Kalte Leckereien (Bestellung zwei Tage im Voraus)

Antipasti-Variationen — 25,00 € für Zwei
Fleischtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum-Pesto, Parmaschinken umlegt mit grünen und schwarzen Oliven, Zucchini- und Paprikascheiben, dazu Baguettescheiben

Bruzzelplatte — 27,00 € für Zwei
Party-Frikadelle, kleines Schnitzel, Hausmacher Bratwürstchen, frisches Baguette, Nudel– und Kartoffelsalat

Käsespezialitäten — 20,00 € für Zwei
mit Leerdammer, Camembert, Tiroler Bergkäse, mittelaltem Gouda und Weintrauben

Fischplatte — 29,00 € für Zwei
mit hausgebeiztem Gravedlachs, Forelle, 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.

GASTLICHKEIT LIEGT UNS AM HERZEN

Restaurant & Landhotel Zum Niestetal

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
Fon: 0561 95226-0
Email: info@landhotel-niestetal.de
Web: www.landhotel-niestetal.de
Facebook: fb.com/Landhotel.Niestetal

PayPal VISA mastercard giropay

Bitte teilen Sie uns bei der Bestellung Ihren Wunsch nach Kartenzahlung mit.

Gültig bis zum Erscheinen einer neuen Karte. Änderungen vorbehalten. Angebot nach Verfügbarkeit.

Leckere Kleinigkeiten und Vorspeisen

Mozzarella-Sticks 5,50 €
Sechs Stück mit süß-saurem Dip

Chili-Cheese-Nuggets 4,90 € (6 St.) / 7,90 € (12 St.)
mit süß-saurem Dip

Unser Bruschetta 6,90 €
Geröstete Baguettescheiben mit Würfeln von Tomate und Mozzarella, roten Zwiebeln und Basilikum-Pesto

Tomate mit Mozzarella 8,90 €
mit kaltgepresstem Olivenöl und Basilikum mariniert, dazu Baguette

Zwei hausgemachte Frühlingsrollen 9,50 €
Gebratenes Entenfleisch mit Prinzessböhnchen und Mungobohnensprossen ausgebacken in einem Röllchen aus Filoteig, dazu süßer Chili-Dip

Gebackener Camembert 10,50 €
mit gebackener Petersilie, Preiselbeeren, Toastbrot und Butter

Vegetarische Köstlichkeiten

Veganes Brokkoli-Curry 12,90 €
Leckeres Brokkoli-Lauch-Curry mit Kokosmilch und Duftreis

Spinatknödel 16,90 €
Drei Spinat-Semmelknödel mit Bergkäsefüllung an zerlassener Butter und gehobeltem Grana Padano mit 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

Ofenkartoffel 10,90 €
mit mediterranem Pfannengemüse und Kräuterdip

Aus Fluss und Meer

Pasta alla Mediterranea 19,90 €
Bandnudeln an tomatisierten Knoblauch-Garnelen mit Oliven, Spinat und Kirschtomaten, verfeinert mit einem Schuss Pernod, dazu Grana Padano

Gebackenes Filet vom Rotbarsch 14,90 €
in knuspriger Panade mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Remoulade

Garnelen à la Ernesto 19,90 €
Neun gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-Rosmarin.-Thymian-Öl mit geröstetem Baguette und Knoblauchdip

Salatbar

Bunter Salat 14,90 €
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Kochschinken, Käse und gekochtem Ei, dazu Schmanddressing und Baguette

Putensalat 14,90 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, Schmanddressing und Baguette

Salat für Genießer 19,90 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Streifen vom argentinischen Rinderfilet und gebratenen Zwiebelchampignons dazu Baguette

Leckereien vom Rind

Niestetaler Fetzen 23,90 €
Gebratene Streifen vom argentinischen Maredo-Rinderfilet in feuriger Pilzsauce mit einem Schuss Crème fraîche, dazu Kartoffelkroketten 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, dazu Pommes Frites und Beilagensalat

Panierte Schnitzel von Schwein oder Pute

Schnitzel „Wiener Art“ 14,90 €
mit Zitrone, Pommes Frites und Beilagensalat

Jägerschnitzel 15,90 €
an dunkler Champignonsauce, mit Pommes Frites und Beilagensalat

Schnitzel Madagaskar 17,90 €
an feurigem Cognac-Pfefferrahm, mit Pommes Frites und Beilagensalat

Hessisches Schmandschnitzel 17,90 €
an heißer herzhafter Schmandsauce, mit Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Cordon bleu 19,50 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit einer Füllung aus Kochschinken und Käse, dazu Kartoffelkroketten und Buttergemüse

Weitere Leckereien

Stefans Heiligenröder Grillplatte 21,00 €
Rosa gebratenes Medaillon vom Schwein, kleines Rumpsteak und kleines Steak von der Pute an Champignonrahm mit frischem Gemüse und Speckbratkartoffeln

Schweinelendchen nach Art des Hauses 18,90 €
Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein an Champignonrahm mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Cognac-Schweinelendchen „feurige Art“ 18,90 €
Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein an Pfefferrahm mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Knusprige Streifen von der Entenbrust „China“ 17,50 €
auf pikantem Asia-Gemüse, an Duftreis und Sojasauce

Rinderroulade nach Omas Rezept 17,50 €
mit magerem Speck, saurer Gurke, Zwiebeln und Schweinehack gefüllt, mit frischem Marktgemüse und Salzkartoffeln

Rustikale Speisen

Hausmacher Currywurst 8,50 €
mit Pommes Frites

Hausmacher Bratwurst 8,50 €
mit Speckbratkartoffeln

Hessenteller 17,50 €
Duett nordhessischer Art von kleinem Schnitzel und Hausmacher Bratwurst mit Speckbratkartoffeln, frischem Gemüse und Spiegelei

Eisbein-Sülze aus eigener Herstellung 12,90 €
mit würziger Remoulade, Essiggurke und Speckbratkartoffeln

Suppen

Klares Rinderkraftsüppchen 4,50 €
mit Nudeln, Eierstich, Gemüsetreifen und frischer Petersilie

Rahmsuppe von frischen Tomaten 4,50 €

Der süße Abschluss

Schmandmousse 5,50 €
mit frischen Erdbeeren

Hausgemachte Bayrisch Creme 4,50 €
mit marinierten Blaubeeren

Hinweise

Anfahrtskosten

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

Allergene

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