



Das Nierswalder Landhaus Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Falls Sie Wünsche, Fragen oder Anregungen zu unseren Speisen und Getränken haben, sprechen Sie unser freundliches Serviceteam unter der Leitung von Nadine Schiller bitte jederzeit gerne an.

Unser Küchenteam unter der Leitung von Peter Dittrich bereitet für Sie abwechslungsreiche und frische Heimatküche - saisonal inspiriert und an der regionalen, niederrheinischen Küche und der ganzen Welt des Genusses orientiert. Auf Wunsch bereiten wir für Sie auch vegane Varianten zu.

Unsere regionalen Partner:

- Biolandbetrieb von Agris, Hommersum
- Biolandbetrieb Bodden, Hommersum
- Geflügelzucht Strobel, Nierswalde
- Der frische Bäcker Reffeling
- Heicks Backshop, Goch
- Lindchen, Uedem
- Imfrigo, Goch
- Metzgerei Quartier, Kleve
- Metzgerei Thünnesen, Goch
- Spargelhof Ophey, Asperden
- Wild aus Nierswalder Jagd

Anmerkung:

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie auf bestimmte Inhaltsstoffe allergisch reagieren. Auch bei unserer frischen Küche ohne Convenience-Produkte könnte es zu Kreuzkontaminationen von Allergenen kommen. Unser Personal gibt Ihnen auf Wunsch unsere Allergenkarte.

Hier unsere Kennzeichnung: 1 Gluten, 2 Milchprodukte, 3 Krusten- und Schalentiere, 4 Sulfite, 5 Ei, 6 Fisch- und Fischerzeugnisse, 7 Soja und Sojaerzeugnisse, 8 Sellerie, 9 Senf, 10 Sesam, 11 Lupine, 12 Weichtiere, 13 Nüsse, 14 Farbstoff, 15 Zwiebeln/Knoblauch

Die Gänsekarte

Die ganze Gans, präsentiert und in 2 Gängen und einem Dessert serviert

(nur auf Vorbestellung für 4 Personen)

Vorspeise

Keule an Feldsalat mit Kartoffeldressing und Rosenkohl 2,13,15

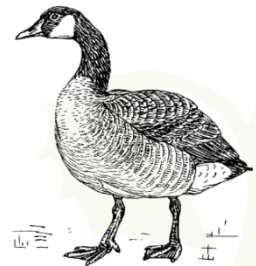
Hauptgang

Brust mit Apfel-Rotkohl, Serviettenknödel, Bratapfel und glasierten Maronen 1,2,8,15,14

Dessert

Lebkuchen-Tiramisu mit Beerenragout 1,2

€ 139,00 (ausreichend für 4 Personen)



Das Gänsemenü

Vorspeise

Gänsetrilogie mit Feldsalat in Kartoffeldressing, dazu geröstete Nüsse 1,2,5,8,9,13,15

12,50 €

Suppe

Gänsecrèmesüppchen mit Maronen, Preiselbeersahne 1,2,8,15

6,90 €



Hauptgang

Das Beste der pommerschen Gans:

Glasierte Brust und Keule auf Apfel-Rotkohl, mit Serviettenknödel, Bratapfel und glasierten Maronen 1,2,8,13,15

€ 28,90

Dessert

Lebkuchen-Tiramisu mit Beerenragout 1,,2

€ 7,50

Als 4-Gäng-Menü 46,00 €

Dazu passt:

Cotes du Rhone Tradition trocken, Les Vignerons de Roquemaure, Frankreich,
0,75 l Flasche - **24,90 €**

Aperitifempfehlung:

Wintercocktail „Glühwein-Frost“

Sekt, eiskalter, hausgemachter Glühwein, Zitrone, Sternanis

0,2l € 6,50

Suppen

Gänsecrèmsüppchen mit Ravioli, Preiselbeersahne	1,2,5,15 €	6,90
Langoustine Schaumsüppchen	2, 3, 8, 15 €	6,90

Vorspeisen

Vorspeisenvariation mit Antipasti, hausgebeiztem Lachs, Wurstspezialitäten,
Bergkäse, Aioli und Brot
Für 2 Personen

1,2,6,8,9,13,15

€ 12,90

€ 18,50

Gänsetrilogie mit Feldsalat in Kartoffeldressing, dazu geröstete Nüsse

1,2,5,8,9,13,15

€ 12,50

Hausgebeizter Lachs mit Rösti an Wildkräutersalat in
Honig-Senfauce

2,9,13,15 € 12,90

Hauptgerichte

Steinpilzravioli auf Rahmspinat, Maronen, dazu Kürbisgemüse	1,2,5,15	€ 18,50
Caesar's Salad: Sanft gegarte Hähnchenbrust mit pochiertem Ei und Knoblauch-Croutons	1,2,5,9,15	€ 15,20
Unsere Landhausplatte mit Tranchen vom Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße, Tages-Gemüse (fragen Sie unseren Service) und Bratkartoffeln	2,15	€ 18,90
Der "Heimat" Burger: 200 g Patty vom heimischen Rind mit hausgemachtem Burgerbrötchen, eingelegte Gurken, knusprigem Bauchspeck, dazu Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes wahlweise auch mit Crispy Chicken	1,2,9,15	€ 17,20
Sauerbraten vom Wildschwein mit Spitzkohl „untereinander“ und glasierte Möhrchen	2,8,15	€ 24,50
Wildragout mit Apfel-Rotkohl und Spätzle	1,2,15	€ 24,30
Das beste von der Pommerschen Gans: Glasierte Brust und Keule auf Apfelrotkohl, mit Servietten-Knödel, Bratapfel und glasierten Maronen	1,2,8,13,15	€ 28,90
Argentinisches Rumpsteak 250 g stark, Pommes frites, Pfeffersauce und kleinem Salat	2,15	€ 29,50
Zanderfilet mit Senfsauce, Rahmspinat und Schlosskartoffeln	2,15	€ 25,20

Dessert

Lebkuchen-Tiramisu mit Beerenragout	1,2 €	7,50
Schwarzwälder Kirschdessert im Glas	1,2 €	7,50
Süße Sünde: Dessertvariation des Tages	1,2 €	8,90



Gutscheine

Möchten Sie Ihren Lieben was Schönes schenken? Wie wäre es mit einem Gutschein?
Dadurch helfen Sie uns in dieser nicht einfachen Zeit und machen Ihren Angehörigen und
Freunden eine Freude.

Erhältlich an unserer Rezeption oder online.