

Das Sommermenü

Vorspeise

Tatar vom Weiderind mit Rucolasalat in Balsamico Dressing und Kartoffelchips

€ 12,00

Suppe

Pfifferlingscremesuppe

6,00€

Hauptgericht

Nierswalder Rehrücken, rosa gebraten auf Waldpilzrisotto,
dazu glasierte Zuckerschoten und Thymianjus

€ 28,00

oder

Schottisches Lachsfilet auf feinem Blattspinat, dazu Kartoffelpüree und Weißweinschaum

€ 25,00

Dessert

„Zwetschkuchen“

Käsekuchencreme, Zwetschgenkompott und Butterstreusel, dazu Sauerampferis

€ 7,00

Als Menü pro Person € 46,00

Aperitivempfehlung:

Alkoholfreier Hugo „Wild Berry“

Hausgemachter Sirup aus frischen Holunderblüten, Johannisbeersaft, Mineralwasser,
Waldbeeren

0,2 l € 4,50

oder mit Schuss (Vodka) € 5,90

Hausgemachter Hugo

Hausgemachter Sirup aus frischen Holunderblüten mit Zitrone,
aufgefüllt mit Haussekt

0,2 l € 5,90

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe mit Gin-Sahne Mehr Bio geht nicht: Tomaten und Zutaten aus eigenem biologischem Anbau	€	5,50
Feine Erbsencremesuppe mit gebratener Black Tiger Garnele	€	6,50

Vorspeisen

Portion Sauerteigbrot mit zweierlei Dips	1,2	€	6,00
Caprese Salat, marinierte, bunte Gartentomaten, mit Mozzarella von „Büffel Bill“, Brotchips und Rucola-Pesto an Wildkräutersalat		€	10,00
Gemischte Vorspeisen-Variation mit Antipasti, Rose vom hausgebeizten Lachs, hausgemachte Wurstspezialität, gratiniertem Brikäse, dazu Feigenchutney und Aioli	1,2	€	12,00
Für 2 Personen		€	19,00
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit cremiger Soße, dazu Rucolasalat in Balsamicodressing und Röstbrot		€	11,00

Hauptgerichte und Landhaus-Klassiker

Großer, bunter Salatteller mit gegrillter, mariniertes Hähnchenbrust und Pesto Rosso	1,5,6,9	€	14,00
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	1,2,5,9	€	16,00
Veggie-Burger: Hausgebackenes Burgerbrötchen mit knusprig gebackener Falafel, Eisbergsalat, Krautsalat, Tomate, Gurke, Paprika-Dip und Tahini Dressing, dazu Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes	1,5,2	€	14,00
Unsere Landhaus-Pfanne mit 3 Schweinefilet-Medaillons und Champignon-Rahmsoße, dazu Marktgemüse der Saison und Bratkartoffeln	2	€	19,00
Geschnetzeltes vom Weiderind mit Spätzle, glasierten Erbsen und Möhren		€	20,00
Würziges Curry vom heimischen Wild mit Duftreis und Wokgemüse		€	20,00

Saisonale Gerichte

Spaghetti mit Pfifferlingen à la Crème und confierten Tomaten, dazu ein kleiner Salat		€	15,00
- auch vegetarisch ohne Speck			
- mit gebratenen Rindfleischstreifen		€	22,00
Schnitzel vom heimischen Wildschwein mit Pfifferlingen á la Crème und Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat		€	19,00
Argentinisches Rumpsteak, 250 g, mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffel-Rösti, dazu ein kleiner Salat		€	29,00

Aus Fluss und Meer

Dreierlei Marktfisch mit Rosmarinkartoffeln, Aioli und Salsa Verde, dazu ein kleiner Bauernsalat	€	21,00
Backfisch vom Zanderfilet mit Pommes frites, Remouladensauce und Salat	2,6 €	20,00

Dessert

Passionsfrucht Cheesecake mit Passionfrucht-Kompott, Sorbet, Kokos-Frischkäsecrème und Crumble	5 €	8,00
Dunkler Schokopudding im Glas mit Vanilleeis und dunklem Crumble	€	7,00
Nierswalder Dessertvariation mit dunkler und weißer Mousse au Chocolat, Crème Brûlée, hausgemachtem Sorbet und Früchtegaritur	€	8,50

Das Nierswalder Landhaus Team wünscht guten Appetit!

Falls Sie Wünsche, Fragen oder Anregungen zu unseren Speisen und Getränken haben, sprechen Sie unser freundliches Serviceteam unter der Leitung von Nadine Schiller bitte jederzeit gerne an.

Unser Küchenteam unter der Leitung von Peter Dittrich bereitet für Sie abwechslungsreiche und frische Heimatküche - saisonal inspiriert und an der regionalen, niederrheinischen Küche und der ganzen Welt des Genusses orientiert.

Unsere regionalen Partner:

- Biolandbetrieb von Agris, Hommersum
- Biolandbetrieb Bodden, Hommersum
- Biolandbetrieb Rouenhof, Sonsbeck
- Geflügelzucht Strobel, Nierswalde
- Der frische Bäcker Reffeling
- Heicks Backshop, Goch
- Lindchen, Uedem
- Imfrigo, Goch
- Metzgerei Quartier, Kleve
- Metzgerei Thünnesen, Goch
- Spargelhof Ophey, Asperden
- Lindchen, Uedem
- Metzgerei Quartier, Kleve
- Spargelhof Ophey, Asperden

Anmerkung:

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie auf bestimmte Inhaltsstoffe allergisch reagieren. Auch bei unserer frischen Küche ohne Convenience-Produkte könnte es zu Kreuzkontaminationen von Allergenen kommen. Unser Personal gibt Ihnen auf Wunsch unsere Allergenkarte.

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