



**Herzlich willkommen  
im Restaurant Nouvelle!**

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

In unserem Restaurant bieten wir Ihnen eine feine mediterrane Küche mit regionalem Fokus. Diese wird aus einer Kombination aus frischen Bestzutaten der Saison und kulinarischen Akzenten hergestellt.

Genießen Sie unsere mit Liebe zubereiteten Speisen. Dazu empfehlen wir Ihnen gerne passende regionale und internationale Weine.

Allergien? Bitte fordern Sie unsere spezielle Speisekarte für Allergiker an.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit und einen guten Appetit!

Ihr Nouvelle – Team mit Soheila Rittinghaus

## Vorspeisen

### Bruschetta

Tomatenragout auf knusprigem Kräuterbaguette  
4,90 €

### Caprese

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
6,90 €

### Panierte Käse-Ecken

Weichkäse auf Salatbouquet, dazu Preiselbeeren  
6,90 €

### Bunter Gemüseteller

verschiedene Gemüse der Saison mit Fetakäse und  
Baguette  
7,90 €

### Champignons vom Grill

mit gedünsteten Zwiebeln, Knoblauch, Baguette und  
Salatbouquet  
7,90 €

### Rösti mit Räucherlachs

mit Meerrettich  
9,90 €

## Suppen

### Suppe nach Großmutter's Art

klare Fleischbrühe mit Einlage  
4,50 €

### Tomatensuppe

frische Tomaten mit einer Basilikumhaube und  
Pinienkernen  
4,90 €

### Kartoffelsuppe

cremige Suppe mit Parmesanstreifen, Croutons und Sahne  
verfeinert  
5,50 €

## Salate

### Salat Odenwald

Blattsalate mit Weichkäse, Tomaten, Paprika, Oliven und  
Walnüsse mit hausgemachter Vinaigrette

9,90 €

### Salat Nouvelle

Blattsalate mit Putenfleisch und Birnen mit einer süßen  
Curry-Chili-Sauce und Baguette

11,90 €

### Salat mit Ziegenkäse

Blattsalate mit Ziegenkäse, Honig, Walnüssen mit  
hausgemachter Vinaigrette und Baguette

12,90 €

### Salat Gambas

Blattsalate mit Riesengarnelen vom Grill mit hausgemachter  
Vinaigrette und Kräuterbaguette

15,90 €

### Salat Buenos Aires

Blattsalate mit Rumpsteak-Scheiben vom Grill und  
hausgemachter Vinaigrette

15,90 €

## Kindergerichte

### Robin Hood

Putenschnitzel mit Pommes

7,90 €

### Rotkäppchen

Bandnudeln mit Tomatensoße

6,50 €

### Rösti mit Apfelmus

5,90

## Nudelgerichte

### Pasta-Teller

Nudeln mit mediterranem Gemüse in Tomatensoße und Salat  
10,90 €

### Bandnudeln Pesto

Bandnudeln mit selbstgemachtem Pesto, Parmesanstreifen und Salat  
11,90 €

### Tortellini Gorgonzola

mit Fleisch gefüllte Teigtaschen in Gorgonzola-Sahne-Soße, mit Salat  
12,90 €

### Frutti di Mare

Bandnudeln mit frischem Lachs, Zander, Gambas, Calamares und Salat  
16,90 €

## Fisch

### Calamares

frischer Tintenfisch vom Grill mit Gemüse, Bratkartoffeln, Knoblauch und Salat  
15,90 €

### Zander

mit Bratkartoffeln, Gemüseragout und Salat  
16,90 €

### Lachs-Gambas-Spieß

mit Bratkartoffeln, Knoblauch, gegrilltem Gemüse und Salat  
17,90 €

### Fischteller Nouvelle

Gambas, Calamares und zwei Sorten Fischfilet, mit Bratkartoffeln, Knoblauch und Salat  
18,90 €

# Fleisch

## Schnitzel Wiener Art

Schweineschnitzel mit Pommes und Salat

12,90 €

## Putenschnitzel

mit Pommes und Salat

11,90 €

## Hacksteak

mit Schafskäse gefülltes Hackfleischsteak mit Ajvar-Soße,  
Pommes, Gemüsereis und Salat

