

Das Herbstmenü

Vorspeise

Zweierlei vom schottischen Lachs an Meerrettich-Espuma, dazu Wildkräutersalat in
French Dressing

€ 12,20

Suppe

Rosa mit Pfiff

Rote Beete Suppe mit Wasabi-Nüssen

€ 7,10

Hauptgericht

Kabeljaufilet mit Kartoffelpüree, Speckbohnen und Senfschaum

€ 27,90

oder

Das doppelte Lottchen:

Zweierlei vom Lamm an Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin,
dazu Thymianjus

€ 28,10

Dessert

Steinobst Crumble: Texturen von heimischem Steinobst mit Butterstreusel auf
Mascarpone- Vanillecreme

€ 6,90

Als Menü pro Person € 47,60

Aperitifempfehlung:

„Herbstmelodie“

2 cl Apérol, 2 cl Lillet, Sprite, Mineralwasser mit getrocknetem Obst
0,2l € 6,50

Suppen

Suppentrio: Unsere 3 Suppen im Espressotässchen	1,2,8,9	€	7,20
Consommé vom Weiderind mit feiner Gemüse-Brunoise, Maultäschle	8,2	€	6,20
Rosa mit Pfiff: Rote Beete Suppe mit Wasabi-Nüssen	2,13,8,14	€	7,10
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kokos und Curryaromen		€	6,90
• wahlweise mit Panko-Garnele	2,13	€	3,00

Vorspeisen

Portion Sauerteigbrot mit zweierlei Dips	1,2, 4, 13	€	6,10
Zweierlei vom schottischen Lachs an Meerrettich-Espuma, dazu Wildkräutersalat in French Dressing	6,2,5,9	€	12,20
Marinierter Tafelspitz, dazu Feldsalat in Kernöl-Vinaigrette mit Croutons und frischem Meerrettich	2,5,9	€	10,60
Vesper Platte mit Wurstspezialitäten, Bergkäse, Pickles und Radi, dazu Brot und Chutney	4,1	€	12,20
Für 2 Personen		€	18,90

Hauptgerichte und Landhaus-Klassiker

Waldpilzrisotto mit wildem Broccoli, warmer Burrata und Kirschtomaten	2 €	17,20
Caesar's Salad: Sanft gegarte Hähnchenbrust mit pochiertem Ei und Knoblauch-Croutons	1,2,5,9 €	15,20
Der "Heimat" Burger mit 200 g Patty vom heimischen Rind mit hausgemachtem Burgerbrötchen, eingelegte Gurken, knusprigem Bauchspeck, dazu Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes	1,3,5,13,9 €	17,20
zusätzlich Chili-Cheese-Soße	1,2 €	2,00
Veggie-Burger: Hausgebackenes Burgerbrötchen mit knusprig gebackener Falafel, Eisbergsalat, Krautsalat, Tomate, Gurke, Rauchpaprika-Mayo / Tahini Dressing, dazu Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes	1,5,2,13 €	15,10
Unsere Landhausplatte mit Tranchen vom Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße, Tages-Gemüse (fragen Sie unseren Service) und Bratkartoffeln	1,2,7 €	18,90
Lady's Steak oder Gentleman's Steak: Rumpsteak 200g oder 300 g stark, gewickelte Speckböhnchen, Ofenkartoffel mit Sour Cream, BBQ- oder Pfeffersauce oder Demi Glace	2 €	27,90/32,10
Das doppelte Lottchen: Duett vom Lamm auf Ratatouille-Gemüse, dazu Kartoffelgratin und Thymianjus	1,2,4,8 €	28,10

Saisonale Gerichte

Wildragout mit Rahmwirsing und Spätzle	1,2,5 €	23,30
Rheinischer Sauerbraten vom Weiderind auf „Endivien untereinander“	2 €	24,20

Aus Fluss und Meer

Dreierlei Marktfisch an Zitronenrisotto und wildem Brokkoli, dazu Safranschaum	2,4,6	€	23,90
Penne Nudeln mit Lachs-Würfel in Krustentierschaum mit confierten Tomaten	1,2,3,6	€	19,20
Kabeljaufilet mit Kartoffelpüree, Speckbohnen und Senfschaum	2,6,9	€	27,80

Dessert

Dunkler Schokobrownie mit hausgemachtem Vanilleeis und Salzkaramell	1,2,5,13	€	7,10
Steinobst Crumble: Texturen von heimischem Steinobst mit Butterstreusel auf Mascarpone- Vanillecreme	1,2,5,13	€	6,90
Süße Sünde,- Dessertvariation		€	8,90
^{1,2,5,13} Für 2		€	16,10

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. Gerne bereiten wir für Sie auch vegane Varianten zu.

Unser Küchenteam unter der Leitung von Peter Dittrich und Souschef Jay Kingebey 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
- Imfrigo, Goch
- Metzgerei Thünnesen, Goch

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