



Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen allen ein frohes Weihnachtsfest und freuen uns, Ihnen in diesem Jahr wieder eine festliche Speisekarte zu präsentieren und möchten Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden eine stimmungsvolle Zeit in unserem Restaurant zu bereiten.

Ihre Familie Dittrich
und das Nierswalder Landhaus-Team

Aperitifempfehlung

Glühwein Frost

Eisgekühlter Glühwein | Sektl | Eis
0,2 l Glas – 7,40 €

Birnentraum

Birnenensaft | 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 Torrento, PIOTA Primitivo, fruchtig, Apulien-Italien
0,25 l Karaffe – 7,40 €

Weinempfehlung als Flasche

Château de Cathologne, 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 €

Weihnachtsmenü

Gebeizter Fjordlachs

feiner Kartoffelsalat | Gurkensud | Senf-Dillsauce

Steinpilzcremesuppe

Speckcroutons | Estragoncreme | Biokresse

Rinderfilet vom Lavasteingrill

glasiertes Gemüse | Kartoffel-Walnusskrapfen | Burgunderjus

Schwarzwälder Kirsche

Mousse au chocolat | Kirschwasserschäum | Schokocrumble | Kirsche

Als 3-Gang-Menü ohne Suppe

50,00 €

Als 4-Gang-Menü

55,00 €

Vorspeisen

Gebeizter Fjordlachs

feiner Kartoffelsalat | Gurkensud | Senf-Dillsauce
13,00 €

Gratinierter Feta und Kürbis

Butternutkürbis | Olivenöl | steirische Kürbiskerne | Feldsalat
12,00 €

Landhauspastete vom Kalb

Blattsalate | Preiselbeer-Pfeffersauce | Röstbrot
12,00 €

Steinpilzcremesuppe

Speckcroutons | Estragoncrème | Biokresse
7,50 €

Hauptgerichte

Rinderfilet vom Lavasteingrill

glasiertes Gemüse | Kartoffel-Walnuskrapfen | Burgunderjus

36,00 €

Heilbuttfilet

Selleriemousse | Safrankartoffel Risotto | Muschelrahmsauce

33,00 €

Gegrillte Rehmedaillons

Spitzkohl | Mohnspätzle | Pfefferrahm

34,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

Kohlrabi | Portwein | getrüffeltes Kartoffelpuree | Bratensaft

32,00 €

Radicchioravioli

Blumenkohl | Parmesan | Walnuss

25,00 €

Desserts

„Schwarzwälder Kirsch“

Mousse au chocolat | Kirschwasserschäum | Schokocrumble | Kirsche
10 €

Weihnachtliche Dessertvariation

10,50 €