



Oskar´s



Burgrestaurant
Nideggen

Speisen

Currywurst & Co. ,alles hausgemacht
und aus frischen Produkten der Region

Currywurst

normal oder scharf nach eigener Rezeptur
von Herbert Brockel

3,50

Currywurst und Currysauce
mit belgischen Pommes

6,50

Beilagen

Pommes frites „Belgische Art“
normale Portion

3,50

Pommes vom „FEINSTEN“ mit Trüffelöl
aromatisiert und Parmesan, muss man haben.

5,50

Mayonnaise
Tomatenketchup

0,50

0,50

Tagesgerichte

Special.....

**Im Weckglas oder in unseren to go Glasschalen
zum mitnehmen oder sofort Verzehr (natürlich 50 m Abstand)**

**Rheinische Kalbfleischbulette mit lecker Jus
auf Karottenstampf**

6,50

**Sous vide gegarter Schweinebauch vom Berkshire Schwein
auf Kartoffelweißkraut Gemüse**

7,00

**Himmel un Äd
Flönz mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelpüree**
6,00

**Nudeln vom Pimmenicher Hof
mit Waldpilzen**

8,00

NEU NEU NEU NEU NEU NEU NEU NEU
Hausgemachte Holunderblütenessenz 220 ml 11,-€
American Cheesecake mit Rhabarber 8,- €

Getränke:

cucumis The Sophisticated Cucumber
cucumis The Sophisticated Lavender
Basil, Basilikum Ingwer

0,33l

4,50

0,33l

4,50

0,25l

4,00



Oskar´s

Burgrestaurant
Nideggen

Hauptgerichte im Weckglas (2 Portionen):

Rheinischer Sauerbraten (vom Pferd) in Rosinensauce	28,00
Geschmorte Lammkeule(wir beziehen unser Lamm aus Flamersheim von Lapinchen)2 Portionen	28,00
Lambbolognese (dazu empfehlen wir Nudeln vom Pimmenicher Hof) 2 Portionen	26,00
Rehragout aus der Eifel 2 Portionen	28,00
Königsberger Klopse vom Kalbfleisch mit Kapernsauce	28,00
Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüsefond	20,00
Confierte Oldenburger Entenkeule (im Gänseschmalz)	22,00
Geschmorte Rinderrouladen mit Schmorjus	28,00
Kaninchenkeule im Dornfelder geschmort und frischem Lorbeer	28,00
Gekochte Rinderzunge	28,00
Hühnerfrikassee vom Kikok Huhn	28,00

Beilagen zu unseren Gerichten:

Blumenkohlpuree mit Nougat 200g	9,00
---------------------------------	------

Suppen oder Soßen:

Hühnersuppe mit viel Einlage	16,00
Linseneintopf mit Haxenfleisch	18,00
Portweinsöße mit Silberzwiebel 225 ml	17,00

Alles Vegetarisch oder als Beilage zu unseren Gerichten

Kichererbsen Curry Vegetarisch 500g	24,00
Sahne Kartoffeln mit Goudakäse 500g	16,00
Selleriepuree 200g	9,00
Rieslingkraut	16,00
Gemüse in Kräutertomatensauce (Mediterrane Art)	18,0
Kürbiscremesuppe	16,00
Kräuterpesto 125g	8,00
Karottenstampf untereinander	11,00
Chicorée im Orangensud	14,00
Süßkartoffelpüree	12,00



Dessert

Nußzupfkuchen zum tunken 2 Portionen 17,00

Die darf nicht im Weckglas fehlen:

Oskar´s Currywurst und Sauce nach eigenem Rezept hergestellt, im Weckglas (mind.2 Portionen) 12,00

Gerichte nur noch kurze Zeit

Rehragout aus der Eifel 2 Portionen	28,00
Kürbiscremesuppe	16,00
Rotkohl mit Preiselbeeren 500g	12,00

