

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.

Unsere Speisekarte ist nicht groß, aber alle 6 Wochen präsentiert Ihnen unsere Küchencrew klassische Rezepte neu interpretiert und auf hohem Niveau – der Saison angepasst und mit der Unterstützung regionaler Partner.

Darüber hinaus überraschen wir Sie mit häufig wechselnden Tagesempfehlungen.

Ihre Familie Dittrich,
Hoteldirektor Daniel Brünenberg
und das Nierswalder Landhaus-Team



Aperitivempfehlung

Amérie – Münsterländer Aperitiv

von der Feinbrennerei Sasse mit Himbeeren und Waldbeeren
in Kombination mit Chardonnay Sekt

0,2 l Glas – 6,40 €

Weinempfehlung als Glas

Concha y Toro, Campo Largo , Cabernet Sauvignon / Merlot 2014, Chile
0,25 l Karaffe – 7,50 €

Domaine Horgelus Rosé Merlot/Tannat trocken –Navarra
Domaine Horgelus, Frankreich-Côtes de Gascogne
0,25 l Karaffe – 6,90 €

Cavazza Chardonnay Veneto I.G.T.
0,25 l Karaffe – 6,90 €

Weinempfehlung als Flasche

Durbacher Kochberg Spätburgunder Rotwein QbA, trocken
0,75 l Flasche – 26,50 €

Lugana Limne D.O.C. trocken
Tenuta Roveglia, Italien-Lombardei
0,75 l Flasche – 30,50 €

Vorspeisen

Saiblingstatar leicht gebeizt

Avocado | Granatapfel | Wildkräutersalat

12,50 €

Sanft gegarter Kalbstafelspitz

Schnittlauch Vinaigrette | Feldsalat | steirisches Kernöl

13,00 €

In Salz gebackene Rote Bete

gereifter Ziegenkäse | Walnüsse | Feige

11,50 €

Suppen

Tom Kha Gai vom Bio Huhn

Zitronen Gras | Limette

6,90 €

Klassische Kartoffel - Lauchsuppe

6,90 €

Hauptgerichte und moderne Klassiker

Cremiges Graupenrisotto

gegrillte Zucchini | Bergkäse

17,50 €

Landhaus Rib Burger

zart geräucherte Rinderbrust | Brioche Brötchen | Coleslaw | BBQ-Soße |
knusprige Fritten mit Chili Cheese Dip

20,50 €

Himmel un Ääd

gebratene Blutwurst | Kartoffelstampf | Apfel und Zwiebeln | Beilagensalat

18,50 €

Kabeljaufilet

Rahmkraut | Kräuter Gnocchi | Petersilienschaum

24,50 €

Geschmorte Ochsenbäckchen vom deutschen Rind

Endivien untereinander | Burgunderjus

25,00 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

Speckbohnen | Bratkartoffeln | Jus

29,50 €

Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

24,50 €

Bunter Wintersalat

Honig Senf Dressing | gegrillte Hähnchenbrust | Avocado

18,50 €

Schweinefilet vom Lavasteingrill

Champignonrahm Soße | Spätzle | Beilagensalat

23,50 €

Tagliatelle (vegetarisch)

Basilikum Pesto | Kirschtomaten | Parmesan

17,50 €

Wahlweise mit 5 Gambas

23,50 €

Dessert

Crème Brûlée

Waldhonig | Cassis Sorbet

7,50 €

Weißer Schokolade

Knusperboden | Kaffee | Feige | Mandel

8,50 €

Nierswalder-Landhaus-Dessertvariation

Ein Teller voller kleiner Leckereien

9,50 €

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.

Wenn Sie unter Unverträglichkeiten bei bestimmten Lebensmitteln leiden, teilen Sie uns diese bitte frühzeitig mit. Wir händigen Ihnen auf Wunsch unsere Allergenkarte aus.

Unsere regionalen Partner:

- Biolandbetrieb von Agris, Hommersum
- Biolandbetrieb Bodden, Hommersum
- Geflügelzucht Strobel, Nierswalde
- Der frische Bäcker Reffeling
- Heicks Backshop, Goch
- Lindchen, Udem
- Handelshof Bocholt
- Imfrigo, Goch
- Metzgerei Quartier, Kleve
- Metzgerei Thünnesen, Goch
- Spargelhof Ophey, Asperden

Demnächst im Landhaus ...

Liebe Gäste,

hier ein kleiner Überblick über unsere kulinarischen Highlights, die Sie in diesem Jahr noch erwarten. Unsere eigenen Veranstaltungen finden immer an einem Wochenende statt und bieten in Verbindung mit einer Übernachtung immer einen Mehrwert.

18.3. Wine & Dine „Wunderbares Südtirol“

Unterhaltsamer Abend mit der Vorstellung des Weingutes Rottensteiner aus Bozen, inkl. Aperitif und landestypischem 5-Gang-Menü

7.4. Das große Nierswalder Fischfestival

Lassen Sie sich dieses fantastische Fischbuffet nicht entgehen! Pro Person 59,00 €. Ein toller Start in die Osterfeiertage, die Sie bei uns gemütlich verbringen können

8./9.4. Ostern

An beiden Osterfeiertagen erwartet Sie in unserem Restaurant eine festliche Osterkarte und ein frühlingshaftes Menü.

14.5. Muttertag

Überraschen Sie doch einmal Ihre liebe Mama mit einem besonderen Geschenk. Eine Übernachtung mit der ganzen Familie inkl. unseres Muttertagsbuffet von 12 – 14:00 Uhr

20.5. Wildes Grillen im Garten

Unsere Spezialität – wir grillen „wilde Spezialitäten“, dazu gibt es ein tolles Beilagen- und Dessertbuffet, pro Person 65,00

16.9. Deftiges Herbstfest

Jetzt wird's zünftig: Unser Partner Brauerei Maisels stellt seine Produkte vor und wir servieren herzhaftes Schmankerl.

14.10. Schottischer Abend – Whisky Tasting an der großen Landhaustafel

Schottisch angehauchtes 5-Gang-Menü inkl. fachkundige Einweisung in die Welt des schottischen Whiskys.

