



Unser kleines „Selbsttest-Zentrum“

Liebe Gäste,
seit dem 13. Januar gilt bei uns die 2G+ Regel:

Wenn Sie 2 x geimpft sind, müssen Sie bitte noch einen aktuell gültigen, negativen Bürgertest vorweisen oder geboostert oder genesen sein.

Falls Sie oder Ihre Gäste keinen Test vorher schaffen können – kein Problem:

In unserem kleinen „Selbst-Testzentrum“ unter dem Pavillon vor der Türe können Sie unter Aufsicht einen selbst mitgebrachten Test durchführen.

Wenn Sie keinen zur Hand haben, stellen wir Ihnen gern einen Test zum Selbstkostenpreis von € 7,00 zur Verfügung.

Ein Zertifikat können wir dafür leider nicht ausstellen und er gilt auch nur für die Dauer ihres Besuches bei uns.

Bleiben Sie gesund!
Nierswalder LandhausTeam

Winter-Menü

Vorspeise

Winterlicher Feldsalat mit karamellisierten Äpfeln und Nüssen
Croutons und Kürbiskernvinaigrette

Suppe

Langustinen-Schaumsüppchen mit Garnele

Hauptgang

Gänsebrust asiatisch mit Gemüse und gebratenem Reis

Dessert

Schwarzwälder Kirschdessert im Glas

€ 42,50

Aperitifempfehlung

Nierswalder „Booster“ mit viel Vitamin „C“

Blutorangensaft, Ginger Ale, Gin

0,2l € 6,50

Suppen

Langustino Schaumsüppchen	2,3,8,15	€	6,90
wahlweise mit Garnele zusätzlich		€	3,50
Tagessuppe		€	6,90

Vorspeisen

Vorspeisenvariation mit Antipasti, hausgebeiztem Lachs, Wurst-Spezialitäten, Bergkäse, Aioli und Brot	1,2,4,5,6,9,15	€	12,90
Für 2 Personen		€	18,50
Garnelenpfännchen: Garnelen (10 Stück) in Knoblauchbutter mit Brot und Aioli	1,2,3	€	18,90
Winterlicher Feldsalat mit karamellisierten Äpfeln und Nüssen, Croutons und Kürbiskernvinaigrette	1,2,9,13,15	€	10,50
Duo vom Lachs, gebeizt und geräuchert mit Gurke und Zitrusfrüchten	6	€	12,90

Hauptgerichte

Steinpilzravioli mit Pesto Rosso, confierten Tomaten und frittiertem Rucola	1,2,4,15	€	16,50
Caesar' s Salad: Sanft gegarte Hähnchenbrust mit pochiertem Ei und Knoblauch-Croutons	1,5, 6,9,15	€	15,20
Unsere Landhausplatte: Tranchen vom Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße, Tages-Gemüse (fragen Sie unseren Service) und Bratkartoffeln	2,8,15	€	19,80
Der "Heimat" Burger: 200 g Patty vom heimischen Rind mit hausgemachtem Burgerbrötchen, eingelegte Gurken, knusprigem Bauchspeck, dazu Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes ¹ wahlweise auch mit Crispy Chicken	1,2,5,9,10,15	€	17,20
Argentinisches Rumpsteak 250 g stark, mit Pommes frites, Pfeffersauce und kleinem Salat	1,2,9,15	€	29,50
Tagesaktueller Marktfisch mit Senfsoße, Beilagen Salat und Salzkartoffeln	2,6,8,9,14	€	24,50
Gänsebrust asiatisch, gebratener Reis und Gemüse	1,7,8,10	€	27,90
Wilde Currywurst mit Pommes und Beilagen Salat	3,8,5,14	€	11,50

Dessert

Schwarzwälder Kirschdessert im Glas	1,9,14,15	€	7,50
Süße Sünde: Dessertvariation des Tages	1,2,5	€	8,90

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