

Suppen

Kokos-Currysuppe

mit leicht scharfem Thai-Curry, Banane und Mango, dazu gebratene Riesengarnele

€ 10,00



Spargelcremèsuppe

mit Croutons und Bärlauch

€ 10,00

Salate

Bitte wählen Sie

Bunte Salatbowl

verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit French Dressing mariniert dazu servieren wir Baguette



Ceasarsalat

Romanasalat mit Ceasardressing, Croutons und Tomate dazu servieren wir Baguette

Dazu empfehlen wir:

„Hähnchen“

gebratene Hähnchenbruststreifen mit Gemüse und Sesamöl

Hauptgericht

€ 21,00

Vorspeise

€ 12,50

„Katjas Ziegen-Fetakäse“

unter der Kräuterkruste

€ 21,00

€ 12,50



„Lachs“

gebratenes Lachsfilet mit Bärlauchsauce

€ 21,00

€ 12,50

„Rind“

gebratene Rinderstreifen mit Balsamico und Chili

€ 22,00

€ 13,50



Nieders Klassiker:

Nieders Nudeltheater für 2 Personen als Vorspeise

hausgemachte Spaghetti im ganzen Parmesan
am Tisch flambiert mit Salatbouquet

€ 14,00
pro Person



Nieders Nudeltheater als Hauptgang

hausgemachte Spaghetti im ganzen
Parmesan am Tisch flambiert mit
Limonenöl und
einem gemischten Salatteller mit
Joghurtdressing

€ 19,00



Nieders halbes Hähnchen

bestrichen mit einer hausgemachten
Paprikamarinade, dazu reichen wir
Pommes frites und eine Salatvariation mit
Joghurtdressing

€ 14,50

Fisch

Norweger Lachsfilet gebraten

mit Bärlauchsauce
an buntem Gemüse
sowie Kartoffelecken mit Meersalz in der
Schale gebacken und weißem
Stangenspargel sowie Sauce
Hollandaise

Hauptgang
€ 31,00

Vorspeise
€ 18,50



Hauptgänge:

Tiroler Schnitzel

*mit Schinken, Tomate und Käse gratiniert
dazu Pommes Frites und eine
Salatvariation mit Joghurtdressing*

€ 22,50

**Geflügelbrust unter der
Paprika-Parmesan-
Kruste**

*an Portweinsauce sowie kleinem
Gemüse, dazu reichen wir
Kartoffel-Lauchstrudel
und eine Salatvariation mit
Joghurtdressing*

€ 26,50

**Entrecôte vom
Argentinischen Rind**

*mit Café de Paris Butter
Kartoffelecken mit Meersalz in der
Schale gebacken sowie eine
Salatvariation mit Joghurtdressing*

€ 37,00

Filet vom Schwein

*mit kräftiger Sauce und gebratenem Schinkenspeck,
Kartoffel-Lauchstrudel
und weißem Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise*

€ 31,50



Sauerländer Hauptgänge:

„Sauerländer Rinderwurst“ € 19,50
(Spezialität aus Wurstbrät ohne Darm)

in der Pfanne gebraten, mit Röstzwiebeln und eingelegten Gurken, dazu reichen wir Kartoffelecken mit Meersalz in der Schale gebacken und Zwiebeln, sowie eine Salatvariation mit Joghurdressing

Steinbergschnitzel € 24,00

Schnitzel vom Schwein in einer Pumpnickelpanade gebraten dazu Pilze in Rahm, Kartoffelecken mit Meersalz in der Schale gebacken sowie eine Salatvariation mit Joghurdressing

Zart geschmortes Frikandeau € 25,00

vom Husumer Landschwein mit Grevensteiner Landbiersaucè dazu gebackene Kartoffelecken mit Meersalz in der Schale gebacken sowie eine Salatvariation

Hauptgänge vegetarisch:

Hausgemachte Pasta aus Dinkelgrieß

mit Trüffelrahmsaucè, frischen Pilzen und gebratenem Meister-Ziegenkäse sowie eine Salatvariation mit Joghurdressing

Hauptgang
€ 25,00



Vorspeise
€ 15,00



Dessert.

Hausgemachtes Sorbet

Saisonale Auswahl, sprechen Sie uns an

pro Kugel

€ 3,00



Katja´s Ziegenmilch-Eis

Saisonale Auswahl, sprechen Sie uns an

pro Kugel

€ 3,50



Sauerrahm-Zitronenküchlein

*mit Mangosalat
und Kalamansisorbet*

€ 10,00



Orangenparfait

*mit mariniertem Grand Manier
Erdbeeren und Waldmeister*

€ 10,00

