

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem familiär geführten Landhotel mitten im kleinen niederrheinischen Dorf Nierswalde, gelegen zwischen Reichswald und Niers.

Wir bieten Ihnen den Rahmen für einen entspannten Kurzurlaub, Ihre Tagung oder ein paar genussvolle Stunden in unserem Restaurant mit Gartenterrasse.

Ihre Familie Dittrich
und das Nierswalder Landhaus-Team

Aperitif-Empfehlung

„Frühlingserwachen“

Wodka | Zitronensaft | Früchte

Sekt | Grenadine

0,2 l | € 6,10

„Ramazzotti Rosato“

Ramazzotti Rosato | Basilikum | Sekt

0,2 l | € 6,40

Weinempfehlung als Glas

Kallfelz Riesling Hochgewächs | Q.B.A.trocken

Gutsabfüllung Weingut Albert Kallfelz | Zell-Merl, Mosel

0,2 l | € 6,50

Pfaffenweiler Spätburgunder Weißherbst Q.B.A. halbtrocken

Weinhaus Pfaffenweiler | Baden

0,2 l | € 5,40

Concha y Tora, Campo Lago | Cabernet Sauvignon/Merlot 2014 | Chile

0,2 l | € 6,60

Weinempfehlung als Flasche

Kallfelz Riesling Hochgewächs | Q.B.A.trocken

Gutsabfüllung Weingut Albert Kallfelz

Zell-Merl | Mosel

0,75 l | € 26,90

Chateau le Peuy Saincrit Bordeaux Superieur A.O.P. trocken

Chateau Sanincrit | Frankreich-Bordeaux

0,75 l | € 27,90

Suppen

Spargel-Bärlauchcreme

Brotchip | Krabben

€ 7,50

Tomatensenz

Basilikum | hausgemachte Mozzarella-Ravioli

€ 7,50

Vorspeisen

Hausgebeizter Gin Lachs

Gurke | Limette | Cashewkerne

€ 14,50

Gegrillter Spargelsalat

Eier-Vinaigrette | Kerbel | Kräutercrumble

€ 12,50

Beef Tatar von der deutschen Färsé

Miso Mayo | gebeiztes Eigelb | Kräutersalat

€ 14,90

Hauptgerichte

Bärlauch-Gnocchi (vegetarisch)

Tomate | Rucola | Parmesan

€ 17,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Gurken Salat | Preiselbeeren

€ 26,50

Entrecôte von der deutschen Färs

Parmesan Fritten | Pfeffersauce | Beilagensalat

€ 28,50

„Wildes“ aus heimischen Wäldern

Wildschwein Frikassee

Hausgemachte Eierspätzle | Erbsengemüse

€ 26,00

Aus Fluss und Meer

Forelle „Müllerin“

Bratkartoffeln | Zitrone | Beilagensalat

€ 21,00

Landhaus Klassiker

Landhaus Pfännchen

Schweinefilet | Champignon-Rahmsoße
Marktgemüse | Bratkartoffeln

€ 22,50

Frühlingsalat

Maispoularde | Pilze | Zwiebeln

€ 17,50

Dessert

Rhabarbertarte

Weißer Schokolade | Werthers Original

€ 8,00

Buttermilch Panna-Cotta

Waldbeeren | Polentacrumble

€ 7,50

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
- Jaeger GmbH, Engelskirchen
- Metzgerei Quartier, Kleve
- Metzgerei Thünnesen, Goch
- Spargelhof Ophey, Asperden

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.