



WWW.OSKARS.ONLINE

-BY BROCKEL SCHLIMBACH-



Restaurant:



Restaurant:



Herbert Brockel und Tobias Schlimbach bieten neben Ihrem Burgrestaurant Nideggen mit dem Restaurant Kaiserblick und dem Restaurant BrockelSchlimbach auch Oskar´s Feinstes Fastfood -Streetfood Deluxe- im Foodwagen an.

Oskar´s Feinstes Fastfood bietet innovative Ideen und außergewöhnliche Kreationen für ein besonderes Genusserlebnis und bietet genau das wofür Fastfood im Ursprung bekannt sein sollte: Frische, hausgemachte und qualitativ hochwertige Produkte von Burgern, Currywurst, Pommes bis hin zu frischen Salaten und Desserts.

Oskar´s Feinstes Fastfood liefert auf Wunsch im Streetfood Wagen oder als Catering inklusive Service für die verschiedensten Feierlichkeiten wie Firmenfeier, Polterabend oder Geburtstag. Anlass und Ort sind hier keine Grenzen gesetzt

Burgrestaurant Nideggen GmbH
Kirchgasse 10a
52385 Nideggen
info@burgrestaurant-nideggen.de
004924279091066



POWERED BY

BURGRESTAURANT NIDEGGEN

CURRYWURST & Co.

- ALLES HAUSGEMACHT AUS FRISCHEN
PRODUKTEN -

Sehr geehrter Gast, gerne erstellen wir für Ihre Feier ein individuelles Angebot passend auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt. Hier finden Sie einen Überblick, natürlich können wir auch andere Getränke aus unserem Portfolio anbieten, Biolimonaedern von Proviant, Büble Allgäuer Weissbier, Wein aus unserem Keller... Equipment wie Porzellan, Gläser, Besteck oder Einweggeschirr sowie Mobiliar können wir gerne zur Verfügung stellen. Sprechen Sie uns an. Gerne sind wir Ihr Cateringpartner. Wir freuen uns auf eine gemeinsame Zusammenarbeit. Mit kulinarischem Gruß Herbert Brockel



Auszug aus unserem Streetfood Angebot:

Speisen

Currywurst & Co. ,alles hausgemacht und aus frischen Produkten

Currywurst

normal oder scharf nach eigener Rezeptur von Herbert Brockel 4,50

Currywurst und Currysauce mit Pommes 7,50

Beilagen

Pommes frites „Belgische Art“ normale Portion 4,50

Pommes vom „FEINSTEN“ mit Trüffelöl aromatisiert und Parmesan 5,50

Mayonnaise - modern - ohne Ei 1,00
Tomatenketchup hausgemacht 1,00

Salate

Karottensalat im Mayodressing 5,50
Erbsensalat nach „Westminster Art“ 6,50
Wildkräutersalat mit Nüssen 6,00

Streetfood Deluxe

2 Scampi im Tempurateig auf Wakamesalat mit Sesam und Soja -asiatisch- 14,00

Tatar vom Lachs an lila Senf und kleinem Kräutersalat 10,00

„Himmel un Äd“Flönz,Kartoffelpüree, Apfel und Röstzwiebel 9,00

Entenbratwurst auf Kartoffelstampf mit Endiviensalat und Jus 12,00

Bauernbrot mit Roastbeef, Senfgurke und Remouladensauce 9,50

Döner mit Sauerkraut und Scheiben vom Kabeljaufilet 12,50

Pulled Pork im Brötchen mit Coleslowsalat 9,00



Burgerspecials:

Asiaburger : Der etwas schärfere

Hähnchenstreifen aus KIKOK Zucht, Sprossen, Pak Choy, Shiitake Pilze, Chilli Chickensauce und Sojamayonnaise 9,50

Filet Burger – Oskar's Bester:

Filetscheiben, Zwiebeln, Ketchup, Mayo und eingelegte Gurke 16,50

Fischburger: Der edle unter den Burgern

Sashimi vom Bachsaibling, Wakame, Sesam, rosa Ingwer 15,00

Veggieburger: Nicht nur für Vegetarier

Artischocke, Hummus, Aubergine, Radicchio und Aioli 12,00

Darf es etwas süßes sein?

