

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Nierswalder Landhaus begrüßen zu dürfen. Unser familiengeführtes Landhotel, idyllisch im Herzen des niederrheinischen Dorfes Nierswalde gelegen, bietet den perfekten Ausgangspunkt für einen erholsamen Kurzurlaub, produktive Tagungen oder für genussvolle Stunden in unserem einladenden Restaurant mit der malerischen Gartenterrasse.

In unserem Restaurant legen wir großen Wert auf Qualität und Kreativität. Unsere Speisekarte mag übersichtlich erscheinen, doch das ist Teil unseres Konzepts. Etwa alle sechs Wochen erwartet Sie eine neue Auswahl an Gerichten, die von unserer jungen, ambitionierten Küchencrew liebevoll zubereitet werden. Dabei pendeln wir gerne zwischen klassisch neu interpretierten und modern experimentellen Gerichten, immer unter Berücksichtigung der Saison und in Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern.

Unser Küchenchef, Christian Zupan, bereichert mit seiner Erfahrung aus einem französischen 2-Sterne-Restaurant unsere Küche um exquisite französische Nuancen – ein wahrer Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Bitte bedenken Sie bei Ihrer Planung, dass unser Restaurant montags geschlossen bleibt.

Dies gibt unserem Team die Möglichkeit, sich für die kommende Woche vorzubereiten und weiterhin die hohe Qualität und Frische zu garantieren, die Sie von uns erwarten und verdienen.

Wir, Ihre Familie Dittrich und das gesamte Team des Nierswalder Landhauses, freuen uns darauf, Sie mit unserer herzlichen Gastfreundschaft und unserem einzigartigen kulinarischen Angebot verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst,

Ihre Familie Dittrich und das Nierswalder Landhaus-Team

Aperitifempfehlung

Limoncello Spritz

Sekt | Limoncello | Zitronenmelisse | Eis

0,2 l Glas 7,50 €

Kir Royal (mit Sekt)

0,2 l Glas 7,50 €

Sekt | Creme de Cassis | Eis

0,2l Glas 7,50

Weinempfehlung als Karaffe

Giuseppe Campagnola Chardonnay Veneto I.G.T.

0,25 l Karaffe – 7,40 €

Chemin des Sables, Rosé, Méditerrané

0,25 l Karaffe – 7,40 €

Cantine Torrevento, PIOTA Primitivo, Apulien-Italien

0,25 l Karaffe – 7,90 €

Weinempfehlung als Flasche

Weingut Abril- Auxerrois trocken, Baden-Kaiserstuhl, BIO

0,75 l Flasche – 31,90 €

Cantine Torrevento, Primitivo Rosato trocken, Apulien-Italien

0,75 l Flasche – 26,50 €

Weingut MANZ „Herzallerliebste“ Rotweincuvée halbtrocken, Rheinhessen

0,75 l Flasche – 30,50 €

Vorspeisen

Brot zum Dippen

Geröstetes Ciabatta | zweierlei Dips
4,50 €

„Caesar Salat“

Gegrilltes Romana Salatherz | Maispouardenbrust | Caesar Dressing | Parmesan
13,00 €
als Hauptgericht mit Röstbrot
21,00 €

Büffelmozzarella Bruschetta

Tomaten | Büffelmozzarella | Wildkräutersalat | Pesto | Baguette
12,00 €

Matjesfilets nach Hausfrauenart

Gemischter Salat | Matjes | Pumpernickel | Hausfrauensauce
13,00 €

„Salätchen“

Blattsalate | Hausdressing | Tomate | Biokresse | Croutons
5,50 €

Suppen

Pfifferlingcremesuppe

Baconcroutons | Petersilienrahm
8,00 €

Suppe von geschmorten Tomaten

Kirschtomaten | Pesto | Croutons
7,50€

Hauptgerichte

Rinderfiletmedaillons vom Grill

Black Angus Lende | glasierte Möhrchen | Stampfkartoffeln | Burgunderjus
33,00 €

Rinderschmorbraten vom Weiderind

Getrüffeltes Rahmkohlrabi | Pilze | Kartoffel Krapfen | Bratensauce
27,00 €

Fang des Tages - Fisch nach Angebotslage

Pfifferlingsrisotto | Parmesan | Kresse | Pasticremesauce
26,00 €

Pfifferlingsrisotto

Arborioreis | Pfifferlinge | Parmesan | Kresse | Austernpilze
19,00 €

Erdnuss-Chili-Noodles

Pikante Erdnuss-Chili-Creme | Tagliatelle | Frühlingslauch | Sesam |
Gemüsestreifen | Beilagensalat
19,50 €

mit Riesengarnelen
25,50 €

Typisch Landhaus

Pfeffersteak „Steak au poivre“

Black Angus Rumpsteak | Parmesan-Trüffel Fritten | Pfefferrahmsauce
31,00 €

Schnitzel nach Wiener Art vom Landschwein

Bratkartoffeln | Champignonsauce
20,00 €

Gegrillte Schweinefilet Medaillons

Blumenkohl | Kräuterspätzle | Dijonsenfauce
25,00 €

Desserts

Crème Brûlée

Tonkabohne | Fruchtragout | Sorbet
9,50 €

Pêche Melba

Pfirsich-Aprikosenragout | geiste Vanille mousse | Himbeercoulis | Crumble
9,50 €

Dessertvariation

Lasst euch überraschen!
10,00 €