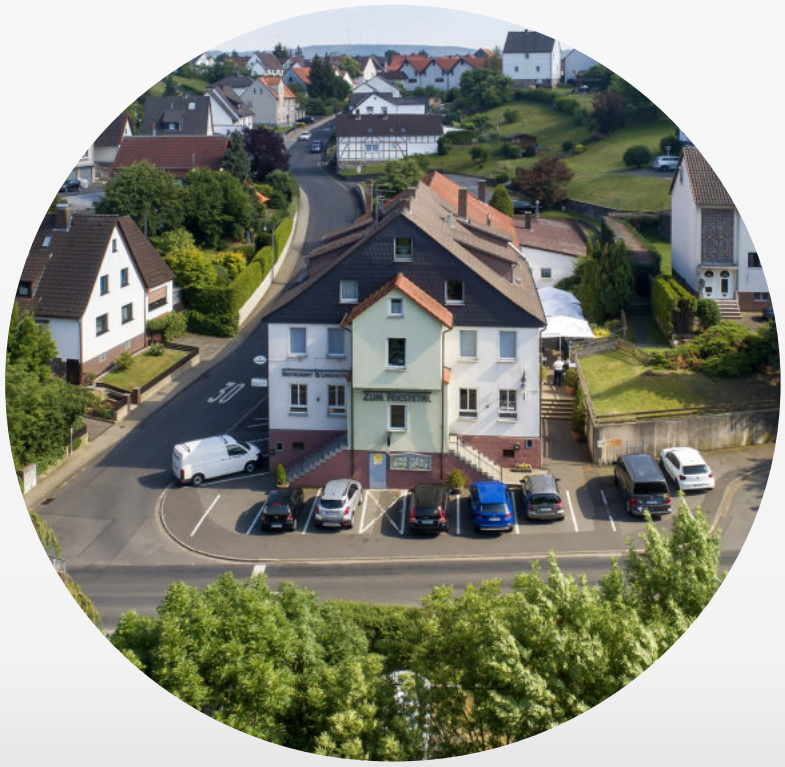
Gastlichkeit liegt uns am Herzen

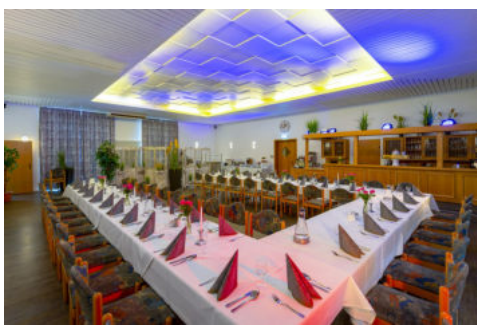
Speisekarte



Restaurant & Landhotel Zum Niestetal

Gastlichkeit liegt uns am Herzen

Restaurant & Landhotel
Zum Niestetal



Herzlich willkommen in unserem Haus im Niestetaler Ortsteil Heiligenrode.

Wir stehen Ihnen die ganze Woche ohne Ruhetag zur Verfügung. Sie feiern und wir kümmern uns um alles andere!

Wir erfüllen Ihre individuellen Wünsche und bieten Ihnen eine einzigartige gastliche Atmosphäre. Gemütlich eingerichtete und mit Liebe dekorierte Räume versprechen einen angenehmen Aufenthalt. Unser Haus bietet ausreichend Platz für bis zu 285 Personen auf mehrere Räume verteilt.

Wir legen bei der Auswahl der Zutaten für unsere Gerichte viel Wert auf Frische, Qualität und Regionalität. Viele unserer Lieferanten kommen aus dem Norden Hessens.

Auch im Bezug auf das Thema Allergenkennzeichnung haben wir uns viele Gedanken gemacht. Sie erhalten von unserem Servicepersonal gerne eine Übersicht mit den in den Speisen enthaltenen Allergen und Zusatzstoffen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Manuela & Stefan Wambach

Suppen

Klares Rinderkraftsüppchen 4,50 €

mit Nudeln, Eierstich, Gemüsestreifen und frischer Petersilie

Rahmsuppe von frischen Tomaten 4,50 €

mit Basilikumsahne

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Garnelen à la Ernesto 12,90 €

Fünf gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-Rosmarin-Thymian-Öl
mit geröstetem Baguette und Knoblauchdip
Auch als große Portion mit neun Garnelen für 19,90€ erhältlich.

