

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Nierswalder Landhaus begrüßen zu dürfen. Unser familiengeführtes Landhotel, idyllisch im Herzen des niederrheinischen Dorfes Nierswalde gelegen, bietet den perfekten Ausgangspunkt für einen erholsamen Kurzurlaub, produktive Tagungen oder für genussvolle Stunden in unserem einladenden Restaurant mit der malerischen Gartenterrasse.

In unserem Restaurant legen wir großen Wert auf Qualität und Kreativität. Unsere Speisekarte mag übersichtlich erscheinen, doch das ist Teil unseres Konzepts. Etwa alle sechs Wochen erwartet Sie eine neue Auswahl an Gerichten, die von unserer jungen, ambitionierten Küchencrew liebevoll zubereitet werden. Dabei pendeln wir gerne zwischen klassisch neu interpretierten und modern experimentellen Gerichten, immer unter Berücksichtigung der Saison und in Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern.

Unser Küchenchef, Christian Zupan, bereichert mit seiner Erfahrung aus einem französischen 2-Sterne-Restaurant unsere Küche um exquisite französische Nuancen – ein wahrer Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Bitte bedenken Sie bei Ihrer Planung, dass unser Restaurant montags geschlossen bleibt.

Dies gibt unserem Team die Möglichkeit, sich für die kommende Woche vorzubereiten und weiterhin die hohe Qualität und Frische zu garantieren, die Sie von uns erwarten und verdienen.

Wir, Ihre Familie Dittrich und das gesamte Team des Nierswalder Landhauses, freuen uns darauf, Sie mit unserer herzlichen Gastfreundschaft und unserem einzigartigen kulinarischen Angebot verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst,

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 €

Thunfischsteak vom Grill

baskisches Paprikaragout | Chorizo | Pastisrahmsauce

14,00 €

Spargelsalat und Burratta

marinierter Spargel | Büffelmozzarella | Wildkräuter | Croutons

12,00 €

„Hühnersalätchen“

Gemischter Salat | gegrillte Maispoularde | Champignons

13,00 €

als große Portion mit Röstbrot

21,00 €

„Salätchen“

Blattsalate | Hausdressing | Tomate | Biokresse | Croutons

5,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe

Wurzelgemüse | Ochsenbrust | Liebstöckel | Blumenkohl

8,00 €

Spargelcrèmesuppe

Kochschinkenstreifen | Hollandaisehaube | Croutons

7,50€

Hauptgerichte

Gegrillter Kalbsrücken „Blanquette“

Gnocchis | Pilze | Karotten | Cognacrahm
28,00 €

Zarter Schmorbraten vom Weiderind

Getrüffeltes Kartoffelpüree | Grüner Spargel | Frühlingslauch
26,60 €

Fang des Tages - Fisch nach Angebotslage

Spargelrisotto | Parmesan | Kresse | Pasticremesauce
26,00 €

Spargelrisotto

Arborioreis | Spargel | Parmesan | Kresse
19,00 €

Tagliatelle al Pesto

Tagliatelle | Basilikum Pesto | Parmesan | Salätchen
19,50 €
mit Riesengarnelen
25,50 €

Typisch Landhaus

Pfeffersteak „Steak au poivre“

Black Angus Rumpsteak | Parmesan-Trüffel Fritten | Pfefferrahmsauce
29,90 €

Champignon Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites | Champignonsauce | Mayo
19,50 €

Schweinefilet Medaillons vom Grill

Glasiertes Gemüse | Käsespätzle | Sauce Hollandaise
24,00 €

Desserts

Crème Brûlée

Vanille | Fruchtragout | Sorbet
9,50 €

Orangentiramisu

Grandmanier | Biscuit | Mascarpone mousse | Kaffee-Kardamomeis
9,50 €

Dessertvariation

10,00 €