

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem familiär geführten Landhotel mitten im kleinen niederrheinischen Dorf Nierswalde, gelegen zwischen Reichswald und Niers.

Wir bieten Ihnen den Rahmen für einen entspannten Kurzurlaub, Ihre Tagung oder ein paar genussvolle Stunden in unserem Restaurant mit Gartenterrasse.

Ihre Familie Dittrich
und das Nierswalder Landhaus-Team

Aperitif-Empfehlung

„Maracuja Spritz“

Aperol | Maracujasaft | Orangenscheibe
0,2 l | € 6,50

„Ingwer Spritz“

Frischer Ingwer | Aperol | Ginger Ale
0,2 l | € 6,50

Weinempfehlung als Glas

Bannstein Sauvignon Blanc, trocken
Pfaffenweiler Weinhaus, Baden/Markgräflerland
0,2 l | € 5,90

Domaine Horgelus Rosé Merlot/Tannat trocken –Navarra
Frankreich-Côtes de Gascogne
0,2 l | € 5,80

San Pietro Chianti Classico DOCG trocken
Castello di Meleto, Italien-Toskana
0,2 l | € 6,10

Weinempfehlung als Flasche

Domaine Horgelus Rosé Merlot/Tannat trocken –Navarra
Domaine Horgelus, Frankreich-Côtes de Gascogne
0,75 l | € 21,90

Lugana Limne D.O.C. trocken
Tenuta Roveglia, Italien-Lombardei
0,75 l | € 30,50

Suppen

Krustentier Schaumsüppchen

Nordseekrabben

€ 6,50

Tomatencremesuppe

Basilikumklößchen

€ 5,90

Vorspeisen

Vitello Tonnato (vom heimischen Reh)

Rucolasalat | Balsamico

€ 14,50

Rote Bete Carpaccio

Karamellisierte Ziegenfrischkäse | Feige | Walnüsse | Feldsalat

€ 12,00

Spanische Tapasplatte

Gegrillter Pulpo | Pimentos | Aioli | Serrano Schinken | Crocettes

€ 14,50

Hauptgerichte

Argentinisches Roastbeef (vom Lava Grill)

Geschwenkte Pfifferlinge | Rösti | Kleiner Salat

€ 31,00

Caesar Salad

Sommersalate | Knuspriges Hähnchenbrustfilet
Parmesan | Pochiertes Ei

€ 17,50

Frische Tagliatelle

Pfifferlinge à la Crème | Kirschtomaten | Parmesan

€ 17,50

„Wildes“ aus heimischen Wäldern

Helles Wildschweinragout

Waldpilzrahm | Spätzle | Erbsengemüse

€ 28,00

Aus Fluss und Meer

Ganze Dorade (vom Lava Grill)

Bauernsalat | Schwenkkartoffeln | Salsa Verde | Ciabatta

€ 25,00

Landhaus Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“

Bratkartoffeln | Gurkensalat

€ 18,50

Surf & Turf Burger

Hausgebackenes Burgerbrötchen | 180 g Patty vom regionalen Rindfleisch
Panko Garnele | Spicy Mayo | Mango Chutney | Pommes Frites

€ 22,50

Dessert

Zwetschgenkompott

Sauerampferreis | Kakaosand

€ 7,50

Milchschokoladen Parfait

Himbeere | Salzkaramell

€ 7,50

Das Nierswalder Landhaus Team wünscht Ihnen einen 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. Auf Wunsch bereiten wir für Sie auch vegane Varianten zu.

Unsere regionalen Partner:

- Biolandbetrieb von Agris, Hommersum
- Biolandbetrieb Bodden, Hommersum
- Geflügelzucht Strobel, Nierswalde
- Der frische Bäcker Reffeling
- Heicks Backshop, Goch
- Lindchen, Uedem
- Buffel Bill, Singen
- Imfrigo, Goch
- Handelshof, Bocholt
- Metzgerei Quartier, Kleve
- Metzgerei Thünnesen, Goch
- Spargelhof Ophhey, Asperden
- Heimisches Wild

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.