Kalte Leckereien	(Bestellung zwei Tage	im Voraus)	
Antipasti-Variationen		25,00€	
Fleischtomaten mit Mozzarella und frischem		für Zwei	
Basilikum-Pesto, Parmaschinken umlegt mit			
grünen und schwarzen Oliven, Zucchini- und			
Paprikascheiben, dazu Baguettescheiben			
Bruzzelplatte		27,00€	
Party-Frikadelle, kleines Sc	hnitzel, Hausmacher	für Zwei	
Bratwürstchen, frisches Ba	guette. Nudel– und		

Bratwürstchen, frisches Baguette, Nudel- und Kartoffelsalat	
Käsespezialitäten	20,00€
mit Leerdammer, Camembert, Tiroler Bergkäse,	für Zwei
mittelaltem Gouda und Weintrauben	
Fischplatte	29,00€
mit hausgebeiztem Gravedlachs, Forelle,	für Zwei
Rauchmakrele, Nordseekrabben Sahne-	
meerrettich, Dill-Senf-Sauce und Baguette	

Kalte Platten (Bestellung zwei Tage im Voraus)

Wir stellen belegte Platten nach Ihren besonderen Wünschen zusammen, wobei die Möglichkeiten fast unbegrenzt sind. Hier einige Auswahlmöglichkeiten:

Käseplatte mit Schnitt- und Stückkäse, garniert an Trauben und Nüssen

Frisches Obst aufgeschnitten auf einer Platte dekoriert

Schinkenplatte mit einer Auswahl von internationalen Schinkenspezialitäten mit Spargel und frischem Gemüse ausgarniert

Rustikale Wurstplatte belegt mit Ahler Wurst, Sülze, Mett-, Blut- und Leberwurst

Vitello tonnato mit Thunfischmayonnaise

Verschiedene Antipastivariationen

Bitte erfragen Sie unser individuelles Angebot.



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.

Wir suchen:

Servicekraft

Vollzeit, Teilzeit, Minijob Gerne auch Quereinsteiger

Hotelfachmann/frau auch Ausbildung

Frühstückskraft Reinigungskraft **Teilzeit und Minijob**

Wir bieten:

Bezahlung über Tarif **30 Tage Urlaub Kostenloses Mittagessen Unbefristeter Arbeitsvertrag** 5-Tage-Woche Die Vorzüge eines familiengeführten Betriebs.



AUSSER-HAUS-KARTE

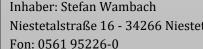
Dienstag bis Sonntag Abholung & Lieferung

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr 17:30 Uhr bis 20:00 Uhr

(Annahme jeweils bis 30 Minuten vor Ende.)

Telefon: 0561 95226-0

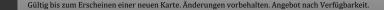
Inhaber: Stefan Wambach Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal











Leckere Kleinigkeiten und Vorspeisen	Aus Fluss und Meer	
Mozzarella-Sticks 5,50 € Sechs Stück mit süß-saurem Dip	Pasta alla Mediterranea 19,90 € Bandnudeln an tomatisierten Knoblauch-Garnelen mit	
Chili-Cheese-Nuggets $4,90 \in (6 \text{ St.}) / 7,90 \in (12 \text{ St.})$ mit süß-saurem Dip	Oliven, Spinat und Kirschtomaten, verfeinert mit einem Schuss Pernod, dazu Grana Padano	
Unser Bruschetta 6,90 € Geröstete Baguettescheiben mit Würfeln von Tomate und Mozzarella, roten Zwiebeln und Basilikum-Pesto	Gebackenes Filet vom Rotbarsch 14,90 € in knuspriger Panade mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Remoulade	
Tomate mit Mozzarella 8,90 € mit kaltgepresstem Olivenöl und Basilikum mariniert, dazu Baguette	Garnelen à la Ernesto 19,90 € Neun gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-RosmarinThymian-Öl mit geröstetem Baguette und Knoblauchdip	
Zwei hausgemachte Frühlingsrollen 9,50 € Gebratenes Entenfleisch mit Prinzessböhnchen und	Salatbar	
Mungobohnensprossen ausgebacken in einem Röllchen aus Filoteig, dazu süßer Chili-Dip	Bunter Salat 14,90 € Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Kochschinken,	
Gebackener Camembert 10,50 € mit gebackener Petersilie, Preiselbeeren, Toastbrot und Butter	Käse und gekochtem Ei, dazu Schmanddressing und Baguette Putensalat 14,90 € Großer gemischter Salat mit gebratenen Streifen von	
Vegetarische Köstlichkeiten	der Putenbrust, Schmanddressing und Baguette	
Veganes Brokkoli-Curry 12,90 € Leckeres Brokkoli-Lauch-Curry mit Kokosmilch und Duftreis	Salat für Genießer 19,90 € Großer gemischter Salat mit gebratenen Streifen vom argentinischen Rinderfilet und gebratenen Zwiebelchampignons	
Spinatknödel 16,90 €	dazu Baguette	
Drei Spinat-Semmelknödel mit Bergkäsefüllung an zerlassener Butter und gehobeltem Grana Padano	Leckereien vom Rind	
mit Beilagensalat	Niestetaler Fetzen 23,90 €	
Pasta alla Chef 14,90 € Bandnudeln mit Brokkoliröschen in Knoblauchrahm gratiniert mit jungem Gouda, dazu Beilagensalat	Gebratene Streifen vom argentinischen Maredo- Rinderfilet in feuriger Pilzsauce mit einem Schuss Crème fraîche, dazu Kartoffelkroketten und Beilagensalat	
Spaghetti Bolognese 13,90 € Spaghetti mit Bolognese auf Soja-Basis mit Grana Padano und Beilagensalat	Hausgemachter Cheeseburger 15,90 € Hausgemachtes US-Rindfleisch-Patty im Hamburger-Brötchen mit knackigem Blattsalat, frischen Tomaten, Zwiebeln und Gurken belegt, mit würzigem Chester-Käse,	
Ofenkartoffel 10,90 €	dazu Pommes Frites und Beilagensalat	
mit mediterranem Pfannengemüse und Kräuterdip		

