



## Suppen & Vorspeisen

### Kokos-Currysuppe

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

€ 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

Da zu 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 eingekochten 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 Safransaucé an kleinem Gemüse  
dazu bunte Schupfnudeln  
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing





## Hauptgänge

### „Kikok“ Hänchenbrust 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 Wildhasenkeule 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 Trüffelrahmsaucè 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 Rahmsaucè, 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

### **Winterliches Lebkuchenmousse**

*mit Rotweinbirne, Butterstreusel  
und hausgemachtem Bierneneis*

€ 11,50

### **Geflammtes**

### **Pumpernickel-Kirschparfait**

*mit Kumquats  
und Granatapfelsauce*

€ 11,50

