

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem familiär geführten Landhotel, mitten im kleinen niederrheinischen Dorf Nierswalde, gelegen zwischen Reichswald und Niers.

Wir bieten Ihnen den Rahmen für einen entspannten Kurzurlaub, Ihre Tagung oder genussvolle Stunden in unserem Restaurant mit Gartenterrasse.

Unsere Speisekarte ist nicht groß, aber ca. alle 6 Wochen präsentiert Ihnen unsere junge Küchencrew neue Zubereitungen, mal klassisch und neu interpretiert, mal modern und experimentell. Auf jedem Fall aber auf hohem Niveau, der Saison angepasst und mit der Unterstützung regionaler Partner.

Unser Küchenchef Christian Zupan bringt durch seine langjährigen Erfahrungen in einem französischen 2-Sternehaus einen Hauch Frankreich in unser Restaurant - „C'est si bon“

Darüber hinaus überraschen wir Sie mit häufig wechselnden Tagesempfehlungen.

Bitte beachten Sie, dass das Restaurant vorübergehend an den Montagen geschlossen ist.

Ihre Familie Dittrich
und das Nierswalder Landhaus-Team



Aperitifempfehlung

Herbstmelodie

Cranberrysaft | Wodka | Rosmarin | Sekt | Eis
0,2 l Glas – 7,40 €

Birnentraum

Birnsaft | Ginger Ale | Licor 43 Baristo
0,2l Glas - 8,50 €

Weinempfehlung als Karaffe

Kallfelz Riesling Hochgewächs, Q.b.A. trocken, Zell-Merl
Landesprämierung und Kammerpreismünze
0,25 l Karaffe – 7,50 €

Chemin des Sables, Rosé, Mediterrané
0,25 l Karaffe – 7,40 €

Cantine Torrevento, PIOTA Primitivo, fruchtig, Apulien-Italien
0,25 l Karaffe – 7,40 €

Weinempfehlung als Flasche

Château de Cathologie, Entre-deux-Mers, trocken, Bordeaux
Cuvée aus Sauvignon und Semillion
0,75 l Flasche – 29,90 €

Weingut Thorsten Krieger, Rosé trocken, Pfalz
0,75 l Flasche – 25,50 €

Niel Joubert Wine Estate, Merlot trocken, Südafrika-Paarl
0,75 l Flasche – 29,90 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot

zweierlei Dips
4,50 €

Gebratene Riesengarnelen

Knoblauch Chili Öl | Röstbrot | Aioli
14,00 €

Kürbis und warmer Feta

Butternutkürbis | gratinierter Feta | Feldsalat
12,00 €

Gegrillter Kalbstafelspitz „Vitello Tonnato“

Thunfischcreme | Kapern | Rucola
13,00 €

„Salätchen“

Blattsalate | Hausdressing | Tomate | Biokresse | Croutons
5,00 €

als Beilagensalat
3,50 €

Suppen

Kürbiscremesuppe

Steirische Kürbiskerne | Kräuterrahm | Kürbiskernöl
7,50 €

Rindfleischsuppe

„Nach Chris sein Opas Rezept“
Blumenkohl | Lauch | Ochsenbrust
7,50 €

Hauptgerichte

Waldrisotto

Arborioreis | Waldpilze | Rucola | Parmesan
19,00 €

Tagliatelle in Paprikarahmsauce

Mozzarella | Kalamataoliven | Parmesan
18,00 €

Norwegischer Kabeljau

Safranrahmkraut | Kartoffelchen | Selleriepüree |
26,00 €

Fang des Tages

Waldpilzrisotto | Rucola | Zitruscremesauce
24,00 €

Gegrilltes Black Angus Roastbeef

Sauce Hollandaise | Blumenkohl | Pesto Kartoffelstampf
29,00 €

Rinderschmorbraten „Boeuf Bourguignon“

Möhrrchen | Champignons | Speck | Stampfkartoffeln | Bratensauce
25,00 €

Typisch Landhaus

Landhaus Cheeseburger medium gebraten

180 g Rindfleisch | hausgebackenes Bun | Landhaus Burgersauce | Cheddar | knusprige Fritten | Ketchup/Mayo
19,00 €

Schnitzel vom Schweinerücken

Paprikarahmsauce | Rustikale Bratkartoffeln | Salätchen
19,00 €

Schweinefilet Medaillons

Pfefferrahm | geschmorte Champignons | Spätzle
23,00 €

Gegrillte Maispoulardenbrust

Pfefferrahm | geschmorte Champignons | Spätzle
22,50 €

Desserts

„Schwarzwälder Kirsch“

Mousse au chocolat | Kirschsorbet | Crumble | Kirschwasserschaum
9,00 €

Crème brûlée

Vanille | Sorbet | Fruchtragout
9,00 €

Unsere Dessertvariation

9,50 €