraiche, rote Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig, Thymian und Ruccola

**Flammkuchen „Anti-Pasti“** € 15,50  
Crème Fraiche, Zucchini, Paprika, Aubergine, Kräuterpesto, Ruccola und Pinienkernen

**Flammkuchen „mit Lachs“** € 16,50  
Crème Fraiche, Räucherlachs, rote Zwiebel, Frühlingslauch und Käse

**Flammkuchen „Apfel Zimt“** € 11,00  
Crème Fraiche, Apfelscheiben und Zimt-Zucker

## Suppen

**Rinderkraftbrühe** € 6,20  
mit hausgemachter Maultasche oder Flädle

**Knoblauchsuppe** € 7,60  
mit Gemüseinlage und Croutons

**Bärlauchcremesuppe** € 7,60  
mit Croutons

## Vorspeisen

**Gemischter Salatteller** € 7,30

**Großer gemischter Salat** € 10,50

**Frisches Brot** € 8,50  
mit Kräuterfrischkäse, Knoblauchbutter dazu Oliven

## Vesper



<b>Tessiner Toast</b> Salami, Tomate, Knoblauch und Käse	€ 14,00
<b>Toast Hawaii</b> Schinken, Ananas und Käse	€ 13,00
<b>Strammer Max</b> Schinkenbrot mit Spiegelei	€ 13,50
<b>1 Paar Wiener Würstchen</b> mit Brot und Senf	€ 9,00
<b>1 Paar Grobe Bratwürste</b> mit Brot und Senf	€ 12,50
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> mit Brot und Butter	€ 13,00
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Brot und Butter	€ 14,00
<b>Käsewürfel</b> mit Weintrauben, Brot und Butter	€ 16,60
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Brot	€ 12,50

## Hauptgerichte

**Zwiebelrostbraten** € 29,00  
mit Spätzle und Salatteller

**Schweineschnitzel** € 18,60  
mit Pommes und Salatteller

**Sauerbraten** € 23,50  
mit Spätzle und Salatteller

**Hausgemachte Maultaschen** € 19,50  
wahlweise gebraten mit Ei oder geschmelzt in der Brühe dazu Salatteller

**Ingelfinger Leibgericht** € 29,60  
Schweinemedallions mit Champignonrahmsöße,  
geschmälzte Maultaschen, Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller

**Jedes 25. Leibgericht erhält bei uns gratis Kochbuch**

**Schwäbische Linsen** € 15,60  
mit Spätzle und Saitenwürstchen

**Grillteller** € 26,30  
Rinder und Schweinemedallions mit gebratenen Champignons,  
Speck, Kräuterbutter dazu Pommes und Salatteller

