16. Februar bis 22. Februar

Montag

Schweinegeschnetzeltes „Stroganoff“
mit geschwenkten Schupfnudeln und Beilagensalat

Dienstag

Spaghetti Carbonara
mit Beilagensalat

Mittwoch

Saftig gebratene Brust von der Pute
mit fruchtiger Tomate und Mozzarella gratiniert, dazu Bandnudeln

Donnerstag

Gefülltes Kraut in Schinkenbechamel
mit glacierten Butterkartoffeln

Freitag

Kabeljau in Eihülle gebraten
mit Brokkoli-Röschen, Rieslingsauce und glacierten Dillkartoffeln

Samstag

Schnitzel Hawaii
mit Ananas und Käse gratiniert
dazu Kartoffelkroketten, Sauce Hollandaise und Salatgarnitur

Sonntag

Lammkeule aus der Region im Schmortopf gegart
mit kräftiger Rotweinsauce, Paprikakompott und Gratin-Kartoffeln

Alternativgericht der Woche

Bratwurst
mit Grünkohl und karamellisierten Kartoffelbällchen

Suppe der Woche

Linseneintopf
mit Bockwurstscheiben

23. Februar bis 1. März

Montag

Hessisches Schweinehacksteak
mit Bohnengemüse, geschmorten Zwiebeln und Salzkartoffeln

Dienstag

Halbes Hähnchen
mit Pommes Frites und Krautsalat

Mittwoch

Frikassee vom jungen Huhn
mit Erbsen, Champignons und grünem Spargel
in pikanter Sauce mit Basmati-Reis

Donnerstag

Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schwein
mit Butterspätzle und Brokkoliröschen

Freitag

Gebackenes Filet vom Fang des Tages
mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Mischgemüse

Samstag

Schnitzel „Holsteiner Art“
mit Spiegelei, Kapern, Speckbratkartoffeln und Salatgarnitur

Sonntag

Grillhaxe
mit Sauerkraut, Serviettenknödel und Dunkelbiersauce

Alternativgericht der Woche

Lasagne vom Schwein mit würzigem Käse überbacken
in leichter Estragonsauce, mit Wildkräutersalat

Suppe der Woche

Bauerneintopf

Miesmuscheln satt

Miesmuscheln - soviel Sie mögen
mit verschiedenen Dips, Weißbrot und Beilagensalat

9., 10., 23. & 24. Januar
6., 7., 20. & 21. Februar

23,90 € pro Person

Traditionelles Abgansen

13. Februar bis 15. Februar

Gänsebrust oder Gänsekeule
mit Vorsuppe, Rotkohl, Grünkohl, Kloß & Sauce

35,00€ pro Person - Nur auf Vorbestellung

Jürgen Richter kocht

Die Mehr-Gänge-Überraschung

13. März - ab 18:00 Uhr

79,50 € pro Person

Auf Wunsch mit Weinbegleitung - 35,00 € pro Person

Karfreitag: Fischbuffet
3. April - ab 18:30 Uhr

Tauchen Sie bei uns unter und genießen Sie
Edles aus Fluss und Meer. Erleben Sie Leckereien aus
Neptuns Welt in all ihren Variationen.
Mit Süppchen, Beilagen und Desserts.

47,50 € pro Person

Osterbrunch
5. & 6. April - 11: Uhr bis 14:00 Uhr

Bedienen Sie sich von unserem vielfältigen Buffet mit
kalten und warmen Speisen,
außerdem mit leckeren Spezialitäten von
Lamm, Kalb und frischem Spargel
Inklusive Filterkaffee und Orangennektar

42,90 € pro Person

14. Februar: Valentinsmenüs

Wählen Sie von drei bis fünf Gängen
ab 29,90 € pro Person

Der wichtigste Tag im Leben findet bei uns statt

Für Ihre Hochzeitsfeier bieten wir Ihnen
ein umfassendes Gesamtpaket:

