

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 ca. alle 6 Wochen präsentiert Ihnen unsere Küchencrew neue Zubereitungen, mal klassisch und neu interpretiert, mal modern und experimentell. Auf jedem Fall aber auf hohem Niveau, der Saison angepasst und mit der Unterstützung regionaler Partner.

Unser neuer Küchenchef Christian Zupan bringt ab sofort einen Hauch Frankreich ins Haus. „C'est si bon“

Darüber hinaus überraschen wir Sie mit häufig wechselnden Tagesempfehlungen.

Ihre Familie Dittrich
und das Nierswalder Landhaus-Team



Aperitifempfehlung

Kürbis Bellini

Selbst gemachtes Kürbis Püree mit Vanille Stange
und aufgegossen mit Prosecco
0,2 l Glas – 7,40 €

Granatapfel Gin

Granatapfelsirup mit Gin, Soda und frischer Minze
0,2l Glas - 8,50 €

Weinempfehlung als Karaffe

Kestener Grauburgunder
0,25 l Karaffe – 7,20 €

Kallstadt Portugieser Weißherbst
0,25 l Karaffe – 7,10 €

Viñas Alpaca Cabernet Sauvignon
Apulien-Italien
0,25 l Karaffe – 7,40 €

Weinempfehlung als Flasche

Weingut Abril Auxerrois
0,75 l Flasche – 30,90 €

Cantine Torrevento Primitivo Rosato
0,75 l Flasche – 26,90 €

Cantine Torrevento „Ghenos“ Primitivo di Manduria
0,75 l Flasche – 29,50 €

Vorspeisen

Geröstetes Brot

zweierlei Dips
4,50 €

Karibischer Krabbencocktail

Mango | Eisbergsalat | Cocktailsauce | Reis-chip
12,00 €

Italienische Vorspeisenvariation

Gegrillter Tafelspitz | Thunfischcreme | geeiste Tomatensuppe | Mozzarellaschaum |
Parmaschinken | Pesto | Focaccia | Oliven
14,00 €

Ziegenkäse und Bete

karamellisierter Ziegenkäse | Bete auf Salz gegart | Hummus |
Kichererbsen | Rucola
12,00€

Suppen

Steinpilzcremesuppe

Speck | Croutons | Estragon Creme
7,50 €

Französische Zwiebelsuppe

Parmesancroutons
6,50 €

Hauptgerichte

Kürbisrisotto

Hokkaidokürbis | gegrillter Broccoli | Burrata
18,00 €

Tagliatelle in Steinpilzrahm

Parmesan | Petersilie
18,00 €

Fang des Tages

Kürbisrisotto | gebratener Broccoli
23,00 €

Fjordlachs

Gebratenes Filet mit Dillpuder | Kartoffel-Spitzkohl-Ragout | Meerrettichrahm
25,00 €

Spanferkelrückensteaks vom Lavasteingrill

Möhrenuntereinander | Röstzwiebeln | Senfjus
23,00 €

Gegrilltes Black Angus Roastbeef

Sauce Bearnaise | glasiertes Gemüse | Stampfkartoffeln
28,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

Bratenjus | feines Gemüse | Stampfkartoffeln
25,00 €

Typisch Landhaus

Landhaus Cheeseburger

180 g Rindfleisch | hausgebackenes Bun | Landhaus Burgersauce | Cheddar | knusprige Fritten | Ketchup/Mayo
18,00 €

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“

Waldpilzcremesauce | Rustikale Bratkartoffeln | gemischter Salat
18,00 €

Schweinefilet Medaillons

Pfefferrahm | geschmorte Champignons | Spätzle
23,00 €

Caesar Salat

gegrillte Maispoulardenbrust | Romana | Parmesan | gehacktes Ei | Röstbrot |
19,00 €

Desserts

Chocolat

Brownie | Erdnuss | Mousse au Chocolat | Bananensorbet | Karamell
9,00 €

Creme Brulee

Tonkabohne | hausgemachtes Sorbet | Fruchtragout
9,00 €

Süße Sünde - unsere Dessertvariation

9,50 €