



Menüs zum Valentinstag



RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



Weinempfehlungen

Vorspeisen

Chardonnay & Weißburgunder 2022

Weingut Braunewell - Essenheim - Rheinhessen

Saftige Stachelbeeraromen, eine süßliche Vanillenote und ein leicht nussiger Anklang machen die Weißweincuvée bereits im Bouquet zu einem Erlebnis für die Sinne.

Glas 0,2 l - 6,90 € / Flasche 0,75 l - 27,00 €

Suppe

Iolarosé 2024

Weingut Manz - Weinolsheim - Rheinhessen

Im Bukett offenbart die Cuvée Nuancen von Erdbeere und Himbeere gepaart mit einem Hauch feuchten Kalksteins.

Glas 0,2 l - 8,90 € / Flasche 0,75 l - 29,50 €

Hauptgerichte

Grauer Burgunder

Weingut Helmut Best - Udenheim - Rheinhessen

Lebendiger Grauburgunder mit zarter Cremigkeit. Aromen von Mandel, reifen Apfel und etwas Champignon

Glas 0,2 l - 6,90 € / Flasche 1,0 l - 27,00 €

Dessert

Kerner

Weingut Helmut Best - Udenheim - Rheinhessen

Ein Fruchterlebnis mit vollmundigem Abgang und feiner Fruchtsüße.

Glas 0,2 l - 7,50 € / Flasche 0,75 l - 27,50 €

Vorspeisen

Zweierlei vom Lachs als Tartar und Rose
mit kleinem Salat in Rotweinessig, frischer Avocado,
Meerrettich und Wasabi

Bunter Vorspeisensalat
mit Chicorée, Orangen und Walnüssen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Baguette.

Suppe

Rote Linsensuppe
mit Zitronengrasgarnelen

Hauptgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit geschmorten Zucchini in Tomaten-Olivensauce,
glacierte Sesamkartoffeln

Jungschweinefilet im Speckmantel
an Vanillekarotten, Sherrysauce, gebackene Kartoffelnockerln

Geschichtetes von der gebackenen Aubergine „vegetarisch“
mit Ratatouilles gefüllt, Kräuterschaum, Reisplätzchen

Dessert

Valentinstags-Rose im Schnee
Dessertteller mit dem Schönsten aus der Patisserie

Drei-Gänge-Menü

Suppe - Hauptgericht - Dessert
29,50 €

Vier-Gänge-Menü

Vorspeise - Suppe - Hauptgericht - Dessert
39,50 €

Karfreitag: Großes Fischbuffet

ab 18:30 Uhr: 47,50 € pro Person

Das große Fischbuffet bietet viele Leckereien aus Fluss und Meer. Eine große Auswahl an Vorspeisen bietet einen leckeren Einstieg und für unsere Suppenkasper wird selbstverständlich auch gesorgt. Eine reichhaltige Salatauswahl mit Meeresfrüchten und Co. begleitet die mannigfaltige Auswahl an Fischvariationen. Verschiedene hausgemachte Saucen und eine große Auswahl an köstlichen Beilagen werden den Gaumen erfreuen und sorgen für einen optisch schönen Feinschliff auf dem Teller.

Jürgen Richter
kocht

13. März / Ab 18:00 Uhr: 79,50 € pro Person

Exklusives Mehr-Gänge-Menü: Eine Reise durch Texturen und Aromen, komponiert von einem Meister seines Fachs. Auf Wunsch mit korrespondierender Weinbegleitung: Wir haben gemeinsam mit der Hospitals Kellerei Kassel passend zu jedem Gang edle Tropfen ausgewählt, die die Kreationen von Jürgen Richter perfekt abrunden.

Ab 18:00 Uhr: 79,50 € pro Person

Weinbegleitung: 35,00 € pro Person