Großer Festsaal
für bis zu 120 sitzende Personen

Separater Raum
für Buffet, ergänzende Sitzplätze, Fotobox und Geschenketisch

Ambientebeleuchtung in beiden Räumen

Direkter Zugang und teilweise Nutzung der Terrasse

Großzügige Parkmöglichkeiten

Pauschalangebote
inkl. Räume, Personal, weiße Tischwäsche, Speisen und Essen
ohne versteckte Zusatzkosten

Gastlichkeit liegt uns am Herzen

Restaurant & Landhotel
Zum Niestetal

Mittagsgerichte

05.01. bis 01.03.

mit Gerichten von
Jürgen Richter

Abholung & im Restaurant
Lieferung nach Absprache

12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
(Annahme bis 13:00 Uhr)

Telefon: 0561 95226-0

Preis Im-Haus/Außer-Haus:
Montag bis Freitag: 12€ - Samstag & Sonntag: 17€
Terrine Suppe der Woche: 8,50 €

Inhaber: Stefan Wambach
Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal
Fon: 0561 95226-0
Email: info@landhotel-niestetal.de
Web: www.landhotel-niestetal.de
Facebook: fb.com/Landhotel.Niestetal

PayPal VISA mastercard giropay

Bitte teilen Sie uns bei der Bestellung Ihren Wunsch nach Kartenzahlung mit.

5. Januar bis 11. Januar

Montag
Hausmacher Frikadelle
mit Rahmwirsing, Salzkartoffeln und Bratensauce

Dienstag
Frittierte Tintenfischringe
mit hauseigenem Tsatsiki, Pommes Frites und Krautsalat

Mittwoch
Tafelspitz traditionell zubereitet
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und saisonalem Salatmix

Donnerstag
Hähnchenbrust mit Thai-Curry-Sauce
dazu glacierte Ingwerkarotten und Duftreis

Freitag
Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Kürbis-Rieslingkraut mit leichter Senfsauce und Kräuterkartoffeln

Samstag
Käse-Schnitzel
Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Käsesauce, Brokkoliröschen und Röstitaler

Sonntag
Saftig gebratene Medaillons vom Schwein
an Blumenkohlgemüse, Rahmchampignons und Serviettenknödel

Alternativgericht der Woche
Kasseler „ofenfrisch“ in würziger Braunbiersauce
mit Grünkohlgemüse und Kartoffelpüree

Suppe der Woche
Schnippelbohnensuppe
mit Bockwurstscheiben

12. Januar bis 18. Januar

Montag
Pfannengyros vom Schwein
mit hausgemachtem Tsatsiki, Tomatenreis und Krautsalatgarnitur

Dienstag
Kotelett vom Schweinenacken
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatgarnitur

Mittwoch
Gefülltes Kraut in Schinkenbechamel
mit glacierten Butterkartoffeln

Donnerstag
Münchener Senfbraten saftig gegart
mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödel

Freitag
Rotbarschfilet
mit Zitrone und hausgemachtem Kartoffelsalat

Samstag
Schnitzel „Italia“
mit einem Ragout aus Salami, Tomate und Zwiebel
dazu frittierte Kartoffelstäbchen und Salatgarnitur

Sonntag
Hirschkeule „Langzeit geschmort“
mit Apfelrotkohl und gebackenen Kartoffelbällchen

Alternativgericht der Woche
Spinat-Tortellini
mit Käsesauce und Salat des Tages

Suppe der Woche
Gulaschsuppe
mit Baguettescheiben

Neujahrsbrunch: 4. & 11. Januar

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Schlemmen Sie so viel Sie möchten und lassen Sie es sich bei uns so richtig gut gehen. Wir starten mit Ihnen in den Tag und bieten Ihnen viele Leckereien zu Frühstück und Mittagessen. Auch an Vegetarier wird stets gedacht. **Inkl. Filterkaffee & Orangensaft**

34,90 € pro Person

19. Januar bis 25. Januar

Montag
Deutsches Beefsteak mit Spiegelei
dazu Schmorzwiebeln, Erbsen und Möhren sowie Kartoffelstampf

Dienstag
Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse
dazu in Honig gebratene Streifen vom Schweinefilet