Ofenkartoffel 10,90 €

mit mediterranem Pfannengemüse und Kräuterdip

Gebackener Camembert 10,50 €

mit gebackener Petersilie, Preiselbeeren, Toastbrot und Butter

Zwei hausgemachte Frühlingsrollen 9,50 €

Gebratenes Entenfleisch mit Prinzessböhnchen und Mungobohnensprossen
ausgebacken in einem Röllchen aus Filoteig, dazu süßer Chili-Dip

Tomate mit Mozzarella 8,90 €

mit kaltgepresstem Olivenöl und Basilikum mariniert und Baguette

Unser Bruschetta 6,90 €

Geröstete Baguettescheiben mit Würfeln von Tomate und Mozzarella,
roten Zwiebeln und Basilikum-Pesto

Vegetarische Köstlichkeiten

Brokkoli-Curry — 12,90 €

Leckeres Brokkoli-Curry mit Kokosmilch und Duftreis

Rote-Bete-Knödel — 14,90 €

Drei Rote-Bete-Knödel mit Ziegenkäsefüllung an hausgemachtem-Pesto
und gehobeltem Grana Padano, dazu Beilagensalat

Spinatknödel — 16,90 €

Drei Spinat-Semmelknödel mit Bergkäsefüllung an zerlassener Butter
und gehobeltem Grana Padano, dazu Beilagensalat

Pasta alla Chef — 14,90 €

Bandnudeln mit Brokkoliröschen in Knoblauchrahm,
gratiniert mit jungem Gouda, dazu Beilagensalat

Spaghetti Bolognese — 13,90 €

Spaghetti mit Bolognese auf Soja-Basis mit Grana Padano und Beilagensalat

Salate

Salat „Pute“ — 14,90 €

Großer gemischter Salat mit Schmanddressing, gebratenen Streifen
von der Putenbrust und Baguette

Bunter Salat — 14,90 €

Großer gemischter Salat mit Schmanddressing, Thunfisch, Kochschinken, Käse
und gekochtem Ei

Salat für Genießer — 19,90 €

Großer gemischter Salat mit Schmanddressing, gebratenen Streifen vom
argentinischen Rinderfilet und gebratenen Zwiebelchampignons

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet — 21,50 €

Frischer Lachs gebraten auf in Butter geschwenkten Linguine, verfeinert mit Rosmarin-Kirsch-Tomaten und Babyspinat

Pasta alla Mediterranea — 19,90 €

Bandnudeln an tomatisierten Knoblauch-Garnelen mit Oliven, Spinat und Kirsch-tomaten, verfeinert mit einem Schuss Pernod, dazu Grana Padano

Gebackenes Filet vom Rotbarsch — 14,90 €

in knuspriger Panade mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Remoulade

Unsere Klassiker

Niestetaler Fetzen — 23,90 €

Streifen vom argentinischem Maredo-Rinderfilet in feuriger Pilzsauce mit einem Schuss Crème fraîche, Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Stefans Heiligenröder Grillplatte — 21,00 €

Rosa gebratenes Medaillon vom Schwein, kleines Rumpsteak und
kleines Steak von der Pute an Rahmchampignons
mit frischem Gemüse und Speckbratkartoffeln

Herrentoast — 18,90 €

Kleines argentinisches Maredo-Rumpsteak (ca. 200g) mit gebratenem Speck und Röstzwiebeln an Toastbrot und Salatgarnitur

Hessenteller — 17,50 €

Duett nordhessischer Art von kleinem Schnitzel und kleiner Hausmacher Bratwurst mit Speckbratkartoffeln, frischem Gemüse und Spiegelei

Knusprige Streifen von der Entenbrust — 17,50 €

auf pikantem Asia-Gemüse, an Duftreis und Sojasauce

Unsere Schnitzelvariationen

Wiener Schnitzel vom Kalb — 23,50 €

Paniertes Schnitzel vom Kalb
mit Zitrone, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

Schnitzel „Wiener Art“ — 14,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Zitrone, Pommes Frites und Beilagensalat

Jägerschnitzel — 15,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Jägersauce, Pommes Frites und Beilagensalat

Schnitzel „Madagaskar“ — 17,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit feuriger Cognac-Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Beilagensalat

Hessisches Schmandschnitzel — 17,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit heißer Schmandsauce mit Speckwürfeln und Zwiebeln
mit Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Cordon bleu — 19,50 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Kochschinken und Käse gefüllt
dazu Kartoffelkroketten und Buttergemüse

Alle Schnitzel erhalten Sie wahlweise auch von der Pute oder/und natur.

