

Suppen & Vorspeisen

Kokos-Currysuppe

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

€ 11,50

Schwerter Senfsuppe

cremig gekocht
dazu feurige Kichererbsen
sowie Brotchip und Kresse

€ 11,50

Salate

Bitte wählen Sie

Bunter Salatteller

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 getrockneter Tomate und Oliven

Hauptgericht

€ 22,50

Vorspeise

€ 14,00

„Eifeler Ziegen-Fetakäse“

unter der Kräuterkruste gebraten an Gemüse

€ 22,50

€ 14,00

Norweger Lachsfilet gebraten

mit Safransaucè und Gemüse

€ 23,50

€ 14,50



Nieder`s Klassiker:

Nieders halbes Hähnchen

€ 16,50

*bestrichen mit einer hausgemachten Paprikamarinade, dazu reichen wir Pommes frites und eine Salatvariation mit Joghurtdressing
(Zubereitungszeit halbe Stunde)*

„Sauerländer Rinderwurst“

€ 20,50

(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 Joghurtdressing

Schweineschnitzel nach „Tiroler Art“

€ 24,00

mit Schinken, Tomate und Allgäuer Bergkäse gratiniert dazu Pommes Frites und eine Salatvariation mit Joghurt Dressing

„Onglet Filet“

das liebste Stück vom Chef

€ 30,00

Nierenzapfen rosa gebraten mit unserem Kartoffel-Lauchstrudel, kleinem Gemüse sowie einer Salatvariation

Fisch

Hauptgang

Vorspeise

Norweger Lachsfilet gebraten

€ 29,50

€ 17,50

mit Safransaucè an kleinem Gemüse dazu bunte Schupfnudeln sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing



Hauptgänge

„Kikok“ Hähnchenbrust gebraten

€ 28,00

*mit einer Paprikakruste
dazu Portweinsaucè sowie unseren Kartoffel-Lauchstrudel
und einer Salatvariation mit Joghurt-Dressing*

Zitronen-Rosmarin „Kikok“ Hähnchen aus der Keule

€ 24,50

*mit kräftiger Saucè und Kürbisrisotto
sowie eine Salatvariation und Joghurt-Dressing*

Filet vom Schwein

€ 28,00

*mit marinierten Pilzen und Grevensteiner Landbiersaucè
dazu eine bunte Gemüseauswahl
sowie Kartoffelecken mit Meersalz*

Geschmorte Rehschulter aus heimischer Jagd

€ 28,50

*mit Wacholder und Preiselbeeren,
dazu bunte Schupfnudeln und Gemüse der Saison*

Flanke vom Kanadischen Rind

€ 32,00

*mit Wildpfeffer und Ahornsirup
sowie Cafè de Paris-Butter
dazu Kartoffelecken mit Meersalz in der Schale gebacken
und einer Salatvariation mit Joghurtdressing*



Vegetarische Gerichte

Nieders Nudeltheater

als Vorspeise ab 2 Personen

pro Person € 15,50

*hausgemachte Spaghetti im ganzen
Parmesan flambiert mit Salatbouquet*

Nieders Nudeltheater

als Hauptgang

€ 22,50

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

Hausgemachte Pasta aus Dinkelgrieß von der Eiling-Biomühle

€ 26,50

*mit Trüffelrahmsauce sowie gebratenem Ziegen-Fetakäse
aus der Vulkaneifel mit Gemüse
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing*

Hauptgang Vorspeise

„Strangola Petri“

€ 24,50

€ 15,50

*Semmelknödel mit Spinat und Parmesan gefüllt
dazu Pilze in Rahmsauce, Gemüse
sowie einer kleinen Salatvariation mit Joghurt-Dressing*

Cremiges Kürbisrisotto

€ 23,50

*mit buntem Gemüse der Saison
sowie Tomate und hausgemachtem Pesto
dazu eine Salatvariation mit Joghurt-Dressing*



Dessert

Hausgemachtes Sorbet

Saisonale Auswahl, sprechen Sie uns an

pro Kugel
€ 3,20

Grießflammerie mit Vanille

*mariniertem Apfel
sowie hausgemachtem Sorbet und Butterstreusel*

€ 11,50

Schokoladenküchlein

*mit flüssigem Kern
an hausgemachtem Johannisbeereis
sowie Beerenfrüchte*

€ 12,00