Mittwoch
Haxentopf
mit Sauerkraut, Serviettenknödel und Dunkelbiersauce

Donnerstag
Schweinenackensteak „von der Grillplatte“
in Pfeffer-Cognac-Sauce, mit jungen Bohnen im Speckmantel
und gebackenen Kartoffelnockerln

Freitag
Fischfilet des Tages in hauseigener Panade gebacken
mit gekochten Bauernkartoffeln, Remoulade und Salatgarnitur

Samstag
Schnitzel Caprese
mit Tomate, Mozzarella, Tagesnudeln, Tomatensauce und Salatgarnitur

Sonntag
Schweinekrustenbraten frisch aus der Backröhre
in leichter Schwarzbiersauce, dazu Kartoffelkroketten und
Potpourri von Blumenkohl und Brokkoli

Alternativgericht der Woche
Weckewerk nach Art des Hauses
mit Essiggurke und gekochten Bauernkartoffeln

Suppe der Woche
Niestetaler Kartoffelsuppe
mit Graubrot

26. Januar bis 1. Februar

Montag
Gefüllte Paprikaschote im Ofen gegart
mit fruchtiger Tomatensauce und Duftreis

Dienstag
Gebratene Hähnchenbrust in fruchtigem Paprikarahm
dazu Butterspätzle und Schmandsalat

Mittwoch
Lasagne vom Lachs in Krustentier-Shrimp-Sauce
dazu Wildkräutersalat

Donnerstag
Schaschlik vom Schwein
mit feuriger Sauce, Pommes Frites und Krautsalat

Freitag
Hamburger Pannfisch
mit würziger Senfsauce, gebratenen Kartoffeln und buntem Salatmix

Samstag
Zwiebelschnitzel
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Schmorzwiebeln
dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatgarnitur

Sonntag
Frisch gebackene Entenkeule
mit Apfelrotkraut, Kartoffelkloß und Sauce

Alternativgericht der Woche
Unsere Bratwurst mit würzigem Sauerkraut
in Speck-Apfelschnecke an Kartoffelpüree

Suppe der Woche
Karottensuppe
mit Bockwurstscheiben

Schlachtebuffet

17. Januar & 27. Februar

ab 18:30 Uhr

19,50 € pro Person

2. Februar bis 8. Februar

Montag
Spanferkelbraten
mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Dunkelbiersauce

Dienstag
Kohlroulade
mit Salzkartoffeln und Bechamelsauce

Mittwoch
Klassisches Hüttengulasch
mit Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

Donnerstag
Sulperknochen
mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Freitag
Mittelstück vom Lachs auf Blattspinat
mit Salzkartoffeln und Beilagensalat

Samstag
Schnitzel Bretagne
mit Camembert überbacken,
dazu Preiselbeeren, Kartoffelkroketten und Salatgarnitur

Sonntag
Rinderbraten schonend gegart
mit schmackhafter Sauce, frischem Marktgemüse und Kartoffelkroketten

Alternativgericht der Woche
Chili con Carne vom Rind
mit Duftreis und Krautsalat

Suppe der Woche
Bunter Hackfleisch-Gemüse-Eintopf

9. Februar bis 15. Februar

Montag
Leberkäse mit Spiegelei
dazu Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Dienstag
Kotelett vom Schwein
mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

Mittwoch
Königsberger Klopse
dazu Salzkartoffeln, Kapernsauce und Beilagensalat

Donnerstag
Schwarzwurzeln
mit Gehackteskloßchen, Salzkartoffeln und Beilagensalat

Freitag
Gebratenes Lachssteak
mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Samstag
Schnitzel Melba
mit Pfirsichspalten, Sauce Hollandaise,
Kartoffelkroketten und Salatgarnitur

Sonntag
Schweinefilet in Blätterteig
mit Brokkoli-Mus gefüllt, dazu hausgemachte Hollandaise,
Brokkoli-Röschen und Kartoffelkroketten

Alternativgericht der Woche
Brasato - Rinderschmorbraten im Rotweinsud
an Apfelrotkraut und Rosmarinkartoffeln

Suppe der Woche
Grünkohleintopf
mit polnischem Würstchen

Spanferkelbuffet

31. Januar

ab 18:30 Uhr

19,50 € pro Person