

27. April bis 3. Mai - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Krustenbraten vom Schweinebauch
mit Bayrisch Kraut, Kartoffelknödel und Sauce

Dienstag

Hähnchenbruststreifen auf Wok-Gemüse
mit Thai-Curry-Sauce und Duftreis

Mittwoch

Haxentopf
mit Sauerkraut, Serviettenknödel und Dunkelbiersauce

Donnerstag

Maultaschen
mit Champignonrahm und Beilagensalat

Freitag

Gebrautes Filet vom Kabeljau
mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

Samstag

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

Sonntag

Zwei rosa gebratene Medaillons vom Schwein
mit Rahmpfifferlingen, Bandnudeln, Erbsen-Möhren-Gemüse
und Spargelspitzen

Alternativgericht der Woche

Hausmacher Currywurst
mit Pommes Frites und Beilagensalat

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag & Sonntag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



4. Mai bis 10. Mai - Unsere Mittagsgerichte

Montag

An diesem Montag ist unser Restaurant wegen Installationsarbeiten und internen Schulungen mittags geschlossen.

Dienstag

Weckewerk

mit saurer Gurke und Pellkartoffel

Mittwoch

Hüttengulasch vom Schwein

mit Nudeln und Beilagensalat

Donnerstag

Niestetaler Grüne Sauce

mit Salzkartoffeln

Freitag

Gebackenes Seelachs-Filet

mit hausgemachtem Hessischen Kartoffelsalat

Samstag

Käse-Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schwein

mit Käsesauce, Brokkoliröschen und Röstitaler

Sonntag

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

mit Röstiecken und Beilagensalat

Alternativgericht der Woche

Leberkäse mit Spiegelei

dazu Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag & Sonntag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



11. Mai bis 17. Mai - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Pfannengyros vom Schwein
mit hausgemachtem Tsatsiki, Pommes Frites und Krautsalatgarnitur

Dienstag

Gefülltes Kraut in Schinkenbechamel
mit glacierten Butterkartoffeln

Mittwoch

Gebratene Hähnchenbrust
mit Paprikasauce, Duftreis und Krautsalatgarnitur

Christi Himmelfahrt

Grillhaxe
mit Semmelknödel, Sauerkraut und Dunkelbiersauce
Nur auf Vorbestellung.

Freitag

Gebratenes Lachsfilet
auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Salzkartoffeln

Samstag

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

Sonntag

Geschmorter Rinderbraten
mit Salzkartoffeln und frischem Blumenkohl

Alternativgericht der Woche

Schweinehacksteak
mit Schmorzwiebeln, Bohnengemüse und Speckbratkartoffeln

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag, Sonntag & Feiertag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



18. Mai bis 24. Mai - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Hausgemachte Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

Dienstag

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

Mittwoch

Putensteak „Hawaii“
mit Ananas und Kochschinken überbacken
dazu Kartoffelkroketten, Sauce Hollandaise und Salatgarnitur

Donnerstag

Sulperknochen
mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Freitag

Gebackenes Fischfilet
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Samstag

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

Pfingstsonntag

Tafelspitz traditionell zubereitet
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat

Alternativgericht der Woche

Hausgemachte Lasagne
an Tomatensauce mit Beilagensalat

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag, Sonntag & Feiertag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



25. Mai bis 31. Mai - Unsere Mittagsgerichte

Pfingstmontag

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

Dienstag

Hausmacher Bratwurst
mit Kartoffelbrei und Sauerkraut

Mittwoch

Elsässer Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Donnerstag

Spaghetti Bolognese
mit kleinem Salat aus der Küche

Freitag

Frittierte Tintenfischringe
mit Tsatsiki, Pommes Frites und Krautsalat

Samstag

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

Sonntag

Kalbsrahmbraten
mit Steinpilzsauce, Kartoffelgratin, Brokkoliröschen

Alternativgericht der Woche

Käsespätzle
mit Beilagensalat

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag, Sonntag & Feiertag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



1. Juni bis 7. Juni - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Kasseler

mit Erbsen-Möhren-Gemüse, Kartoffelkroketten und Dunkelbiersauce

Dienstag

Deutsches Beefsteak mit Spiegelei

dazu Schmorzwiebeln, Erbsen und Möhren sowie Kartoffelstampf

Mittwoch

Cordon bleu vom Hähnchen

mit Rahmgemüse und Kartoffelkroketten

Fronleichnam

Krustenbraten vom Schwein

mit Bayrisch Kraut, Kartoffelknödel und Sauce

Freitag

Schmandhering „Hausfrauen Art“

mit Salzkartoffeln

Samstag

Schnitzel Bretagne

mit Camembert überbacken,

dazu Preiselbeeren, Kartoffelkroketten und Salatgarnitur

Sonntag

Steak von der Hähnchenbrust

mit gebratenem grünen Spargel, Sauce Bernaise und Röstiecken

Alternativgericht der Woche

Ofenkartoffel

mit gebratenen Streifen von der Putenbrust

an kleinem bunten Salat

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag, Sonntag & Feiertag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



8. Juni bis 14. Juni - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Schaschlik vom Schwein
mit feuriger Sauce, Pommes Frites und Krautsalat

Dienstag

Gefülltes Kraut in Schinkenbechamel
mit glacierten Butterkartoffeln

Mittwoch

Gefüllte Paprikaschote im Ofen gegart
mit fruchtiger Tomatensauce und Duftreis

Donnerstag

Schweinehacksteak
mit Schmorzwiebeln, Speckbratkartoffeln und Krautsalat

Freitag

Gebrautes Filet vom Rotbarsch
mit Pellkartoffel, zerlassener Butter und Gurkensalat

Samstag

Schnitzel Melba
mit Pfirsichspalten, Sauce Hollandaise,
Kartoffelkroketten und Salatgarnitur

Sonntag

Tafelspitz
mit Grüner Sauce, Salzkartoffeln und Beilagensalat

Alternativgericht der Woche

Kleiner Grillteller
Hausmacher Bratwurst, Kammsteak,
Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salatgarnitur

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag & Sonntag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



15. Juni bis 21. Juni - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Schweinegeschnetztes „Stroganoff“
mit geschwenkten Schupfnudeln und Beilagensalat

Dienstag

Hähnchenbruststreifen auf Wok-Gemüse
mit Thai-Curry-Sauce und Duftreis

Mittwoch

Haxentopf
mit Sauerkraut, Serviettenknödel und Dunkelbiersauce

Donnerstag

Bunter Salatteller
mit Kaaspressknödel und Champignons a la Creme

Freitag

Gebratener Zander
auf Rahmwirsing mit Salzkartoffeln

Samstag

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

Sonntag

Geschmorte Kalbshaxe (Portion)
mit buntem Frühlingsgemüse, herzhafter Sauce und Serviettenknödel

Alternativgericht der Woche

Spaghetti Carbonara
mit kleinem Salat aus der Küche

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag & Sonntag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL

