

Suppen & Vorspeisen

Kokos-Currysuppe

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

€ 11,50

Ziegen-Frischkäsetörtchen

mit einem Kräuterkern an Tomaten
sowie einer Gemüse-Pinienkernmarinade
und Blattsalaten mit Brotchip

€ 13,50



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

„Eifeler Ziegen-Fetakäse“

unter der Kräuterkruste an Gemüse

Norweger Lachsfilet gebraten

mit Dill-Honig-Senfsaucè

Hauptgericht

Vorspeise

€ 22,50

€ 14,00

€ 22,50

€ 14,00

€ 23,50

€ 14,50

Fisch

Norweger Lachsfilet gebraten

mit Dill-Honig-Senfsaucè
an kleinem Gemüse dazu
Kartoffelbaumkuchen
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing

€ 29,50



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

Ostwiger Steinbergschnitzel

€ 28,00

mit einer Pumpernickelpanade
dazu Pfifferlinge in Rahmsaucè
sowie Bauernkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und eine Salatvariation mit Joghurt Dressing



Hauptgänge

Paderborner

„Kikok“ Hähnchenbrust gebraten

€ 24,50

mit Gemüse und Kräfftiger Sauce
dazu Kartoffelbaumkuchen
und einer Salatvariation mit Joghurt-Dressing

Roulade aus dem Schweinenacken

€ 26,50

„klassisch“ mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt
an kräftiger Sauce
dazu unser Kartoffel-Lauchstrudel
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing

Nieder`s 48 Stunden Rinderschaukelstück

€ 28,50

zart geschmort
mit Rotweinsauce
dazu Gemüse der Saison
sowie Bauernkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Rib eye Steak vom deutschen Entrecote mit Fettauge

€ 32,00

an 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 Kräuterrahmsauce dazu
unseren Kartoffel-Lauchstrudel
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing



Pasta & Vegetarische Gerichte

Gebackenes Gemüsetäschchen

€ 18,00

mit Bricketeig an einer Paprikasalsa
und Romanasalat

Vegetarisches Sellerieschnitzel „Tiroler Art“

€ 23,50

im Pankomantel gebraten
sowie mit Tomate und Tiroler Bergkäse gratiniert
dazu Pommes Frites und eine Salatvariation mit Joghurtdressing

Hausgemachte Casarecce-Nudeln

€ 23,50

**mit gebratenem Ziegenkäse aus der Vulkaneifel
unter einer Kräuterkruste**

auf Gemüse om Parmesansaucè
sowie eine Salatvariation mit Joghurt-Dressing

„Südtiroler- Spinatknödel“

€ 25,50

Semmelknödel mit Spinat und Bergkäse gefüllt
mit Pfifferlingen in Rahmsaucè
sowie einer kleinen Salatvariation mit Joghurt-Dressing

Sommerliche Gemüseauswahl

mit orientalischer Süßkartoffel

€ 23,50

Kichererbsen, dazu Kräuterpesto
sowie Butterschaumsaucè
und einer Salatvariation mit Joghurtdressing



Dessert

Hausgemachtes Sorbet

Saisonale Auswahl, sprechen Sie uns an

pro Kugel
€ 3,20

Erdbeerparfait

mit Vanillesaucè, Erdbeeren
und Butterstreusel

€ 11,50

Tiramisu

aus Löffelbiskuit, Kaffee und Mascarpone
dazu hausgemachtes Beereis

€ 11,50

Hausgemachte Pralinen

3 Stück

€ 2,70

