

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 genussvolle Stunden in unserem Restaurant mit Gartenterrasse.

Unsere Speisekarte ist nicht groß, aber ca. alle 6 Wochen präsentiert Ihnen unsere junge 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 Küchenchef Christian Zupan bringt durch seine langjährigen Erfahrungen in einem französischen 2-Sternehaus einen Hauch Frankreich in unser Restaurant - „C'est si bon“**

Darüber hinaus überraschen wir Sie mit häufig wechselnden Tagesempfehlungen.

### **Thema Mehrwertsteuer 19 %**

Liebe Gäste, wir haben uns entschlossen, die Preise nicht um 12% zu erhöhen und bleiben bei unseren Preisen von 2023. Wir hoffen, Sie honorieren das und kommen dafür ein wenig öfters essen.

**Bitte beachten Sie, dass das Restaurant an den Montagen geschlossen ist.**

Ihre Familie Dittrich  
und das Nierswalder Landhaus-Team



## **Aperitifempfehlung**

### **Williams Tonic**

Tonic | Holunderblütensirup | Williams Christ | Zitrone

0,2 l Glas – 7,40 €

Auch alkoholfrei verfügbar 0,2 l – 6,20 €

### **Birnentraum**

Birrensaft | Ginger Ale | Licor 43 Baristo

0,2l Glas - 8,50 €

## **Weinempfehlung als Karaffe**

MONTEM Grüner Veltliner

Josef Dockner, Kremstal-Österreich

0,25 l Karaffe – 7,10 €

Chemin des Sables, Rosé, Mediterrané

0,25 l Karaffe – 7,40 €

Viñas Alpaca, Cabernet Sauvignon trocken, Chile

0,25 l Karaffe – 7,30 €

## **Weinempfehlung als Flasche**

Weingut MANZ Weißburgunder „Löss“ trocken, Rheinhessen

0,75 l Flasche – 29,90 €

Cantine Torrevento, Primitivo Rosato trocken, Apulien-Italien

0,75 l Flasche – 26,50 €

Weingut Thorsten Krieger- Saint Laurent trocken, Pfalz, vegan

0,75 l Flasche – 27,50 €

## Vorspeisen

### Hausgebackenes Brot

zweierlei Dips  
4,50 €

### Gebeizter Fjordlachs

feiner Kartoffelsalat | Gurkensud  
13,00

### Cous-cous Salat „Taboulé“

Tomate | Paprika | Feta | Chillimayo  
11,50 €

### Tartar vom Weiderind

Zwiebeltarte | Blattsalate  
13,00 €

### „Salätchen“

Blattsalate | Hausdressing | Tomate | Biokresse | Croutons  
5,50 €  
als Beilagensalat  
3,50 €

## Suppen

### Tomatencremesuppe

Aus eingekochten Spätsommer Tomaten vom Chef  
Gincreme | Basilikum | Croutons  
7,5

### Rindfleischsuppe

Pfannkuchenstreifen | Wurzelgemüse | Ochsenbrust  
7,5

## Hauptgerichte

### **Pfeffersteak | „Steak au poivre“**

Black Angus Rumpsteak | Parmesan-Trüffel Fritten | Rucola | Pfeffersauce

29,90 €

### **Düsseldorfer Senfrostbraten vom Rinderfilet**

Bratkartoffeln | glasiertes Gemüse

29,50€

### **Gegrillte Maishähnchen Brust**

Pfefferrahm | glasiertes Gemüse | Spätzle

23,00 €

### **Zart geschmorte Schweinebäckchen**

Rahmsauerkraut | Kartoffelkrapfen | Bratensauce

23,50€

### **Fang des Tages**

Steinpilzrisotto | gegrillte Austernpilze | Pastiscremesauce

26,00 €

### **Steinpilzrisotto**

Arborioreis | gegrillte Austernpilze | Cashewkerne | Parmesan

19,50 €

### **„Farfalle alla puttanesca“**

Farfalle | Tomaten | Oliven | Kapern | kleines Salätchen

19,00 €

### **Champignonrahm Schnitzel vom Schweinerücken**

Champignonrahmsauce | Pommes Frites | Mayo

19,00 €

### **Schweinefilet Medaillons**

Pfefferrahm | geschmorte Champignons | Spätzle  
23,00 €

### **Wildragout vom Reh**

Spätzle | Rotkohl | Sauerrahm  
23,00 €

### **Desserts**

#### **„Aprikosen Müsli“**

Joghurtmousse | Aprikosen Kompott und Sorbet | Haferflockencrumble  
9,00 €

#### **Crème brûlée**

Vanille | Sorbet | Fruchtragout  
9,00 €

#### **Unsere Dessertvariation**

10,00 €

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 bitte jederzeit gerne an.

#### Unsere regionalen Partner:

- Biolandbetrieb Bodden, Hommersum
- Geflügelzucht Strobel, Nierswalde
- Der frische Bäcker Reffeling
- Heicks Backshop, Goch
- Lindchen, Uedem
- Buffel Bill, Singen
- Wein Peters, Kleve
- Imfrigo, Goch
- Handelshof, Bocholt
- Metzgerei Quartier, Kleve
- Spargelhof Ophey, Asperden
- Wild aus heimischer Jagd

#### 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.