

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



Osterbrunch

5 April & 6. April 2026



Kalte Spezialitäten

Brotzeitplatte

Fischvariationen

Käseauswahl

Tomate mit Mozzarella

Antipastivariationen nach Art des Hauses

Vitello Tonnato

Entenbrust

Salatvariationen

Essig/Öl- & Schmanddressing

Brot- und Brötchenvariationen
mit Butter

Verschiedene Frühstückscerealien

Konfitüren- und Marmeladenauswahl

Wir köcheln am Buffet

Frisch gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl

Spiegelei & Omelett mit Zutaten Ihrer Wahl
Champignons, Paprika, Schinken, Speck, Käse und Tomate

Frische Waffeln



Warme Köstlichkeiten

Spargelcremesüppchen	Hähnchen-Piccata
Schnitzel vom Schwein	Marinierte Hähnchenkeule
Frischer Spargel aus der Region	Tortellini in Käsesauce
Lammkeule auf Bohnengemüse	Grillgemüse
Kalbsgulasch	Gemüsevariationen
Tafelspitz vom Kalb	Sauce Hollandaise, Rahmsauce & Trüffelsauce
Spinat-Lachs-Lasagne	Butterspätzle & Salzkartoffeln
Filet vom Fang des Tages	Bandnudeln, Duftreis & Kartoffelmix
Gefüllter Braten vom Schwein	Niestetaler Kartoffelauflauf
Veganes Soja-Geschnetzeltes	Rührei



Etwas Süßes zum Abschluss

Österliche Desservariationen



Wambachs

Catering in Restaurantqualität für Jedermann



Wir liefern Ihnen liebevoll belegte Brötchen, Laugenstangen, Bagels, Wraps, Canapés, kalte Platten und warme Speisen nach Hause oder in Ihren Betrieb.

Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“

Inh. Stefan Wambach - Tel. (05 61) 9 52 26-0

Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal-Heiligenrode

E-Mail: info@landhotel-niestetal.de / Web: www.landhotel-niestetal.de

