



# Weihnachten



RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



## Suppen

**Kürbiscremesüppchen** 5,90 €

mit Croûtons und Brunnenkresse

**Klares Rinderkraftsüppchen** 5,50 €

mit Nudeln, Eierstich, Gemüsestreifen und frischer Petersilie

## Vorspeisen

**Garnelen à la Ernesto** 13,50 €

Fünf gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-Rosmarin-Thymian-Öl mit geröstetem Baguette und Knoblauchdip

**Tomate mit Mozzarella** 9,50 €

mit kaltgepresstem Olivenöl und Basilikum mariniert und Baguette

**Feldsalat von unserem Hausgärtner** 5,90 €

mit hausgemachtem Schmand-Zwiebel-Dressing

## Vegetarische Köstlichkeiten

**Tomatisierte Linguine an Basilikum-Pesto** 14,50 €

Linguine mit gebratenem Gemüseallerlei von Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Paprika und Tomate mit herzhaftem Grana Padano und Beilagensalat

**Spinatknödel** 16,90 €

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



## Aus Fluss und Meer

### **Gebratenes Lachsfilet** **23,00 €**

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

### **Gebackenes Filet vom Rotbarsch** **16,90 €**

in knuspriger Panade mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone

## Unsere Klassiker

### **Niestetaler Fetzen** **24,90 €**

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

### **Stefans Heiligenröder Grillplatte** **22,90 €**

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

## Unsere Schnitzelvariationen

### **Wiener Schnitzel vom Kalb** **24,90 €**

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

### **Hessisches Schmandschnitzel** **17,90 €**

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



## Gänsezeit im Landhotel - im Steinofen gebacken

### **Gänsekeule oder ½ Gänsebrust** **36,50 €**

mit Apfelrotkraut, Grünkohl, Kartoffelkloß und Sauce  
Vorab reichen wir eine Rinderkraftsuppe und Feldsalat vom regionalen Bauern.

## Leckereien von Rind und Schwein

### **Das Feurige** **33,50 €**

Argentinisches Maredo-Rinderfilet (ca. 2520g 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** **20,90 €**

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

### **Rinderroulade nach Omas Rezept** **18,90 €**

mit magerem Speck, saurer Gurke, Zwiebeln und Schweinehack gefüllt,  
mit Apfelrotkraut, Kartoffelkloß und Sauce

## Leckerer zum Abschluss

### **Winterliches Schmandmousse im Gläschen** **5,50 €**

Mousse aus Schmand und Sahne mit einem Schuss Amaretto und  
Zitrone, dazu eine Garnitur von heißen Zimtkirschen

