

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*

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 Kürbisisotto
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

