

Unsere Bestellkarte ab 6.4.2021

Liebe Gäste,

wir bedanken uns recht herzlich für Ihre Unterstützung und Ihre vielen Bestellungen seit dem Lockdown seit dem **2. November 2020 (!)** Das hilft uns sehr, damit wir hoffentlich **irgendwann** wieder persönlich für Sie da sein können.

Weiterhin kochen wir für Sie abwechslungsreich Gerichte in unserer frischen Landhausküche - jahreszeitlich inspiriert, an der regionalen niederrheinischen Küche und der ganzen Welt des Genusses orientiert.

Mehr und mehr kooperieren wir mit Partnern aus unserer Umgebung und zaubern Ihnen immer wieder „frischen Wind“ auf Ihre Teller zu Hause!

Unsere regionalen Partner:

- **Biolandbetrieb von Agris, Hommersum**
- **Biolandbetrieb Rouenhof, Sonsbeck**
- **Geflügelzucht Strobel, Nierswalde**
- **Lindchen, Uedem**
- **Metzgerei Quartier, Kleve**
- **Vollwertbäckerei Bitter, Hasselt**
- **Spargelhof Ophey, Asperden**



Unsere Verpackungen sind zum Teil aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt, kompostierfähig und sind ein wertvoller Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Ich werde um am _____ um _____ Uhr die bestellten Speisen abholen.

Vorname: _____ **Nachname:** _____

Straße: _____ **PLZ/Ort:** _____

Telefonnummer: _____ **E-mail:** _____

So können Sie bestellen:

Online-Shop:

www.nierswalder-landhaus2go.de

per Telefon: 02823-9288833 (AB)

per Fax: 02823-92 888 34

per E-mail: info@nierswalder-landhaus.de

Dorfstr. 2, 47574 Goch-Nierswalde

www.nierswalder-landhaus.de

Bestellzeiten:

10:00 bis 20:00 Uhr

Abholzeiten:

Mo bis Fr

17:00 bis 20:30 Uhr

Sa und So:

12:00 bis 20:30 Uhr

(und feiertags)

Das Nierswalder Landhaus Team wünscht guten Appetit!



Neu: Unser Aperitif „Nierswalder Impfstoff“ für 2 (500 ml)

Mit viel Vitamin C - wirkt in homöopathischen Dosen garantiert gegen Coronablues und -frust!

Enthält Blutorange, Gin, Lillet, Ginger Ale, Zitronensaft,

500 ml 12,00 €

Vorspeisen		Preis	Anzahl
Portion knuspriges Sauerteigbrot von der Bäckerei Bitter mit 2erlei Dip	1,4	6 €	
Hausgebeizter Lachs mit Spargel-Bärlauch-Salat	6	12 €	
Sanft gegarter Tafelspitz mit einer Marinade aus Tomate, Schnittlauch und Ei, dazu ein Feldsalat-Bouquet in Kernöl-Vinaigrette	5,13	12 €	
Suppen			
Spargel-Crèmesuppe (2 Port.)	2	7 €	
Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz, Markklößchen und Eierstich (2 Port.)	1,5,8	7 €	
Hauptgerichte:			
Spaghetti in Bärlauchpesto mit grünem Spargel	1,5,13	12 €	
dazu 5 Black Tiger Gambas in Knoblauch gebraten	3	7 €	
Caesar Salad mit knusprigem Hähnchenfilet, Bacon, Croutons und gekochtem Ei	1,6	14 €	
Der“ Heimat“ Burger mit 200 g Patty vom heimischen Rind, Hausgemachtes Burgerbrötchen mit pikanter Chipotle-Mayo und BBQ-Soße, eingelegte Gurken, knusprigem Bauchspeck, dazu Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes	1,5	16 €	
Veggie-Pita: Knusprige Falafel in einer Teigtasche mit Tzatziki, Tomatendip, eingelegtem Feta, Krautsalat, Tomate und Gurke, dazu Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes	1,5,2	13 €	
Geschmorte Lammkeule in Thymianjus auf Ratatouille-Gemüse, dazu Kartoffelgratin	2	24 €	
Unsere Landhaus-Pfanne mit 3 Schweinefilet-Medaillons mit Champignon-Rahmsoße, dazu Marktgemüse der Saison und Bratkartoffeln	2	19 €	
Argentinisches Rumpsteak (200 g) mit Pfeffersauce, Pommes frites und kleinem Salat	2	26 €	
Nierswalder Pannfisch: Edelfischtrio auf Tomaten-Lauchgemüse, dazu Bärlauch-Gnocchi und Hummerschaum	1,2,3,6,8	19 €	
Kabeljau mit Kräuterkruste auf Spargelgemüse, dazu Gnocchi und Hummerschaum	1,5	24 €	
„Fish & Chips“ vom Kabeljau mit Sauce Tatar und kleinem Salat	1,2,6	18 €	
Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise	2	15 €	
- mit argentinischem Rumpsteak, 180 g		28 €	
- mit gebratenem, schottischen Lachsfilet	6	25 €	
- mit zartem Schweineschnitzel	1	22 €	
- mit Schinkenauswahl		22 €	
Dessert			
Omas „Käsekuchencreme“: Erdbeer-Rhabarber-Kompott, Käsekuchencreme und dunkles Crumble	1,2,5	7 €	
Tiramisu mit Erdbeeren	1,2,5	7 €	
Kinderkarte			
Fischstäbchen mit Pommes, Tomate und Gurke, dazu Mayo und Ketchup	6,5	6 €	
Chicken Nuggets mit Pommes, Tomate und Gurke, dazu Mayo und Ketchup	6	6 €	
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes, dazu Tomate und Gurke	1	6 €	

Anmerkung: Unser Küchenteam verwendet keine Convenience-Produkte, trotzdem kann es sein, dass verschiedene Lebensmittel Allergien verursachen. Hier unsere Kennzeichnung:

1 Gluten, 2 Milchprodukte, 3 Krusten- und Schalentiere, 4 Sulfite, 5 Ei, 6 Fisch- und Fischerzeugnisse, 7 Soja und Sojaerzeugnisse, 8 Sellerie, 9 Senf, 10 Sesam, 11 Lupine, 12 Weichtiere, 13 Nüsse, 14 Farbstoff

<i>Kleines Extra</i>			
<i>Kallfelz Riesling Hochgewächs, Q.b.A trocken, Weingut Albert Kallfelz Mosel</i>	<i>1,0l</i>	<i>18 €</i>	
<i>Durbacher Kochberg Spätburgunder Rotwein QbA, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>12 €</i>	
<i>Mosecco, Weingut Otto Selbach Mosel. Trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>12 €</i>	
<i>Rosecco, Weingut Otto Selbach Mosel. Trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>12 €</i>	