APERITIF

Aperol Spritz 9
Aperol • Prosecco • Soda

Lillet Wild Berry 9
Lillet • Wild Berry • Beeren

Hugo 9
Holunder • Prosecco • Minze • Limette • Soda

Hugo alkoholfrei 7
Holunder • Prosecco alkoholfrei • Minze • Limette • Soda

Negroni 10
Gin • Campari • roter Wermut

Campari Orange 9
Campari • Orangensaft

Martini 8
Bianco oder Rosso

VORSPEISEN

Nezoé Tatar 50 g 15 • 80 g 20
Mango • Sesam • Kräuter • Wasabi-Creme • Teriyaki • Zitrone

Beef Sashimi 16
heißes Rinderfett • Chili • Kräuter

Tuna Tataki 17
warmer Romanasalat • Sesam • Edamame • Koriander-Sesam-Vinaigrette

Gratinierter Ziegenkäse 15
Mangocreme • Granatapfel • Maracuja • Honig

Argentinische Rotgarnelen 20
Kräuter • Chili • Knoblauch • Olivenöl • dazu Baguette

Baguette 8
Dip • Oliven • Olivenöl

NEZOÉ

VOM GRILL

Zu jedem Steak servieren wir eine Beilage:
Fries • Kartoffel-Sellerie-Püree • Grillgemüse • African Spiced Rice

Irisches Filet 200 g 40 • 300 g 57
zart • mager

US Hanging Tender 200 g 38 • 300 g 55
kräftig • intensiv • aufgeschnitten

Argentinisches Rib Eye ca. 300 g 43 • 400 g 53
aus dem Rippenstück • mit charakteristischem Fettauge

Tuna Steak 36
Sesammantel • Grillgemüse • Süßkartoffelpüree • Teriyaki

Black Cod 38
Miso-mariniert • Risotto • Weißweinsauce

DIPS & SAUCEN

Jus	4	Pfeffersauce	4
Kräuterbutter	3	Trüffelmayonnaise	3
Mayonnaise	1,5	Ketchup	1,5

BEILAGEN

Fries	5
Nezoé Fries Parmesan • Rosmarin • Petersilie • Knoblauch • Schnittlauch	8
Kartoffel-Sellerie-Püree	7
Grillgemüse	6
African Spiced Rice	6
Süßkartoffelpüree	6
Süßkartoffelpommes	6
Beilagensalat	8

UPGRADE

statt der Beilage zum Steak

Nezoé Fries	+3
Süßkartoffelpommes	+2
Beilagensalat	+3

KACPERS SPECIAL

Nezoé Wagyu-Burger 29
170 g Wagyu-Beef • Parmesan • Bacon • Gurke • Tomate • Rucola • Knoblauch-Kräuter-Creme • dazu Nezoé Fries

Geschmorte Ochsenbäckchen 38
Kartoffel-Sellerie-Püree • Schmorzwiebeln • Jus • Beilagensalat

SALATE

Nezoé Garden 15
Salatmix • Gurke • Tomate • Frühlingslauch • geröstete Sonnenblumenkerne • Honig-Senf-Dressing oder Essig-Öl

wahlweise mit

marinierter Maishähnchenbrust	+8
Rindersteakstreifen	+10
Garnelen	+12
Tuna	+11

GLOBAL

Riz Gras 19
Afrikanischer Gewürzreis • geschmortes Gemüse • scharfe Sauce separat

mit marinierter Maishähnchenbrust 25

Nezoé Bowl 16
Sushireis • Edamame • Avocado • Karotte • Mango • Gurke • Panko-Sesam-Crunch • Dressing: Honig-Senf, Teriyaki oder Koriander-Sesam

wahlweise mit

marinierter Maishähnchenbrust +8

Rindersteakstreifen +10

Tuna Tataki +11

Garnelen +12

PASTA

Pasta Aglio Olio 14
Petersilie • Knoblauch • Olivenöl • Peperoni

wahlweise mit

Rindersteakstreifen +10

Garnelen +12

LITTLE NEZOÉ

Für unsere kleinen Gäste

Nuggets mit Pommes 10

Ministeak mit Pommes 15

DESSERT

Schoko-Brownie 11
mit Vanilleeis

Crème brûlée 11
mit saisonalem Eis

Mascarponecreme 11
saisonale Variation

Das Eis im Nezoé ist made by Eis Pino!

