

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.

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

Ihre Familie Dittrich  
und das Nierswalder Landhaus-Team



## **Aperitifempfehlung**

### **„Frühlingserwachen“**

Wodka | Zitronensaft | Sekt | Grenadine | Zitronenmelisse | Eis  
0,2 l Glas 7,50 €

### **Lillet Wild Berry**

Lillet | Schweppes | Beeren | Eis  
0,2l Glas 7,50

## **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 Torrento, 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 €

### Gebratene Riesengarnelen

Knoblauch Chili Öl | Röstbrot | Aioli  
14,50 €

### Tartar von mediterranem Gemüse

Focaccia | Olivensud | Wildkräutersalat  
12,00 €

### Kroketten vom Landschwein

Waldorfsalat | Dijonsenfmayo | Walnuss  
13,00 €

### „Salätchen“

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

## Suppen

### Rinderkraftbrühe

Rote Bete | Wurzelgemüse | Ochsenbrust | Liebstöckel  
8,00 €

### Schaumsüppchen von grünem Spargel und jungen Erbsen

Sauerrahm | Croutons | Minze  
7,50 €

## Hauptgerichte

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

Black Angus Rumpsteak | Vichymöhren | Kräuterkartöffelchen | Pfefferrahmsauce  
29,90 €

### **Rinderfiletmedaillons „Landhaus' Wellington“**

Champignon-Blätterteigkruste | Gnocchi | junger Spinat | Landschinken  
Burgunderjus  
32,00 €

### **Gegrillte Entenbrust**

Kartoffelsellerie Ragout | Sauerkrischen | Jus | Grünerpfeffer | Marinierte Wildkräuter  
27,50 €

### **Fang des Tages - Fisch nach Angebotslage**

Safranrisotto | Endivien | Junge Erbsen | Pastiscremesauce  
26,00 €

### **Safranrisotto**

Arborioreis | Endivien | Junge Erbsen | Friseespitzen  
19,00 €

### **Bärlauch Pasta**

Farfalle | Bärlauchpesto | Parmesan | Salätchen  
19,50 €

## Typisch Landhaus

### **Champignon Schnitzel vom Schweinerücken**

Pommes frites | Champignonsauce | Mayo

19,50 €

### **Schweinefilet Medaillons vom Grill**

Vichykarotten | rustikale Kräuterkartöffelchen | Sauce Hollandaise

24,00 €

### **Zart und mild geschmorte Lammkeule**

glasiertes Gemüse | Spätzle | Rosmarinjus

26,00 €

## Desserts

### **„Andalusische Creme Brulée“**

Fruchtragout | Sorbet | Zimt und Orange

9,50 €

### **„Pina Colada“**

Lauwarmes Ananasragout | Kokoscrumble | Pina Coladasorbet

9,50 €

### **Dessertvariation**

10,00 €