Panierte Schnitzel von Schwein oder Pute		R
Schnitzel "Wiener Art" mit Zitrone, Pommes Frites und Beilagensalat	14,90 €	H
Jägerschnitzel an dunkler Champignonsauce, mit Pommes Frites und Beilagensalat	15,90 €	H m H
Schnitzel Madagaskar an feurigem Cognac-Pfefferrahm, mit Pommes Frites und Beilagensalat	17,90 €	D H fr
Hessisches Schmandschnitzel an heißer herzhafter Schmandsauce, mit Speckbratkartoffeln und Beilagensalat	17,90€	Ei m Sp
Cordon bleu Paniertes Schnitzel vom Schwein mit einer Füllung aus Kochschinken und Käse, dazu Kartoffelkroketten und Buttergemüse	19,50 €	Si K m ui
Weitere Leckereien		R
Stefans Heiligenröder Grillplatte Rosa gebratenes Medaillon vom Schwein, kleines Rumpsteak und kleines Steak von der Pute an Champignonrahm mit frischem Gemüse und Speckbratkartoffeln	21,00€	D So m
Schweinelendchen nach Art des Hauses Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein an Champignonrahm mit Kartoffelkroketten und Beilage	18,90 € ensalat	m
Cognac-Schweinelendchen "feurige Art" Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein an Pfefferrahm mit Kartoffelkroketten und Beilagensala	18,90 €	
Knusprige Streifen von der Entenbrust "China" auf pikantem Asia-Gemüse, an Duftreis und Sojasauce	17,50€	H A
Rinderroulade nach Omas Rezept mit magerem Speck, saurer Gurke, Zwiebeln und Schweinehack gefüllt, mit frischem Marktgemüse und Salzkartoffeln	17,50 €	N W A

Rustikale Speisen
Hausmacher Currywurst mit Pommes Frites
Hausmacher Bratwurst mit Speckbratkartoffeln
Hessenteller Duett nordhessischer Art von kleinem Schnitzel und Hausmacher Bratwurst mit Speckbratkartoffeln, frischem Gemüse und Spiegelei
Eisbein-Sülze aus eigener Herstellung mit würziger Remoulade, Essiggurke und Speckbratkartoffeln
Suppen
Klares Rinderkraftsüppchen mit Nudeln, Eierstich, Gemüsetreifen und frischer Petersilie
Rahmsuppe von frischen Tomaten
Der süße Abschluss
Schmandmousse mit frischen Erdbeeren
Hausgemachte Bayrisch Creme mit marinierten Blaubeeren
Hinweise

8,50€

8,50€

17,50€

12,90€

4,50€

4,50€

5,50€

4,50€

Anfahrtskosten	
Niestetal, Bettenhausen, Uschlag	3,00€
Weitere Gebiete nach Absprache	1,30€/kn

Allergene

Bezüglich Allergene und Zusatzstoffe sprechen Sie uns gerne bei Ihrer Bestellung an.