**1 Paar Grobe Bratwürste** € 17,70  
auf Sauerkraut dazu Bratkartoffeln

**Siedfleisch** € 20,90  
mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat

**Salat California** € 17,30  
Blatt und Rohkostsalate mit gebratener Putenbrust, Mais  
und Brot

## Fisch

**Ingelfinger Lachsforelle Müllerin Art** € 26,50  
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

## Vegetarisch

**Spinat-Bergkäseknödel** € 19,50  
auf Kirschtomatenragout und Salatteller

**Käsespätzle** € 17,40  
mit Salatteller

**Chefs Falafel** € 18,50  
auf cremigem Humus dazu Tomatensalat

## Kindergerichte

**Kinderschnitzel** € 13,20  
mit Pommes

**Hähnchenkrusteln** € 13,20  
mit Pommes

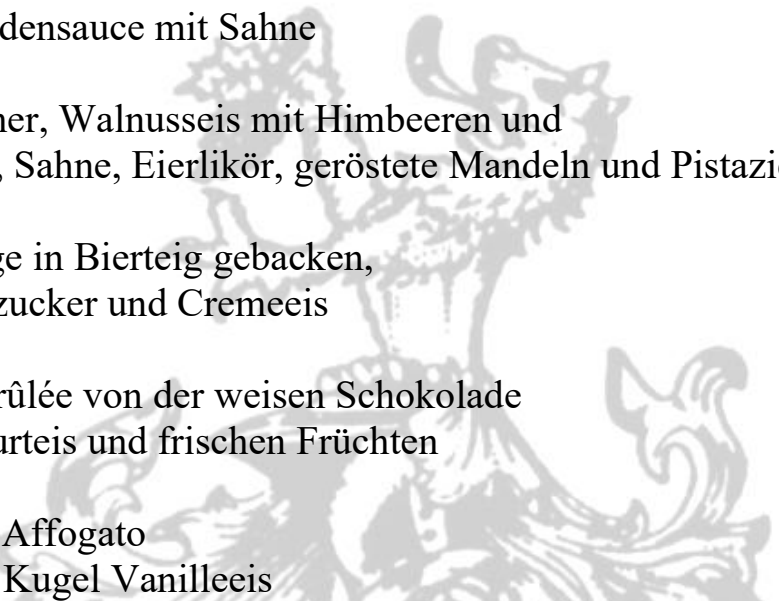
**Käsespätzle** € 12,00

**Portion Spätzle** € 6,00  
mit Rahm oder Bratensoße

**Portion Pommes** € 6,00  
mit Ketchup und Majo

## Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln	€ 6,10
Eiskaffee oder Eisschokolade	€ 6,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißer Schokoladensauce mit Sahne	€ 7,80
Hausbecher, Walnusseis mit Himbeeren und Kirschen, Sahne, Eierlikör, geröstete Mandeln und Pistazien	€ 9,80
Apfelringe in Bierteig gebacken, mit Zimtzucker und Cremeeis	€ 9,80
Crème Brûlée von der weisen Schokolade mit Joghurteis und frischen Früchten	€ 10,80
Espresso Affogato mit einer Kugel Vanilleeis	€ 5,60



## Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser	0,25l	€ 3,30
Teinacher Mineralwasser	0,5l	€ 5,00
Saftschorle	0,25l	€ 3,10
Saftschorle	0,4l	€ 4,20
Saft	0,25l	€ 3,80
Saft	0,4l	€ 4,80
Apfel, Johannisbeere, Traube, Maracuja Rhabarber, Orange		
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,3l	€ 3,50
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,4l	€ 4,20
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	€ 3,50

## Biere

Herbshäuser Pils vom Faß	0,25l	€ 3,30
Herbshäuser Pils vom Faß	0,4l	€ 4,50
Herbsthäuser Hefeweizen vom Faß	0,5l	€ 5,00
Herbsthäuser Hefeweizen vom Faß	0,3l	€ 3,80
Herbsthäuser Radler	0,4l	€ 4,00
Herbsthäuser Radler	0,3l	€ 3,50
Herbsthäuser Märzen Export	0,5l	€ 4,20
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	€ 3,80
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	€ 5,00
Augustinerbräu München Lagerbier Hell	0,5l	€ 5,50

## Warme Getränke

Tasse Kaffee oder koffeinfreier Kaffee	€ 3,50
Tasse Espresso	€ 3,30
Cappuccino	€ 4,50
Tasse Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,80
Glas Tee	€ 3,50
Glas Tee mit Schuss	€ 5,80

Früchte, Schwarztee, Grüner Tee, Kräutertee, Pfefferminztee, Kamillentee, Roibuschtee		
Irish Coffee		€ 8,00
Russische Schokolade		€ 8,00
Rüdesheimer Kaffee		€ 8,00

### Aperitiv

Alkoholfreier Fruchtsaftcocktail	0,2l	€ 7,50
Portwein	5cl	€ 4,80
Martini Bianco oder Rosso	5cl	€ 4,80
Glas Sekt Cuvee Nicklass	0,1l	€ 6,00
Glas Sekt mit Fragolino, Walderdbeerlikör	0,1l	€ 7,00
Aperol Spritz	0,25l	€ 7,50
Hugo	0,25l	€ 7,50
Lillet Wild Berry	0,25l	€ 7,50
Campari mit Orangensaft	5cl	€ 6,50
Campari Soda	5cl	€ 6,80

