

Unsere Bestellkarte, gültig ab 16.1.2021



Liebe Gäste,

wir bedanken uns recht herzlich für Ihre Unterstützung und Ihre vielen Bestellungen seit dem Lockdown am 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 aus 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

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 Do: 17:00 bis 21:00 Uhr
Fr, Sa und So: 12:00 bis 21:00 Uhr

Das Nierswalder Landhaus Team wünscht guten Appetit!



Vorspeisen	Preis	Anzahl
Portion knuspriges Sauerteigbrot von der Bäckerei Bitter mit Griebenschmalz und hausgemachter Gänseleberpaté	7 €	
Gebratene Gänseleber in Portweinjus an Feldsalat mit Kartoffeldressing, dazu Speckkrusteln und Croutons	10 €	
Gratinierter Ziegen-Rahmbrie vom Rouenhof mit Honig und karamellisierten Nüssen, dazu Wintersalate in Balsamico Dressing und Feigenchutney	12 €	
Suppen		
Rinderkraftbrühe mit reichlich Einlage (2 Portionen)	7 €	
Pastinaken-Cremesuppe mit Schnittlauch-Crème fraîche und Räucherforelle (2 Port.)	7 €	
Deftiger Gulascheintopf nach ungarischer Art (2 Portionen)	7 €	
Hauptgerichte:		
Waldpilz-Ricotta-Ravioli auf Kürbispüree, dazu Trüffelsoße	16 €	
Der "regionale" Burger mit 200 g Galloway-Patty (Biolandbetrieb von Agris), Burgerbrötchen von der Bäckerei Bitter mit pikanter Rauchmayo, knusprigem Bauchspeck und Schmorzwiebeln, dazu Pommes Wedges	15 €	
Veggie-Burger: Knusprige Falafel im Sesambrötchen mit Feta-Joghurt-Soße, Krautsalat, Tomate, Gurke und orientalischem Tomaten-Dip	13 €	
Caesar Salad mit knusprigem Hähnchenfilet, Bacon, Croutons und gekochtem Ei	14 €	
Unsere Landhaus-Pfanne mit 3 Schweinefilet-Medaillons mit Champignon-Rahmsoße, dazu Marktgemüse der Saison und Bratkartoffeln	19 €	
Schnitzel Wiener Art mit Champignon-Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Salat	17 €	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Zitronenrisotto, dazu Blattspinat und Petersilienschaum	24 €	
Nierswalder Fischteller: 3 verschiedene Edelfischmedaillons in Senfsauce, dazu Speckbohnen und Schmorke	19 €	
Rotes Curry (leicht scharf) vom heimischen Wildschwein mit Kokosmilch, dazu Wokgemüse und Duftreis	20 €	
„Himmel un Ääd“, gebratene und gebackene Blutwurst, dazu Kartoffelschnee mit Schmorzwiebeln und karamellisierten Apfelspalten, dazu Salat	16 €	
Grünkohl nach Art des Hauses mit Kasseler und Mettenden, dazu Röstzwiebeln	17 €	
Rinderroulade vom Gallowayrind (Biolandbetrieb von Agris) mit Rotkohl und Kartoffelklößen	22 €	
Dessert		
Tonkabohnen Panna Cotta mit Zitrusfrüchten	7 €	
Dunkler Schokobrownie mit Salzkaramell und Beerenragout	8 €	
Apfelcrumble mit Vanille-Mascarponecrème und Butterstreusel	7 €	
Kinderkarte		
Fischstäbchen mit Pommes, Tomate und Gurke, dazu Mayo und Ketchup	6 €	
Chicken Nuggets mit Pommes, Tomate und Gurke, dazu Mayo und Ketchup	6 €	
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes, dazu Tomate und Gurke	6 €	
Kleines Extra		
Hausgemachtes Griebenschmalz	150 g	4 €
Kestener Grauburgunder, trocken, Weingut Otto Selbach, Mosel	1 l	15 €
Durbacher Kochberg Spätburgunder Rotwein QbA, trocken	0,75 l	16 €
Mosecco, Weingut Otto Selbach Mosel. Trocken	0,75 l	15 €
Rosecco, Weingut Otto Selbach Mosel. Trocken	0,75 l	15 €