12,90 €

## Odenwälder Lendchen <sup>4</sup>

Schweinelende mit Bratkartoffeln in Pilzrahmsauce und  
Salat

15,90 €

(mit Pfeffersauce: + 1€)

## Lammkotelett

mit Gemüseragout und Knoblauch, Bratkartoffeln und Salat

14,90 €

## Kalbsleber

mit Zwiebeln, Knoblauch, Bratkartoffeln, Apfelmus und  
Salat

15,90 €

## Grill-Teller

mit Rumpsteak, Cevapcici, gefülltes Hackfleischsteak,  
grobe Bratwurst, Pommes, Gemüsereis, und Salat

15,90 € (für 2 Personen: 27,90 €)

## Rumpsteak

mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat

18,90 €

(mit Pfeffersauce: + 1€)

1 = Farbstoff(e)

2 = Antioxydationsmittel

3 = chininhaltig

4 = Süßungsmittel

6 = Säuerungsmittel

7 = koffeinhaltig

8 = Süßungsmittel

9 = enthält eine Phenylalaninquelle

10 = gewachst

## Dessert

### Apfelrose

Zimtapfelscheiben in Blätterteig mit Vanilleeis  
6,50 €

### Panna Cotta

mit verschiedenen Früchten  
5,90 €

### Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
5,90 €

### Gemischtes Eis

Schoko-, Vanille- und Erdbeereis mit Sahne  
4,90 €

## Getränke

### Heiße Getränke

Glas Tee	2,00 €
Glas frische Minze-Tee	2,50
Glas frische Minze-Tee mit Ingwer	3,50 €
Espresso 7	2,20 €
Kaffee Crema 7	2,50 €
Cappuccino 7	2,60 €
Latte Macchiato 7	2,80 €
„Affogato al Caffè“ <sup>7</sup> (Espresso auf Vanilleeis)	3,50 €

### Aperitif

Sherry medium/dry	5 cl	3,80 €
Martini medium/dry	5 cl	3,80 €
Campari soda/orange <sup>1,3</sup>	0,20 l	4,50 €
Pernod	4 cl	4,00 €
Prosecco	0,1 l	4,00 €
Aperol-Spritz (Prosecco) <sup>1,3</sup>	0,25 l	4,90 €
Hugo	0,25 l	4,90 €

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Elisabethen Quelle (still/medium)

0,25 l 2,00 €    0,75 l 4,50 €

Cola <sup>1,6,7</sup>	}				
Cola light <sup>1,4,6,7</sup>					
Spezi <sup>1,2,6,7</sup>					
Fanta <sup>1,2</sup>					
Sprite					
Bitter Lemon <sup>3</sup>		0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,40 €
		0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,60 €

### Säfte

Apfelsaft oder -nektar	}				
Apfelschorle					
Orangensaft oder -nektar					
Johannisbeernektar					
Johannisbeerschorle					
		0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,50 €

### Biere

Pfungstädter

Alkoholfreies Pils			0,33 l	2,30 €	
Alkoholfreies			0,5 l	3,30 €	
Hefeweizen					
Pils vom Fass	0,3 l	2,30 €	0,5 l	3,30 €	
Radler vom Fass	0,3 l	2,30 €	0,5 l	3,30 €	
Hefeweizen vom Fass			0,5 l	3,30 €	
Hefeweizen dunkel			0,5 l	3,30 €	
Kristallweizen			0,5 l	3,30 €	
1831 Schwarzbier	0,33 l	2,60 €			
Kölsch (Reissdorf)	0,2 l	1,50 €			

### Äppler

Apfelwein süß/sauer/gespritzt	0,25 l	2,50 €	0,5 l	3,60 €	
----------------------------------	--------	--------	-------	--------	--

## Digestif

Malteser	2 cl	2,80 €
Sliwowitz	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Cognac	2 cl	4,50 €
Whiskey	3 cl	4,50 €