Leckereien von Rind und Schwein

Das Feurige — 34,50 €

Argentinisches Maredo-Rinderfilet (ca. 250g Rohgewicht)
an Cognac-Pfefferrahm, mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Das Klassische — 28,90 €

Argentinisches Maredo-Rumpsteak (ca. 250g Rohgewicht)
mit Kräuterbutter, Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Schweinelendchen nach Art des Hauses — 18,90 €

Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein an Champignonrahm
mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Cognac-Schweinelendchen — 18,90 €

Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein an Cognac-Pfefferrahm
mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Rinderroulade nach Omas Rezept — 17,50 €

mit magerem Speck, saurer Gurke, Zwiebeln und Schweinehack gefüllt,
mit frischem Marktgemüse und Salzkartoffeln

Hausgemachter Cheeseburger — 15,90 €

Hausgemachtes US-Rindfleisch-Patty (ca. 200g Rohgewicht) im Hamburger-Brötchen mit knackigem Blattsalat, frischen Tomaten, Zwiebeln und Gurken belegt, mit würzigem Chester-Käse, Pommes Frites und Beilagensalat

Hausgemachter Jalapeñoburger — 17,90 €

Hausgemachtes US-Rindfleisch-Patty (ca. 200g Rohgewicht) im Hamburger-Brötchen mit knackigem Blattsalat, frischen Tomaten, Zwiebeln und Gurken belegt, mit Jalapeños, Chili-Cheese-Sauce, Pommes Frites und Beilagensalat

Rustikales aus der Heimat

Hausmacher Currywurst **8,50 €**

mit Pommes Frites

Hausmacher Bratwurst **8,50 €**

mit Speckbratkartoffeln

Eisbein-Sülze aus eigener Herstellung **12,90 €**

mit würziger Remoulade, Essiggurke, Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Leckeres zum Abschluss

Schmandmousse im Weck-Gläschen **5,50 €**

Mousse aus Schmand und Sahne mit einem Schuss Amaretto und Zitrone, dazu eine Garnitur von frischen Erdbeeren

Hausgemachte Bayrisch Creme **4,50 €**

mit marinierten Blaubeeren serviert im Gläschen

Rote Grütze **4,20 €**

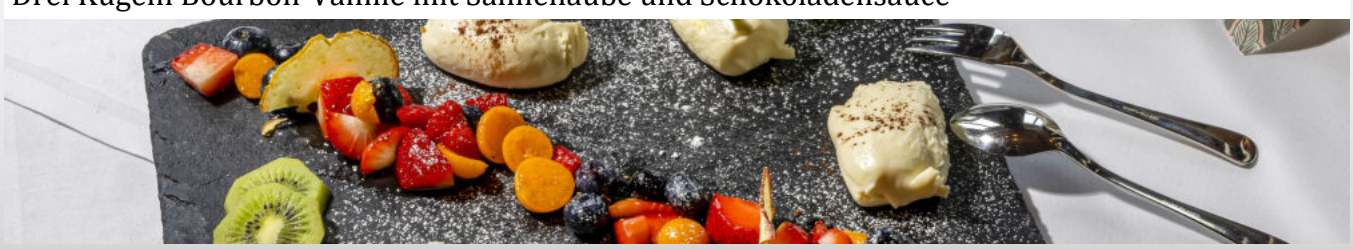
mit einer Kugel Bourbon-Vanille

Frischer Erdbeerbecher **8,50 €**

Drei Kugeln Bourbon-Vanille mit leckeren Erdbeeren und Sahnehaube

Coupe Denmark **7,90 €**

Drei Kugeln Bourbon-Vanille mit Sahnehaube und Schokoladensauce



Stand: April 2023

Restaurant & Landhotel
Zum Niestetal

Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal-Heiligenrode
Fon 0561 95226-0 - Fax 0561 95226-34
Email: info@landhotel-niestetal.de
Homepage: www.landhotel-niestetal.de

PRINTNOW
Die Online-Druckerei in unserer Region.
w w w . p r i n t n o w . d e