

## *Suppen & Vorspeisen*

### **Kokos-Currysuppe**

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

€ 11,50

### **Cremesüppchen vom weißen Spargel**

cremig gekocht  
dazu Geflügelklösschen  
und Bärlauchschaum

€ 11,50

### **Nieders Nudeltheater**

#### **als Vorspeise ab 2 Personen**

hausgemachte Spaghetti im ganzen  
Parmesan flambiert mit Salatbouquet

pro Person € 15,50



## Salate

*Bitte wählen Sie*

### Bunter Salatteller

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

### Ceasarsalat

Romanasalat mit Ceasardressing,  
Tomaten, Croutons und  
Parmesan mariniert

*Dazu empfehlen wir:*

#### „Hähnchen“

gebratene Hähnchenbruststreifen  
mit getrockneter Tomate und Oliven

*Hauptgericht*

€ 22,50

*Vorspeise*

€ 14,00

#### „Eifeler Ziegen-Fetakäse“

unter der Bärlauchkruste an Gemüse

€ 22,50

€ 14,00

#### Norweger Lachsfilet gebraten

mit Zitronen -Pfeffersauce und Gemüse

€ 23,50

€ 14,50

## Fisch

### Norweger Lachsfilet gebraten

mit einer Zitronen- Pfeffersauce  
an kleinem Gemüse dazu  
bunte Mini Schupfnudeln  
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing

€ 29,50

Zu allen Gerichten reichen wir wahlweise  
auch 250g. Deutschen Spargel mit Sauce Hollandaise  
sowie Butterkartoffeln anstatt der dazugehörigen Beilagen

Aufpreis:

€ 5,50



## *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

Zu allen Gerichten reichen wir wahlweise  
auch 250g. Deutschen Spargel mit Saucè Hollandaise  
sowie Butterkartoffeln anstatt der dazugehörigen Beilagen

Aufpreis:

€ 5,50



## Hauptgänge

### Paderborner

#### „Kikok“ Hähnchenbrust gebraten

€ 24,50

mit Gemüse und Kräfftiger Sauce  
dazu gebackene Kartoffelkrapfen  
und einer Salatvariation mit Joghurt-Dressing

### Roulade aus dem Schweinenacken

€ 26,50

„klassisch“ mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt  
an kräftiger Sauce  
dazu gebackene Kartoffelkrapfen  
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing

### Nieder`s 48 Stunden Rinderschäufelstück

€ 28,50

zart geschmort  
mit Rotweinsauce  
dazu Gemüse der Saison  
sowie gebackene Kartoffelkrapfen

### 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

### Zitronen- Thymianhähnchen

€ 24,00

aus der Kikok- Hähnchenkeule ohne Knochen  
gebraten mit Bärlauchrahmsauce dazu  
bunte Mini Schupfnudeln  
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing

Zu allen Gerichten reichen wir wahlweise  
auch 250g. Deutschen Spargel mit Sauce Hollandaise  
sowie Butterkartoffeln anstatt der dazugehörigen Beilagen

Aufpreis:

€ 5,50



## *Pasta & Vegetarische Gerichte*

### **Nieders Nudeltheater als Hauptgang**

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

€ 22,50

### **Vegetarisches Sellerieschnitzel**

im Pankomantel gebraten  
dazu Remouladen Sauce  
Pommes frites sowie marinierter Romanasalat

€ 23,50

### **Hausgemachte Casarecce-Nudeln mit Veganer Tomaten-Grünkernbolognese**

mit Gemüse und Parmesan sowie  
eine Salatvariation mit Joghurt-Dressing

€ 23,50

### **Unser Kartoffel Lauchstrudel**

mit buntem Gemüse sowie Sauce Hollandaise  
dazu eine Salatvariation mit Joghurt-Dressing

€ 22,50

### **„Südtiroler- Spinatknödel“**

Semmelknödel mit Spinat und Bergkäse gefüllt  
dazu Bärlauchsauce und Tomate  
sowie einer kleinen Salatvariation mit Joghurt-Dressing

€ 24,50



## *Dessert*

### **Hausgemachtes Sorbet**

Saisonale Auswahl, sprechen Sie uns an

pro Kugel  
€ 3,20

### **Zitronen- Sektparfait**

mit Erdbeere , Vanillesaucè  
und Kakao- Butterstreusel

€ 11,50

### **Tiramisu**

aus Löffelbiskuit, Kaffee und Mascarpone  
dazu hausgemachtes Beereneis

€ 11,50

### **Hausgemachte Pralinen**

3 Stück

€ 2,70