## Schnaps

Brennerei Göbel, Reinheim/Odenwald

Obstler	}	2 cl	3,00 €
Kirsch			
Mirabelle			
Birne			
Himbeer			

## Offene Weine

<b>Weißwein</b>	}	0,25	4,90 €
Grauburgunder (trocken)			
Weißburgunder (trocken)			
Riesling (halbtrocken)			
<b>Rotwein</b>			
Primitivo (trocken)			
Plavac (trocken)			
Dalmatiner (halbtrocken)			
<b>Rosé</b>			
Rioja (trocken)			
Côtes de Provence (halbtrocken)			

1 = Farbstoff(e)  
2 = Antioxydationsmittel  
3 = chininhaltig  
4 = Süßungsmittel  
5 = Säuerungsmittel

7 = koffeinhaltig  
8 = Süßungsmittel  
9 = enthält eine Phenylalaninquelle  
10 = gewachst



# Weinkarte

## Weißweine

Deutschland-Rhein Hessen

WEINECKER

### Riesling, Spätlese

Weingut Weinecker Hof, Weinolsheimer Kehr,  
Weinolsheim

**Trocken**, strahlendes Goldgelb mit leicht schimmernden Reflexen.

Dieser Weißwein entfaltet sein charmantes, fesselndes und facettenreiches Bouquet mit Noten von Pfirsichen, Aprikosen und Grapefruits unterstützt von subtilen Gewürznuancen.

Im Geschmack ist der Wein saftig, lebendig und vielschichtig mit vibrierender Säure sowie druckvollem und anhaltendem Finale.

0,75 l 19,90 €

Deutschland-Hess. Bergstr.

HEPPENHEIMER

### Grauer Burgunder Kabinett

Bergstr. Winzer eG; Heppenheim

**Trocken**, elegantes Goldgelb; gehaltvoller Wein mit feiner Honig-Mandelnote, frische, elegante Säurestruktur, extraktreicher, aromatischer Weißwein

0,75 l 26,90 €

Deutschland-Hess. Bergstr.

GRANIT

### Riesling D.Q.

Weingut Simon-Bürkle; Zwingenberg

**Trocken**; hellgelb mit grünen Reflexen; sehr sortentypisch;

knackige, frische Säure; elegante Apfel-Pfirsicharomen, leichter Anflug von Grapefruit und exotischen Früchten;

Eleganter, fein geschliffener Riesling mit Finesse und viel Spiel. Ein klassischer rassiger Riesling aus den besten Lagen der Bergstraße.

0,75 l 29,90 €

Deutschland-Pfalz

ZETER

### Sauvignon Blanc

Weingut Leonhard Zeter; Neustadt

**Trocken**; Strohgelb im Glas. In der Nase mineralisch, rauchig, nussig, abgerundet und ausgewogen. Am Gaumen ein massiver dichter und kraftvoller Wein. Dabei saftig und opulent. Frucht im Kern.. Sehr langer Abgang.

0,75 l 32,90 €

## Deutschland-Pfalz

HENSEL - Aufwind Cuvée weiß  
**Muskateller-Sauvignon Blanc D.Q.**

Weingut Hensel; Bad Dürkheim

**Trocken;** helles Grün-Gelb; frische, fein strukturierte, weiche Säure;

Elegantes, exotisches Aromenspiel von Cassis, Stachelbeere, Wiesenblumen, reifen weißen Früchten.

Eine elegante, duftige, schmeichelnde Weißweincuvée aus den zwei spannenden Sorten Muskateller und Sauvignon Blanc;

ein einzigartiger Wein! VEGAN

0,75 l 29,90 €

## Rotweine

### Deutschland-Pfalz

HENSEL „Aufwind“

**Cabernet Sauvignon-Sankt Laurent D.Q.**

Weingut Thomas Hensel; Bad Dürkheim

**Trocken;** kräftiges Blaurot; gradliniges, fein abgestimmtes Tannin, seidig und elegant; ein wahrer Bazar von Aromen von Cassis, saftigen Kirschen, reifen Zwetschgen, Kaffee und Kakao, im Nachhall ein leichter Anflug Minze und Eukalyptus, danach Tabak und Leder.

Ein weicher, eleganter Rotwein mit komplexer Struktur und seidiger Konsistenz, geprägt von filigranen würzigen Holzaromen.

Ein beerig-süffiger Pfälzer Rotwein mit internationalem Format!