### Offene Weißweine je 0,25l

„Nicklass“ Hausmarke Riesling trocken Pfalz		€ 5,50
Chardonnay trocken Fürstenfass		€ 6,50
Grauburgunder trocken Strebel Beckstein Taubertal		€ 6,50
Sauvignon blanc trocken Oliver Zeter Pfalz		€ 8,50
Silvaner Hoher Berg Weingut Gaufer		€ 6,00
Müller-Thurgau trocken Niedernhaller Burgstall Weingut Gaufer		€ 6,00
Weißburgunder trocken Ingelfingen Hoher Berg Weingut Gaufer		€ 6,50
Blanc de Noir Lemberger mit Trollinger		€ 5,50
Rolf Willy Württemberg		
Gewürztraminer Fruchtig Alois Kiefer Pfalz		€ 6,00
Gelber Muskateller Feinfruchtig Alois Kiefer Pfalz		€ 6,00
Trio vom See trocken Steinhauser Bodensee		€ 6,00

## Offene Rotweine je 0,25l

„Nicklass“ Hausmarke Spätburgunder trocken	€ 6,00
Trollinger mit Lemberger Ingelfinger Hoher Berg Weingut Gaufer	€ 6,00
Lemberger S trocken Weingut Notz Sachsenheim	€ 6,50
Merlot trocken Lergenmüller Pfalz	€ 7,00
Dunkelgraf Cuvée trocken Fürstenfass	€ 8,00
Weinschorle weiß/rot/rosé	€ 3,80

## Offene Roséweine je 0,25l

„Nicklass Hausmarke“ Pinot Noir rosé Pfalz	€ 6,00
Kochertaler Rosenmuskat rosé feinherb Weinschmiede	€ 6,50
„Fürstenfass“ Hohenloher Schiller	€ 5,50
Portugieser Rosé Niedernhaller Kocherberg Weingut Gaufer	€ 6,00

## Flaschenweine Weiß

2022 Heitlinger Riesling trocken, Kraichgau, Baden	0,75l	€ 25,00
2023 Weißburgunder trocken, Metzger, Pfalz	0,75l	€ 27,50
2022 Riesling trocken, Weingut Metzger, Pfalz	0,75l	€ 27,50
2022 Scheurebe trocken, Weingut Metzger Pfalz	0,75 l	€ 27,50
2022 Gelber Muskateller trocken, Metzger, Pfalz	0,75l	€ 27,50
2022 Sauvignon blanc trocken Oliver Zeter Pfalz	0,75l	€ 28,60
2023 Hohenloher Chardonay, Fürstenfass	0,75l	€ 18,00
2024 Weißer Burgunder trocken, Lergenmüller, Pfalz	1 l	€ 28,00
2021 Sonnentanz Weißweincuvee, Aloishof, Pfalz	0,75l	€ 18,00
2023 Gewürztraminer fruchtig, Aloishof, Pfalz	0,75l	€ 19,00
2024 Gelber Muskateller lieblich, Aloishof, Pfalz	0,75l	€ 19,00
2024 Jean Borell Cuvee Blanc, Pfalz	0,75l	€ 25,00
2022 Bacchus trocken, Bocksbeutel, Becksteiner Winzer	0,75l	€ 25,50
2022 Grüner Veltliner trocken, Franken	0,75l	€ 25,50
Glücksmarie Weißweincuvee Niedernhaller Burgstall Weingut Gaufer	0,75l	€ 22,50

## Flaschenweine Weiß Neuseeland

2023 Sauvignon Blanc, Villa Maria	0,75l	€ 29,00
-----------------------------------	-------	---------

## Flaschenweine Italien Weiß

2023 Villa Antinori, Toscana	0,75l	€ 22,00
------------------------------	-------	---------

## Flaschenweine Rose

2023 Hohenloher rosé Cuvee trocken, Fürstenfass	0,75l	€ 18,00
2023 Hohenloher Apatura rosé Cuvee fruchtig, Fürstenfass	0,75l	€ 18,00
2024 „Nicklass Hausmarke“ pinot Noir rose, Pfalz	0,75l	€ 17,50

