

Liebe Gäste, gutes Essen hält gesund!



Wir haben unser Restaurant nun wieder für Sie täglich geöffnet. Wenn Sie aber lieber zu Hause bleiben, besteht weiterhin die Möglichkeit, zu bestellen und abzuholen.

Wir bieten Ihnen wechselnde Gerichte aus unserer frischen Landhausküche zum Mitnehmen: Vorspeisen, Suppen, leckere Hauptgerichte und Desserts in gewohnter Qualität und mit liebevoller Zubereitung. Und unsere Verpackungen sind überwiegend biologisch abbaubar!

Wir freuen uns über Ihre Bestellung.

So geht's:

Täglich geöffnet von Montag bis Sonntag, ab 12:00 Uhr

Bestellzeiten : 10:00 bis 20:00 Uhr

Abholzeiten: 12:00 bis 20:30 Uhr

Sie bestellen in unserem Shop, telefonisch, per Fax oder per Mail mit unserem Bestellschein oder nutzen unseren Shop) auf unserer Homepage www.nierswalder-landhaus2go.de. Bitte bezahlen Sie möglichst kontaktlos. Bei Wartezeiten bitten wir Sie, den nötigen Abstand von mindestens 1,50 m zwischen Ihnen und anderen Personen einzuhalten und sich die Hände beim Hereinkommen zu desinfizieren.

Ich werde um _____ Uhr die bestellten Speisen abholen.

Vorname: _____ Nachname: _____

Straße: _____ PLZ/Ort: _____

Telefonnummer: _____ E-mail: _____



Online-Shop:

www.nierswalder-landhaus2go.de

Bestellhotline: 02823-9288833

Fax: 02823-92 888 34

E-mail: info@nierswalder-landhaus.de

Dorfstr. 2, 47574 Goch-Nierswalde

Vorspeisen	Preis	Anzahl
3 Scheiben hausgebackenes Sauerteigbrot mit Dip	5,00 €	
Gemischte Vorspeisen-Variation, serviert als: Büffel-Mozzarella, Rose vom hausgebeizten Lachs, in Kräuteröl gebratenes, mariniertes Gemüse, Roastbeef und Schinken-Grissini	13,90 €	
Klare Wildkraftbrühe mit Einlage, 800 ml im Henkelmann	12,00 €	
Hauptgerichte:		
Landhaus-Burger mit 200 g Black Angus Patty, mit 2erlei Burgersauce, Schmorzwiebeln und Bacon, dazu Pommes Wedges	1 14,90 €	
Veganer Landhaus-Burger mit Kichererbsen-Patty, Gurkenrelish und Tomatenchutney, dazu Pommes Wedges	14,90 €	
Großer, gemischter Salat mit Hausdressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln	1 13,90 €	
Großer, gemischter Salat mit Hausdressing, gebratenen Edelfischfilets, Gamba und Knoblauchcrème	16,90 €	
Landhaus-Teller, Variation vom Pfalzdorfer Landschwein serviert als Medaillon, gefülltes Röllchen und Knusper-Schnitzel an Champignon- Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse der Saison	18,90 €	
Düsseldorfer Senfrostbraten vom argentinischem Rumpsteak 250 g mit Kartoffelgratin und kleinem Salat	26,90 €	
Spaghetti in Pfifferling-Rahmsoße mit Cherrytomaten und Parmigiano Reggiano	14,90 €	
Pfifferlinge mit Schweinefilet-Schnitzel, Rösti und kleinem Salat	18,90 €	
Zwei ganze Matjes ‚Hausfrauenart‘ mit neuen Kartoffeln und Salatgarnitur	13,50 €	
Drei ganze Matjes mit Zwiebeln, Speckböhnchen und Bratkartoffeln	16,50 €	
Dessert		
Mousse au Chocolat an Fruchtbouquet	6,90 €	
Tiramisu mit Steinobstsalat	6,90 €	
Kinderkarte		
Fischstäbchen mit Pommes, Tomate und Gurke, dazu Mayo und Ketchup	5,90 €	
Chicken Nuggets mit Pommes, Tomate und Gurke, dazu Mayo und Ketchup	5,90 €	
Kindernudeln mit Tomatensauce	5,90 €	
Rösti mit Apfelmus	4,90 €	
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes, Tomate und Gurke	5,90 €	

Aktuelles Menü	Preis	Anzahl
<i>Rindercarpaccio mit Balsamicodressing, Ruccola, Pinienkernen und Parmesan</i> *** <i>Duett von gebratenem Büffelsteak und geschmorten Büffelbäckchen auf Steinpilz-Risotto dazu mariniertes Büffelmozzarella</i> *** <i>Steinobst- Crumble</i>	38,90 €	
Kuchen		
<i>Landhauskuchen der Saison (z. B. Apfel-Streusel, Bienenstich oder Kirsch-Rhabarber)</i>	St. 2,50 €	
Angebotsweine		
<i>Kestener Grauburgunder, trocken Weingut Kesten, Mosel</i>	1 l 15,00 €	
<i>Kallfels Riesling, Weingut Kallfels Mosel</i>	0,75 l 15,00 €	
<i>Durbacher Kochberg Spätburgunder Rotwein QbA, trocken</i>	0,75 l 15,00 €	
<i>Cotes du Rhone Tradition trocken Les Vignerons de Roquemaure, Frankreich</i>	0,75 l 15,00 €	

Das Nierswalder Landhaus Team wünscht guten Appetit!