

**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**

### **„Herbst Cocktail“**

Ramazotti Rosato | Birnensaft | Sekt  
0,2 l | € 6,80

### **„Ingwer Spritz“**

Frischer Ingwer | Aperol | Ginger Ale  
0,2 l | € 6,80

## **Weinempfehlung als Glas**

Kestener Grauburgunder, Q.b.A. trocken  
Weingut Otto Selbach, Kesten, Mosel  
0,2 l | € 6,20

Domaine Ley Yeuses, Merlot, Syrah, trocken  
Grenache, Languedoc, Frankreich  
0,2 l | € 6,20

Doppio Passo Rosato Primitivo IGT Puglia  
Casa Vinicola Carlo Botter, Italien-Apulien  
0,2 l | € 6,20

## **Weinempfehlung als Flasche**

Due Palme Primitivo di Manduria DOP Sangaetano, trocken  
Cantine Due Palme, Italien-Apulien  
0,75 l | € 31,50

Lugana Limne D.O.C. trocken  
Tenuta Roveglia, Italien-Lombardei  
0,75 l | € 32,50

## Suppen

### **Kürbiscrèmesuppe**

Kürbispesto | Curryaromen

€ 5,90

### **Consommè vom Weiderind**

Steinpilzravioli | Gemüse Brunoise

€ 6,50

## Vorspeisen

### **Trilogie von der Barbarie Ente**

Wildkräutersalat | Quitte

€ 15,00

### **Hausgebeizter Lachs**

Zitrusfrüchte | Bittersalate

€ 15,50

### **Warmer Burrata**

Steinpilze | Rucola

€ 14,50

## Hauptgerichte

### **Lamm ‚Orientalisch‘**

Couscous | Blumenkohl | Aubergine

€ 28,00

### **Herbstlicher Salat**

Geflämmter Lachs | Miso | Avocado

€ 24,00

### **Waldpilzrisotto** (vegetarisch)

Glasierte Zuckerschoten | Kirschtomaten

€ 21,50

## **„Wildes“ aus heimischen Wäldern**

### **Wildgulasch**

Spätzle | Rotkohl

€ 28,00

## **Aus Fluss und Meer**

### **Zanderfilet auf der Haut gebraten**

Blattspinat | Kartoffelpüree

€ 26,00

## **Landhaus Klassiker**

### **Argentinisches Roastbeef**

Pfeffersauce | Pommes frites | Beilagensalat

€ 29,00

### **Landhaus Cheeseburger**

Hausgebackenes Brioche Brötchen | Regionales Rindfleisch  
Chipotle | Cheddar | Pommes Frites

€ 20,50

### **Veggie Burger** (vegetarisch)

Hausgebackenes Brioche Brötchen | Falafel  
Chipotle | Cheddar | Pommes Frites

€ 17,50

## **Dessert**

### **Passionsfrucht**

Kokosnuss | Minze

€ 8,90

### **Apfel Crumble**

Mascarpone Crème | Vanilleeies

€ 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
- Büffel Bill, Singen
- Imfrigo, Goch
- Handelshof, Bocholt
- Metzgerei Quartier, Kleve
- Metzgerei Thünnesen, Goch
- Spargelhof Ophey, Asperden
- Heimisches Wild

### **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.