

Kalte Leckereien (Bestellung zwei Tage im Voraus)	
Antipasti-Variationen	25,00 €
Fleischtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum-Pesto, Parmaschinken umlegt mit grünen und schwarzen Oliven, Zucchini- und Paprikascheiben, dazu Baguettescheiben	für Zwei
Bruzzelplatte	27,00 €
Party-Frikadelle, kleines Schnitzel, Hausmacher Bratwürstchen, frisches Baguette, Nudel- und Kartoffelsalat	für Zwei
Käsespezialitäten	20,00 €
mit Leerdammer, Camembert, Tiroler Bergkäse, mittelaltem Gouda und Weintrauben	für Zwei
Fischplatte	29,00 €
mit hausgebeiztem Gravedlachs, Forelle, Rauchmakrele, Nordseekrabben Sahne-meerrettich, Dill-Senf-Sauce und Baguette	für Zwei
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.	



SILVESTERPARTY

31. Dezember 2023

Buffet mit kalten & warmen Speisen inklusive Bier, Wein, Prosecco und ausgewählten Spirituosen

 Mitternachtsbuffet mit Kaffee, Berlinern und rustikaler Wurst- & Käseplatte

 Mit musikalischer Unterstützung.

 Einlass: ab 19:30 Uhr / Ende: 4:00 Uhr

99,00 € pro Person

Karten sind ausschließlich im Vorverkauf erhältlich!

TRADITIONELLES ANGANSEN

Wir eröffnen die Gänsesaison.

Zur Gänsekeule oder Gänsebrust servieren wir Ihnen Apfelrotkraut, Grünkohl, Kartoffelkloß und ganz viel Sauce.

Mit einem Kraftsüppchen vom Rind als Vorsuppe.

13., 14. & 15. Oktober - mittags und abends

29,50 € pro Person

Wir suchen:

Servicekraft

Vollzeit, Teilzeit, Minijob

Gerne auch Quereinsteiger

Restaurantfachmann/frau

auch zur Ausbildung

Fachkraft für Gastronomie

auch zur Ausbildung

Reinigungskraft

Teilzeit und Minijob

Wir bieten:

Bezahlung über Tarif

30 Tage Urlaub

Kostenloses Mittagessen

Unbefristeter Arbeitsvertrag

5-Tage-Woche

Die Vorzüge eines

familiengeführten Betriebs.

RESTAURANT & LANDHOTEL

ZUM NIESTETAL

AUSSER-HAUS-KARTE

Dienstag bis Sonntag

Abholung

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

17:30 Uhr bis 20:00 Uhr

Lieferung auf Anfrage

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

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

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

GASTLICHKEIT LIEGT UNS AM HERZEN

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	
Das 3x3 der Kleinigkeiten	8,50 €
Drei Mozzarella-Sticks, drei Chicken Nuggets, drei Chili-Cheese-Nuggets, Kräuterschmand und süßer Chili-Dip	
Tomate mit Mozzarella	9,50 €
mit kaltgepresstem Olivenöl und Basilikum mariniert, dazu Baguette	
Hausgemachte Frühlingsrolle	6,50 €
Gebratenes Entenfleisch mit Prinzessböhnchen und Mungobohnensprossen ausgebacken in einem Röllchen aus Filoteig, dazu süßer Chili-Dip	
Vegetarische Köstlichkeit	
Spinatknödel	16,90 €
Drei Spinat-Semmelknödel mit Bergkäsefüllung an zerlassener Butter und gehobeltem Grana Padano mit Beilagensalat	
Salatbar	
Salat „Pute“	14,90 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, Schmanddressing und Baguette	
Leckerei vom Rind	
Hausgemachter Hamburger oder Cheeseburger	16,90 €
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	

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	16,90 €
in knuspriger Panade mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Remoulade	
Garnelen à la Ernesto	21,00 €
Neun gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-Rosmarin.-Thymian-Öl mit geröstetem Baguette und Knoblauchdip	
Panierte Schnitzel von Schwein oder Pute	
Schnitzel „Wiener Art“	15,90 €
mit Zitrone, Pommes Frites und Beilagensalat	
Jägerschnitzel	17,50 €
an dunkler Champignonsauce, mit Pommes Frites und Beilagensalat	
Schnitzel Madagaskar	18,90 €
an feurigem Cognac-Pfefferrahm, mit Pommes Frites und Beilagensalat	
Hessisches Schmandschnitzel	18,90 €
an heißer herzhafter Schmandsauce, mit Speckbratkartoffeln und Beilagensalat	
Marktschnitzel	18,90 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignons à la Creme und geraspelttem Gouda gratiniert, dazu Kartoffelkroketten und Beilagensalat	
	

Weitere Leckereien	
Stefans Heiligenröder Grillplatte	22,90 €
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	20,90 €
Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein an Champignonrahm mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat	
Cognac-Schweinelendchen „feurige Art“	21,50 €
Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein an Pfefferrahm mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat	
Rinderroulade nach Omas Rezept	18,90 €
mit magerem Speck, saurer Gurke, Zwiebeln und Schweinehack gefüllt, mit frischem Marktgemüse und Salzkartoffeln	
Rustikale Speisen	
Hausmacher Currywurst	9,90 €
mit Pommes Frites	
Hausmacher Bratwurst	9,50 €
mit Speckbratkartoffeln	
Hessenteller	19,90 €
Duett nordhessischer Art von kleinem Schnitzel und Hausmacher Bratwurst mit Speckbratkartoffeln, frischem Gemüse und Spiegelei	
Eisbein-Sülze aus eigener Herstellung	13,90 €
mit würziger Remoulade, Essiggurke und Speckbratkartoffeln	
	

Suppen	
Klares Rinderkraftsüppchen	5,50 €
mit Nudeln, Eierstich, Gemüsetreifen und frischer Petersilie	
Rahmsuppe von frischen Tomaten	5,80 €
Gulaschsuppe	6,20 €
mit Brot	
	
Der süße Abschluss	
Schmandmousse	5,50 €
mit frischen Erdbeeren	
Hausgemachte Bayrisch Creme	4,50 €
mit marinierten Blaubeeren	
	
Hinweise bei Lieferung (auf Anfrage)	
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.	