

Suppen & Vorspeisen

Kokos-Currysuppe

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

€ 11,50

Schwerter Senfsuppe

cremig gekocht
dazu Eifler Ziegenfrischkäsepraline
sowie Brotchip und Kresse

€ 11,50

Nieders Nudeltheater

als Vorspeise ab 2 Personen

hausgemachte Spaghetti im ganzen
Parmesan flambiert mit Salatbouquet

pro Person € 15,50

„Strangola Petri“

Semmelknödel mit Spinat und Bergkäse gefüllt
dazu Pilze in Rahmsauce und Gemüse

€ 15,50

Sauerländer Schieferschmaus

3 Kleinigkeiten im Weckglas serviert auf Sauerländer Schiefer
Ziegenhackbällchen mit Rotweinsauce und Gemüse
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelsalat mit Senfsauce
Petersilienwurzelschaumsuppe mit Croutons

€ 17,50

Nordmeer Skreifilet gebraten

mit Safransauce an kleinem Gemüse
dazu aromatischer, schwarzer Vollkornreis

€ 17,50



Salate

Bitte wählen Sie

Bunter Salatteller

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

Dazu empfehlen wir:

„Hähnchen“

gebratene Hähnchenbruststreifen
mit getrockneter Tomate und Oliven

„Eifeler Ziegen-Fetakäse“

unter der Kräuterkruste gebraten an Gemüse

Norweger Lachsfilet gebraten

mit Safransaucè und Gemüse

Hauptgericht

€ 22,50

€ 22,50

€ 23,50

Vorspeise

€ 14,00

€ 14,00

€ 14,50

Fisch

Norweger Lachsfilet gebraten

mit Kräuter-Gemüsemarinade an kleinem Gemüse
gratinierte Kartoffelscheiben
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing

€ 29,50

Nordmeer Skreifilet gebraten

mit Safransaucè an kleinem Gemüse
dazu aromatischer, schwarzer Vollkornreis
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing

€ 28,50



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 Bauernkartoffeln mit Speck 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*

Steinbergschnitzel vom Schwein

€ 24,50

*mit einer Pumpernickelpanade
an gebratenen Pilzen in Rahmsaucè
sowie Bauernkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und eine Salatvariation mit Joghurt Dressing*



Hauptgänge

Paderborner

„Kikok“ Hähnchenbrust gebraten

€ 24,50

*mit Gemüse und Kräutiger Sauce
dazu gebackene Kartoffelkräpfen
und einer Salatvariation mit Joghurt-Dressing*

Mariniertes Filet

vom deutschen Schwein

€ 26,50

*mit Grevensteiner Landbiersaucè
dazu eine bunte Gemüseauswahl sowie
Bauernkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

Keule von der Meister Ziege zart geschmort

€ 28,50

*mit Rotweinsauce
dazu Gemüse der Saison sowie
gratinierte Kartoffelscheiben*

Steak vom deutschen Entrecote Medium- rare gebraten

€ 32,00

*mit unserer Café de Paris- Kräuterbutter
dazu reichen wir Bauernkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing*

Schulterstück vom heimischen Reh

€ 30,00

*geschmort mit Wacholdersaucè und Preiselbeeren
dazu gebackene Kartoffelkräpfen
sowie buntes Gemüse der Saison*



Pasta & Vegetarische Gerichte

Nieders Nudeltheater als Hauptgang

€ 22,50

*hausgemachte Spaghetti im ganzen
Parmesan flambiert mit Limonen Öl und Pesto
und einem gemischten Salatteller
mit Joghurtdressing*

Hausgemachte Casarecce-Nudeln³ mit Garnelen und Gemüse

€ 28,50

*in einer Kräuterbuttersauce
dazu eine Salatvariation mit Joghurtdressing*

Hausgemachte Casarecce-Nudeln mit Veganer Tomaten-Grünkernbolognese

€ 23,50

*mit Gemüse und Parmesan sowie
eine Salatvariation mit Joghurt-Dressing*

Aromatischer Schwarzer Vollkornreis als Risotto

€ 26,50

*mit gebratenem Eifler Ziegenkäse
unter der Dattel-Walnusskruste an Spinatsaucè
dazu eine Salatvariation mit Joghurt-Dressing*

„Strangola Petri“

€ 24,50

*Semmelknödel mit Spinat und Bergkäse gefüllt
dazu Pilze in Rahmsaucè und Gemüse
sowie einer kleinen Salatvariation mit Joghurt-Dressing*



Dessert

Hausgemachtes Sorbet

Saisonale Auswahl, sprechen Sie uns an

pro Kugel
€ 3,20

Heiß trifft Kalt

*gebackenes Schokoladeneis
mit Beeren und Vanillesaucè*

€ 11,50

Panna Cotta „nach Nieder`s Rezept“

mit Mango und Mirabelleneis

€ 11,50

Hausgemachte Pralinen

3 Stück

€ 2,70