HEISSGETRÄNKE

Café Crema	3,5
Espresso	3
Espresso Doppio	4,5
Espresso Macchiato	3,5
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	5,5
Milchcafé	5,5
Tee	2,5
Frischer Minztee	4

SOFTDRINKS

Hausgefiltertes Tafelwasser (Karaffe) spritzig	1,0 l 6,5
Acqua Morelli frizzante • still	0,25 l 4,5 • 0,75 l 7,9
Cola • Cola Zero • Fanta • Sprite • Mezzo Mix	0,33 l 4,5
Ginger Ale • Bitter Lemon	0,2 l 3,9
Schorlen Maracuja • Orange • Apfel	0,5 l 5,5

BIERE

VOM FASS

Pott's Pils • Landbier • Helles	0,3 l 3,8 • 0,5 l 5,8

FLASCHENBIERE

Pott's Weizen • alkoholfrei	0,33 l 3,8
Pott's Pils alkoholfrei	0,33 l 3,5
Pott's Radler alkoholfrei	0,33 l 3,5
Pott's Landbier alkoholfrei	0,33 l 3,5

COCKTAILS

Pink Velvet 12
Gin • Himbeere • Verjus • Rosmarin • Prosecco • Eiweiß

Earl Grey Martini 12
Gin • Earl Grey • Zitrone • Zuckersirup

Whiskey Sour 12
Whiskey • Zitrone • Zuckersirup • Eiweiß

Espresso Martini 12
Vodka • Espresso • Kaffeelikör

ALKOHOLFREI

Velvet Zero 9
Gin alkoholfrei • Hibiskus • Verjus • Zuckersirup • Prosecco alkoholfrei • Eiweiß

NEZOÉ

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

je 0,6 l

Tropical 6,5
Mango • Maracuja • Limette • Minze

Pink Hibiscus 6,5
Hibiskus • Grapefruit • Zitrone • Rosmarin

Raspberry Mint 6,5
Himbeere • Minze • Zitrone

Strawberry Basil 6,5
Erdbeere • Basilikum • Zitrone

Green Garden 6,5
Gurke • Limette • Basilikum

Yuzu Ginger 6,5
Yuzu • Ingwer • Limette

SPIRITUOSEN

GIN	4 cl • Gin & Tonic
Hendrick's	8 • 15
Gin Mare	8 • 15
Monkey 47	8 • 15
Berlin Brandstifter	8 • 15
Copperhead	10 • 17

RUM	4 cl • als Longdrink +3,5
Botucal	6
Havana Club 3 Jahre	6
Havana Club 7 Jahre	8

WHISKY	4 cl • als Longdrink +3,5
Gentleman Jack	7
Ardbeg Ten	10

VODKA	4 cl
Grey Goose	8

GRAPPA

2 cl

Chardonnay	5
Amarone Barrique	8

SCHNÄPSE

2 cl

Prinz Alte Marille • Alte Williamsbirne	4
Ramazzotti	3
Sambuca	3
Jägermeister	3
Elmendorf Korn	5
Linie Aquavit	3
Baileys (4 cl)	5

NEZOÉ

WEISSWEIN

Grauburgunder QbA trocken 0,2 l 7,9 • 0,75 l 26
Rheingau • Deutschland • Weingut Karl-Werner Faust

Chardonnay IGP 0,2 l 7 • 0,75 l 23
Languedoc-Roussillon • Frankreich • Terre d'Expression

Bacchus QbA mild 0,2 l 7,5 • 0,75 l 25
Nahe • Deutschland • Weingut Udo Weber

Lugana Pansere DOC 0,2 l 11 • 0,75 l 38
Venetien • Italien • Fraccaroli

Sancerre AOC Blanc 0,75 l 52
Loire • Frankreich • Château de la Perrière

Weinschorle 0,2 l 6,5

ROSÉ

Rosé QbA feinherb 0,2 l 7,5 • 0,75 l 25
Nahe • Deutschland • Weingut Udo Weber

SCHAUMWEIN

Prosecco Treviso Brut 99 0,1 l 5,5
San Martino • Venetien • Italien 0,2 l auf Eis 10 • 0,75 l 32

Champagner Réserve Brut 0,375 l 45 • 0,75 l 75
Champagne • Frankreich

ROTWEIN

Primitivo Puglia IGT 0,2 l 7,5 • 0,75 l 25
Apulien • Italien • Barocco

Rioja Reserva Tempranillo 0,2 l 8,9 • 0,75 l 30
Rioja • Spanien • Bodegas Vicente Gandia

Cabernet Sauvignon Côtes de Lastours 0,2 l 7,9 • 0,75 l 26
Cabardès • Frankreich • Domaine Ventenac

Chianti Rufina DOCG 0,75 l 34
Toskana • Italien • Renzo Masi

Amarone della Valpolicella DOCG Classico
Venetien • Italien • Giuseppe Campagnola 0,1 l 9,5 • 0,2 l 18,5 • 0,75 l 62

Château Laniote Saint-Émilion Grand Cru 0,75 l 78
Bordeaux • Frankreich • Château Laniote