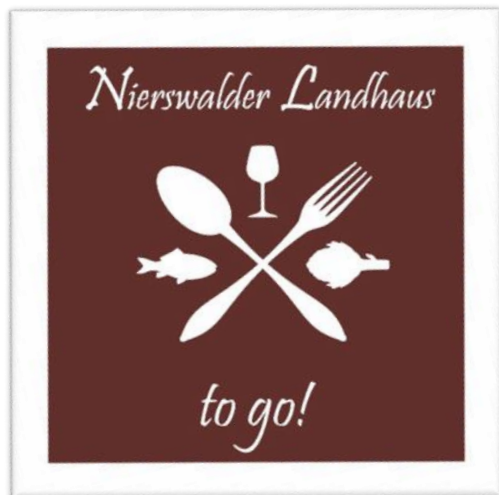


Unsere Bestellkarte, gültig bis 14.1.2021



Liebe Gäste,

wir bedanken uns recht herzlich für Ihre Unterstützung und Ihre vielen Bestellungen seit dem Lockdown am 2. November. Das hilft uns sehr, damit wir bald wieder persönlich für Sie da sein können. Wir bieten Ihnen weiterhin wechselnde Gerichte aus unserer frischen Landhausküche - jahreszeitlich inspiriert und an der regionalen, niederrheinischen Küche orientiert. Wir kooperieren mehr und mehr mit Partnern aus unserer Umgebung und wollen Ihnen immer wieder „frischen Wind“ auf die Teller zu zaubern.

Unsere Verpackungen sind zum Teil aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt, kompostierfähig und sind ein wertvoller Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Das Nierswalder Landhaus Team wünscht guten Appetit!

Ich werde um am _____ um _____ Uhr die bestellten Speisen abholen.

Vorname: _____ Nachname: _____

Straße: _____ PLZ/Ort: _____

Telefonnummer: _____ E-mail: _____

Bestellzeiten:
10:00 bis 20:00 Uhr

Abholzeiten:
Mo bis Do: 17:00 bis 21:00 Uhr
Fr, Sa und So: 12:00 bis 21:00 Uhr

So können Sie bestellen:

Online-Shop:

www.nierswalder-landhaus2go.de

per Telefon: 02823-9288833 (AB)

per Fax: 02823-92 888 34

per E-mail: info@nierswalder-landhaus.de

Dorfstr. 2, 47574 Goch-Nierswalde

www.nierswalder-landhaus.de



Das Nierswalder Landhaus Team wünscht guten Appetit!

Vorspeisen		Preis	Anzahl
Portion knuspriges Sauerteigbrot von der Bäckerei Bitter mit Gänseschmalz und hausgemachter Gänseleberpaté		7 €	
Sanft gegartes Roastbeef mit Remouladensoße und Feldsalat in Kernöl-Vinaigrette		12 €	
Variation vom schottischen Lachs, hausgebeizt, mariniert und geflämmt, als Terrine, dazu Meerrettich Emulsion und Salatbouquet		12 €	
Suppen			
Rinderkraftbrühe mit reichlich Einlage (4 Portionen)	1000 ml	20 €	
Feines Selleriecrème-Süppchen (4 Portionen)	1000 ml	20 €	
Hauptgerichte:			
Cremiges Kürbisrisotto mit Maronen und sautierten Pilzen		15 €	
Der "regionale" Burger mit 200 g Galloway-Patty vom Biolandbetrieb von Agris , Burgerbrötchen von der Bäckerei Bitter mit pikanter Rauchmayo, knusprigem Bauchspeck und Schmorzwiebeln, dazu Pommes Wedges		15 €	
Veggie-Burger mit Falafel-Patty, Curry Aioli und Mango Chutney, dazu Pommes Wedges		13 €	
Großer, gemischter Salat mit Hausdressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln		14	
Unsere Landhaus-Pfanne mit Schweinefilet-Medaillons mit Champignon-Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse der Saison		19 €	
Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und Salat		16 €	
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet in Senfsauce, dazu Blattspinat und Kartoffelschnee		22 €	
Pannfisch: 3 verschiedene Edelfischmedaillons in Senfsauce, dazu Speckbohnen und Schmorke		19 €	
Argentinisches Rumpsteak mit Cognac-Pfeffersoße 200 g, dazu Pommes frites und ein kleiner Salat		27 €	
Heimisches Wildragout mit Apfel-Rotkohl, dazu hausgemachte Spätzle		20 €	
Rehkeule aus dem Ofenrohr an Rahmwirsing und Schupfnudeln		24 €	
Das Beste von der Pommerschen Gans: Glasierte Brust und Keule mit Rotkohl, Serviettenknödel, Maronen und Bratapfel		25 €	
Dessert			
Birnen Crumble mit dunkler Schokoladen-Mousse und Mandelsand		7 €	
Dunkler Schokobrownie mit Crème Anglaise		7 €	
Lebkuchen-Tiramisu mit Beerenragout		7 €	
Kinderkarte			
Fischstäbchen mit Pommes, Tomate und Gurke, dazu Mayo und Ketchup		6 €	
Chicken Nuggets mit Pommes, Tomate und Gurke, dazu Mayo und Ketchup		6 €	
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes, dazu Tomate und Gurke		6 €	
Aktuelles Menü		Preis	Anzahl
Gänsecrèmesüppchen mit Gänsekleinravioli und Preiselbeersahne *** Das Beste von der Pommernschen Gans: Glasierte Brust und Keule mit Rotkohl, Serviettenknödel, Maronen und Bratapfel *** Lebkuchen-Tiramisu mit Zitrusfrüchtekompott		39 €	
Kleines Extra		Preis	Anzahl
Hausgemachtes Gänseschmalz	150 g	4 €	
Sauerteigbrot aus dem Steinbackofen (gefroren, nur solange Vorrat reicht)	500 g	6 €	
Kestener Grauburgunder, trocken, Weingut Otto Selbach, Mosel	1 l	21 €	
Durbacher Kochberg Spätburgunder Rotwein QbA, trocken	0,75 l	23 €	

