

The entire page is framed by a decorative border composed of a grid of squares. Each square contains a different geometric pattern, including circles, arcs, lines, and combinations thereof, all rendered in a light brown color. The patterns are symmetrical and repetitive, creating a modern, minimalist aesthetic.

NEFASS BAR

BAR | RESTAURANT

SPEISEKARTE



SPEISEN & SNACKS



*Unsere Vorspeise – ein Hauch von Nichts,
der verspricht, was noch kommen könnte:
zart, verspielt, unwiderstehlich.*

360° Brot & Sauerrahmbutter **7**

Zweierlei Butter von den ButterBoyz

360° Brot & Büchsenfisch **15.5**

Zur Wahl: Sardinen, Miesmuscheln oder Herzmuscheln

Vitello Tonnato **16.5**

Kalbstafelspitz „Sous-vide“ | Kapern | Dill | Rote Zwiebel

Tatar vom Thunfisch & Ponzu **18**

Zitrone | Sesam | Kataifi | Mayo

Antipasti-Auswahl **14**

Peperoni | Paprika | Pilze | Auberginen | Vieles mehr

Käseauswahl & Früchtebrot **15.5**

Französische Käsesorten | Feigensenf | Trauben



*Der Hauptgang – jetzt wird nicht mehr geflirtet:
hier wird verführt, geschmeckt und hemmungslos gesündigt.*

Labskaus 2.0 & Miso 28.5

Geschmortes Rind | Eigelbcreme | Rote Bete-Matjes |
Geräucherter Kartoffelschaum

Salat à la Provence & Ziege 17

Picandou | Feige | Pinienkerne | Honigdressing

Gnocchi & Trüffel 27.5

Sommertrüffel | Waldpilze | Frische Kräuter

Moules-frites & Zitronengras 26.5

Auf goldener Etagere | Miesmuscheln | Fries | Koriander |
Kaffir-Limette

G.L.A.M.O.R.O.U.S Currywurst 22
& Trüffel-Fries

Die geilste Currywurst auf der Meile. Mit Blattgold und
einer Currysauce zum Niederknien!

Mehr Glamour geht nicht!



*Zum Dessert – samtig, süß und ein wenig. schamlos.
Der letzte Kuss, den man nie vergisst.*

Apfeltarte 10.5

Süßsaure Äpfel | Himbeersauce

Mille-feuille 9.5

Blätteteig | Tonkabohne | Mascarpone |
Aprikosenkompott

Spagettieis 9.5

Madagascar-Vanilleeis | Sahne | Erdbeeren |
Weiße Schokolade

