



BRUNCH

Großes Buffet mit kalten und warmen Speisen

12.03. - 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

29,90€ pro Person

Unser Brunch: Jeden zweiten Sonntag im Monat.



Karfreitag - 7. April

FISCHBUFFET MEERESFRÜCHTE & CO.

Tauchen Sie bei uns unter und genießen Sie Edles aus Fluss und Meer. Erleben Sie Leckereien aus Neptuns Welt in all ihren Variationen.

Mit Süppchen, Beilagen und Desserts.

ab 18:30 Uhr

39,90 € pro Person



MIESMUSCHELN SATT

Miesmuscheln - soviel Sie mögen mit verschiedenen Dips, Weißbrot und Beilagensalat

21,50 € pro Person

Unsere Termine:

10. & 11.03.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Termin.



GARNELEN FÜR ZWEI

Wir servieren Ihnen gebratene Garnelen (ca. 800g roh) in Knoblauch-Chili-Öl und reichen Ihnen dazu zwei Dips, Baguette und Beilagensalat.

Eine Flasche Pinot Grigio (0,75l) begleitet Ihren kulinarischen Abend.

39,90 € für zwei Personen

Reservierung ist erwünscht



FEINE STANGEN UND VOLLMUNDIGE COMEDY SCHLEMMEN & SHOW MIT LILLI

Spargel gehört zur Familie der Liliengewächse und wird schon seit mehreren Jahrtausenden angebaut. Lilli gehört zur Familie „Frohnatur“ und sorgt schon seit mehreren Jahrzehnten für gute Laune!

Da ist es nahe liegend, beides zu verbinden. Gut essen und schlapp lachen - feine Stangen und vollmundige Comedy in mehreren Gängen.

Man nehme eine schillernde Quasselstrippe und serviere Sie in Portionen zwischen den einzelnen Menügängen. Das Resultat: Naschwerk für Magen und Lachorgan! Ganz nach dem Motto: "Wenn sich Mund und Magen laben, will das Zwerchfell auch was haben!"

Lachlawine Lilli & der Chefkoch des Hauses präsentieren kulinarische Comedy in der Spargelzeit. Köstlich zubereitete Spargelvariationen mit einer Extraportion Humor.

Und keine Angst: Lilli wird weder an der „Stange“ tanzen noch die Hollandaise singen. Aber wenn sie die Frühkartoffeln aus dem Feuer holt, machen nicht nur die alten Knollen große Augen...

65,00 € pro Person inkl. Drei-Gänge-Menü

04.06. - Beginn: 11:30 Uhr

Karten sind an der Rezeption erhältlich.



RESTAURANT & LANDHOTEL
ZUM NIESTETAL



TAGESGERICHTE

28.02.2023 BIS 26.03.2023

Abholung

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Lieferung

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

17:00 Uhr bis 20:00 Uhr

Auch in unserem Restaurant erhältlich.
(Annahme jeweils bis 30 Minuten vor Ende.)

Bitte beachten Sie die Lieferhinweise
in unserer Außer-Haus-Karte.

Telefon: 0561 95226-0

Inhaber: Stefan Wambach
Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal
Fon: 0561 95226-0 - Fax: 0561 95226-34
Email: info@landhotel-niestetal.de
Web: www.landhotel-niestetal.de
Facebook: fb.com/Landhotel.Niestetal



GASTLICHKEIT LIEGT UNS AM HERZEN

28.02. bis 05.03.	
<u>Dienstag</u>	
Hähnchencurry „asiatisch“ mit frischem Gemüse und Duftreis	11,90 €
<u>Mittwoch</u>	
Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce mit Beilagensalat	11,90 €
<u>Donnerstag</u>	
Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel an Duftreis mit Beilagensalat	11,90 €
<u>Freitag</u>	
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Pellkartoffeln	11,90 €
<u>Samstag</u>	
Schweinesteak in dunkler Pfeffersauce mit Pommes frites und Beilagensalat	11,90 €
<u>Sonntag</u>	
Kotelett vom Schwein mit Salzkartoffeln und Bohnensalat mit Schmand	14,50 €
<u>Schnitzel der Woche</u>	
Schnitzel Hawaii mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat	14,50 €

07.03. bis 12.03.	
<u>Dienstag</u>	
Schweinegeschnetzeltes „Stroganoff“ mit geschwenkten Schupfnudeln und Beilagensalat	11,90 €
<u>Mittwoch</u>	
Hausgemachte Frikadelle an Rahmwirsing und Salzkartoffeln	11,90 €
<u>Donnerstag</u>	
Hähnchenbrust Caprese an frischer Tomatensauce und Olivenreis	11,90 €
<u>Freitag</u>	
Gebackenes Seelachsfilet auf Röstkartoffeln, mit Schmandsalat	12,90 €
<u>Samstag</u>	
Pfannengyros mit Pommes frites, Tsatsiki und Krautsalat	11,90 €
<u>Sonntag</u>	
Schweinelendchen an Käsesauce mit Röstitaler und Gemüseallerlei	14,50 €
<u>Schnitzel der Woche</u>	
Piccata Milanese an Linguine mit Tomatensauce, dazu Beilagensalat	14,50 €

14.03. bis 19.03.	
<u>Dienstag</u>	
Schaschlik vom Schwein mit Pommes frites, feuriger Sauce und Krautsalat	11,90 €
<u>Mittwoch</u>	
Lasagne mit Tomatensauce und Beilagensalat	11,90 €
<u>Donnerstag</u>	
Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln	11,90 €
<u>Freitag</u>	
Zander auf der Haut gebraten auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	12,90 €
<u>Samstag</u>	
Schweinebraten auf Apfelrotkraut und Kartoffelkloß	11,90 €
<u>Sonntag</u>	
Cordon bleu an frischem Marktgemüse mit Kartoffelkroketten und Sauce Hollandaise	11,90 €
<u>Schnitzel der Woche</u>	
Zwiebelschnitzel mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat	14,50 €

21.03. bis 26.03.	
<u>Dienstag</u>	
Gefülltes Kraut mit Bechamelsauce und Salzkartoffeln	11,90 €
<u>Mittwoch</u>	
Schwarzwurzeln mit Gehacktesklößchen, Salzkartoffeln und Beilagensalat	11,90 €
<u>Donnerstag</u>	
Halbes Hähnchen mit Pommes frites und Krautsalat	11,90 €
<u>Freitag</u>	
Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade	12,90 €
<u>Samstag</u>	
Eisbein mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	11,90 €
<u>Sonntag</u>	
Kalbsleber mit gedünsteten Äpfeln und Zwiebeln auf Kartoffelstampf und Bratensauce	14,90 €
<u>Schnitzel der Woche</u>	
Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Speckbratkartoffeln und Schmandsalat	14,50 €



OSTERBRUNCH: 9. & 10 APRIL

Bedienen Sie sich von unserem vielfältigen Buffet mit kalten und warmen Speisen, außerdem mit leckeren Spezialitäten von Lamm, Kalb und deutschem Spargel, inklusive Orangensaft vom Buffet und Kaffeespezialitäten aus unserem Vollautomaten zur Selbstbedienung

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr
39,90 € pro Person



JEDEN DONNERSTAG: SPARE RIBS „SATT“

Spare Ribs in hauseigener Marinade gebacken mit Ofenkartoffel, Baguette, Dip-Auswahl und Beilagensalat

19,90 € pro Person - Reservierung ist erwünscht