Hausgemachtes Slusheis 0,4 5,00
mit Wodka 0,4 8,00

American Cheesecake mit Blaubeeren 9,00

Weincreme mit Trauben 6,00

Herrencreme mit Borksokolade und Crumble 5,50

Getränke

Taittinger 9,00
0,1 9,00

0,75 62,00

Rieslingsekt von der Wein&Sektmanufaktur

Hubertus Reis , Mosel 5,00
0,75 34,00

Sion Kölsch 0,25 2,50

PeterS Kölsch 0,33 3,00

Aperol Spritz 0,2 7,00

Windspiel Dry Gin, Daun in der Eifel

Gin Tonic mit Gurke und Eis 0,2 9,00

Cocktails von Marc und Philipp 0,2 8,50

Alkoholfreies

Mirinda Orangenlimonade 1l 9,00

Pepsi, 7UP 1l 9,00

Selter´s Mineralwasser 0,75l 5,00

cucumis The Sophisticated Cucumber 0,33l 4,00

cucumis The Sophisticated Lavender 0,33l 4,00

Basil, Basilikum Ingwer Limonade 0,25l 3,50

Streetfood Flying - Büffet

Tatar vom Lachs an Creme von Sauerampfer	10,00	Krokette vom Pulled Pork auf Kartoffelzimtpüree	8,50
Hausgebeizter Lachs auf Tomate in Textur	9,00	Markbällchen mit geschmolzener Gänseleber auf karamellisiertem Apfel	14,50
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut	12,00	Maronencreme mit Entenbrust an Portwein	13,50
Forellenfilet mit Mandelbutter auf Endiviensalat im Kartoffeldressing	9,00	Eifeler Reh an Printensauce und Rosenkohlblätter	14,50
Backfisch im Brötchen mit Remouladensauce	11,00	Rindfleischsalat mit Radieschen	11,00
Scampi im Tempuramantel auf Sweetchilli chicken Sauce	10,50	Lammfilet geräuchert auf Paprikagemüse	12,50
Scampi im Bierteig mit Apfel und Topinambur	11,50	Sot-ly laissez (Pfaffenschnittchen) mit Auberginencreme und Babyspinat	14,00
Zanderfilet auf der Haut im Bohnensud mit Buttermilchschaum	13,00	Kürbis in Texturen mit Kaninchenragout	13,50
Geschmorter Sauerbraten „Rheinisch“ mit Lebkuchenjus und Kartoffelbaumkuchen	11,00	Praline vom Ochenschwanz auf Rahmwirsing	12,00
Gänsebraten mit Orangenjus, kleiner Kloß, Marone und Apfelrotkohl	14,50	Pfifferlinge in Kerbelrahm mit kleinem Semmelkloß	12,50
Tatar vom Longhorn Rind aus Nideggen Brück an Schmand und Rote Bete	13,50	Krokette von Grünkohl auf Pastinaskenpüree	11,00
Grünkohl mit Kartoffel und Mettenden	8,00	Desserts: Gefüllter Bratapfel auf Vanillesauce	7,00
Karottengemüse unter einander mit Schweinebauch an Senfjus	11,00	Christstollenparfait an Sabayon von Orange	10,50
Himmel und Äd, auf Kartoffelpüree mit Apfel und Zwiebel	9,00	Cassisfeige und Zimteis	9,00
Kohlrabi in Rahm mit Königsberger Klops vom Kalb	9,50	Schwarzwälderkiersch „Modern“	12,00
Bratkartoffelsalat mit Rheinischer Bulette	8,00	Cheesecake mit Blaubeeren	9,00
Zweierlei von der Tomate mit Pesto und Parmesan	7,50	Zweierlei Mousse au chocolat	8,00
Pochiertes Ei vom Pimmenicher Hof auf Spinat mit Trüffeljus	9,50	Pflaumenkuchen verkehrt	9,00
Hausgemachte Pilzmaultasche auf lauwarmen Kartoffelsalat	8,50	Erdbeeren Romanoff	8,00
Kürbis in Texturen mit Kernen und Kürbiskernöl	8,50		
Zweierlei von der Tomate mit Pesto und Parmesan	9,50		