

**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  
und das Nierswalder Landhaus-Team

## **Aperitifempfehlung**

### **Amérie – Münsterländer Aperitif**

von der Feinbrennerei Sasse mit Himbeeren und Waldbeeren  
in Kombination mit Sekt  
0,2 l Glas – 6,40 €

### **Maracuja-Spritz**

Aperol mit Maracujasaft und Sekt  
0,2l Glas 6,80

## **Weinempfehlung als Karaffe**

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

Doppio Passo Rosato  
Primitivo IGT Puglia  
0,25 l Karaffe – 7,10 €

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

## **Weinempfehlung als Flasche**

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

Doppio Passo Rosato  
Primitivo IGT Puglia, Casa Vinicola Carlo Botter,  
Italien-Apulien  
0,75 l Flasche – 22,80 €

## **Vorspeisen**

### **Gebeizter Lachs**

Salatbouquet | Rösti | Dill Senfsoße

13,50 €

### **Tatar vom Weiderind**

Wildkräuter | Parmesan | Miso Mayo | Brioche

13,90 €

### **Spargel-Bärlauchsalat**

Burrata | Wildkräuter

12,50€

## **Suppen**

### **Blumenkohlcremesuppe**

Croutons | Schnittlauch | Crème fraîche

6,50 €

### **Consommé vom Weiderind**

Hausgemachte Maultasche | Wurzelgemüse

7,50 €

## Hauptgerichte und moderne Klassiker

### Schnitzel „Wiener Art“

Bratkartoffeln | Champignonrahm | Beilagensalat

17,50 €

### Schweinefilet vom Lavasteingrill

Champignonrahmsöße | Spätzle | Beilagensalat

23,50 €

### Landhaus Cheeseburger

180 g Rindfleisch | Cheddar | Bacon | Chipotle Mayo | knusprige Fritten

18,50 €

wahlweise mit Süßkartoffelpommes

+ 4,00 €

### Schottisches Lachsfilet auf der Haut gebraten

Gurkensalat | Salzkartoffeln | Dill-Butter

24,50 €

### Bandnudeln in Bärlauchpesto

Parmesan | Pinienkerne | Kirschtomaten

16,50 €

wahlweise mit 5 Gambas

24,50€

### Argentinisches Rumpsteak

gegrillter grüner Spargel | Kartoffelgratin | Soße Bernaise

29,50 €

### **Frühlingshafter Salat**

gebackenes Hähnchenbrustfilet | Kernölmayo

17,50 €

### **Geschmorte Lammkeule**

Bärlauchgnocchi | Ratatouille

26,50 €

### **Wildes Curry**

Wok Gemüse | Duftreis

26,50€

### **Dessert**

#### **Rhabarberkompott**

Käsekuchencreme | Sauerampfereis

8,50 €

#### **Omas Schokopudding**

hausgemachtes Vanilleeis

8,50 €

#### **Dessertvariation „Süße Sünde“**

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, Uedem
- 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.

### **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 unsere neue Speisekarte 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.