0,75 l 33,90 €

### Italien-Apulien

MASSERIA ALTEMURA “Apulo”

**Primitivo-Negroamaro IGT Puglia-Manduria**

Masseria Altemura; Torre Santa Susanna / Salento - Brindisi

**Trocken;** dunkel-rubinrot in der Farbe; angenehme Säure mit weichem Tannin; intensiver und voller Duft, der an Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten.

Dieser Wein besitzt einen elegant-kräftigen Körper, ist einhüllend, warm und weich und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack.

0,75 l 29,90 €

### Frankreich-Languedoc

CELLIER DES VICOMTES

**Cabernet Sauvignon - Vin de Pays d'Oc**

Vignerons Catalans; Perignan

Trocken, kräftiges Brombeerrot, elegantes, gut eingebundenes Tanningerüst, Aromen von Cassis, Kirsche und etwas Paprika

1,0 l 28,90 €

## Roséweine

### Deutschland-Pfalz

Wachenheimer Mandelgarten

**Portugieser Weißherbst Q.b.A.**

Vier-Jahreszeiten-Winzer eG; Bad Dürkheim

**25-facher Bundesehrenpreisträger in Gold**

**Erzeuger des Jahres 2016 / MUNDUS VINI**

**Lieblich**; klares Lachsrosa; weiche, schmeichelnde Säure;

Typische Aromen von Erdbeeren und Himbeeren;

Klassischer, fruchtiger Pfälzer Weißherbst – unkompliziert und macht Lust auf mehr

1,0 l 24,90 €

### Spanien-Navarra

FORTIUS Rosado

**Tempranillo-Merlot**

Bodegas Valcarlos; Los Arcos

**Trocken**, kräftige, intensive Roséfarbe; frische, angenehme Säure.

Ausdrucksvolle Aromen von roten Beeren und Pflaumen; kräftiger, aromatischer Roséwein aus der nordspanischen Weinbauregion Navarra

0,75 l 26,90 €

## Schäumendes

### Deutschland-Hess. Bergstr.

Heppenheimer Steinkopf

**Riesling Sekt b.A. – Flaschengärung**

Bergstr. Winzer eG; Heppenheim

**Extra trocken:** helles Strohgelb; feine, elegante Perlage; filigranes Säurespiel, feine Aromen von Apfel, Weinbergspfirsich, weißen Blüten;

eleganter feinrassiger Sekt aus der Top-Riesling-Lage HEPPEHEIMER STEINKOPF des kleinen, aber feinen Anbaugebietes „Hessische Bergstraße“.

Hier bewahrheitet sich, dass ein Sekt immer nur so gut sein kann, wie der Wein, aus dem er gemacht wurde – ein Sekt der Spitzenklasse

0,75 l 28,90 €

### Italien-Veneto

BORGO SANLEO

**Prosecco Spumante IGT**

Casa Vinicola ZONIN; Gambellara

**Brut:** strohgelbe Farbe; frische, milde Säure;

Elegante Aromen von gelbem Apfel, Birne, leicht nussig; feinfruchtig, weich, elegant

0,75 l 26,90 €

### Frankreich-Champagne

Veuve Monsigny Champagner Premier Cru

**Erstklassiger trockener Champagner.**

Champagne Les Roches Blanches

**Gold-Medaille bei der Berliner Wein Trophy 2017**

90 von 100 Falstaff-Punkten

Ein Wein mit klassischer, strohgelber Champagnerfarbe.

Die Nase ist geprägt von Aromen, die an Quitte, Aprikose, Mirabelle, Kräuterwürze und Brioche erinnern. Er ist saftig und zeigt freinherbe Fruchtnoten.

Ein Klassiker zum Aperitif und zu jeder Gelegenheit.

0,75 l 49,90 €

### Frankreich-Champagne

Champagne Moët & Chandon Imperial

**Champagner** mit 20 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier, 60 % Pinot Noir

Moët & Chandon; Epernay

**Brut**, eine zitronige frische Nase, weiße Blüten und ein Hauch von Honig bilden Auftakt dieses begehrten Champagners. Ein Brut-Champagner in perfekter Harmonie.

0,75 l 89,90 €