## Flaschenweine Rot

2020 Black Beard Cuvee trocken, Lergenmüller, Pfalz	0,75l	€ 38,00
2024 Merlot trocken, Sankt Anna, Lergenmüller, Pfalz	0,75l	€ 28,00
2023 Hohenloher Dunkelgraf Cuvee trocken, Barrique, Fürstenfass	0,75l	€ 24,00
2022 Tauberschwarz trocken, Benz Beckstein	0,75l	€ 30,00
2021 Black Print Rotweincuvee trocken, Ellerstadt, Pfalz	0,75l	€ 36,00
2021 Dornfelder trocken, Borell-Diehl, Pfalz	0,75l	€ 19,50
2013 Spätburgunder, Oliver Zeter, Diedesfeld, Pfalz	0,75l	€ 32,00
2017 Petz Cuvee, Oliver Zeter, Pfalz	0,75l	€ 29,50
2015 Z-Cuvee, Oliver Zeter, Diedesfeld, Pfalz	0,75l	€ 36,00
2016 „Ex Flammis Orior“ Rotwein trocken, Barrique, Fürst zu Hohenlohe Öhringen	0,75l	€ 82,00
2022 Lemberger Ingelfinger Hoher Berg Weingut Gaufer	0,75l	€ 36,00
2023 Spätburgunder trocken Ingelfinger Hoher Berg Weingut Gaufer	0,75l	€ 25,00

## Flaschenweine Frankreich Rot

2019 Les Jamelles Syrah, Languedoc-Roussillon	0,75l	€ 25,00
2003 Chateau Vieux Clos St. Emilion Grand Cru	0,75l	€ 68,00
2008 Chateau Jean Faure St. Emilion Grand Cru	0,75l	€ 70,00

## Flaschenweine Italien Rot

2015 Montezemolo Barolo Monfalletto Rosso	0,75l	€ 85,00
2020 Chianti Classico, Riserva Antinori	0,75l	€ 55,00

## Flaschenweine Spanien Rot

2021 Carbernet Sauvignon, Merlot & Syrah Les Cousins, Linconscient Marc&Adria	0,75l	€ 38,00
2017 Marques de Murrieta Reserva, Rioja Finca Ygay	0,75l	€ 60,00

## Sekt und Champagner

Hausmarke „Haus Nicklass“	0,75l	€ 35,00
Oliver Zeter Sauvignon Blanc Sekt	0,75l	€ 45,00
Champagner Taittinger	0,75l	€ 85,00
Fürstenfass Cuvee Sekt brut alkoholfrei	0,75l	€ 35,00

## Spirituosen je 2 cl

Hohenloher Obstler	2 cl	€ 3,00
Hohenloher Williams Christ	2 cl	€ 3,00
Hohenloher Zwetschgenwasser	2 cl	€ 3,00
Hohenloher Mirabellenwasser	2 cl	€ 3,00
Hohenloher Tresterbrand	2 cl	€ 3,80
Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	€ 3,00
Williams Prinz	2 cl	€ 5,00
Marille Prinz	2 cl	€ 5,00
Haselnuss Birkenhof	2 cl	€ 5,00
Williams Birne Birkenhof	2 cl	€ 5,00
Vogelbeerbrand Marder	2 cl	€ 9,80
Haselnuss Vallendar	2 cl	€ 5,00
Malteser Aquavit	2 cl	€ 3,00
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,00
Grappa di Barolo Sibona	2 cl	€ 5,00
Unicum	2 cl	€ 3,00

Ramazotti	2 cl	€ 3,20
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Ouzo	2 cl	€ 3,00
Asbach	2 cl	€ 3,00
Jack Daniels	4 cl	€ 6,50
Tullamore D.E.W Irish Whisky	4 cl	€ 6,50
Johnnie Walker Red Label	4 cl	€ 6,50
Remy Martin	2 cl	€ 5,00
Baileys	2 cl	€ 3,20
Gletscherwasser Likör	2 cl	€ 3,00

