

## *Suppen & Vorspeisen*

### **Kokos-Currysuppe**

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

€ 11,50

### **Sauerländer Schieferschmaus**

im Weckglas serviert,  
Kartoffelschaumsuppe mit Lauch und Croutons sowie  
Sauerländer Rinderwurst mit geschmorten Zwiebeln  
und hausgebeizter Zitronen- Pfefferlachs mit eingelegten Gurken

€ 13,50

### **Nieders Nudeltheater**

#### **für 2 Personen als Vorspeise**

hausgemachte Spaghetti mit Sambal Olek abgeschmeckt  
und im ganzen Parmesan am Tisch flambiert  
dazu Salatbouquet

€ 15,50  
pro Person



## Salate

### Bitte wählen Sie

#### Bunter Salatteller

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

#### Caesarsalat

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 Kräuterkruste an Gemüse

€ 22,50

€ 14,00

##### Norweger Lachsfilet gebraten

mit Weißweinsauce

€ 23,50

€ 14,50

## Fisch & Meeresfrüchte

#### Whiskey mariniertes Lachsfilet

gebraten auf einem Kürbirisotto  
und kleinem Gemüse sowie Petersilienöl  
und eine Salatvariation mit Joghurtdressing

€ 28,50

#### Zitronen- Riesengarnelen

gebraten in einer Knoblauchsrahmsauce  
mit Pesto und hausgemachten Spaghetti  
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing

€ 26,50



## *Nieder`s Steakkarte*

**250g Rib eye Steak**  
vom deutschen Entrecote  
durchwachsen mit saftigem Fettauge  
-medium rare-

€ 32,00

**230g Steakmedaillons**  
von der argentinischen  
Rinderhüfte  
-medium-

€ 30,00

**250 g Flank Steak**  
vom irischen Rind  
mit Ahornsirup und schwarzem Pfeffer gewürzt  
-medium-

€ 31,00

**500g Tomahawk Steak**  
vom deutschen Duroc Schwein  
am Knochen gebraten

€ 36,00

zu allen Gerichten reichen wir  
unsere hausgemachte Café de Paris- Kräuterbutter  
Rosmarinkartoffeln, Rotweinsauce  
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing



## *Regional & Klassisch*

### **Paderborner**

#### **„Kikok“ Hähnchenbrust gebraten**

€ 27,50

mit kleinem Gemüse und kräftiger Sauce  
dazu cremiges Kürbisrisotto  
und einer Salatvariation mit Joghurt-Dressing

### **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

### **Husumer Landschweinebauch**

€ 25,00

von Josefs Schwester  
gebraten mit Grevensteiner Landbiersauce,  
Sauerländer Wildpreiselbeeren, dazu Kartoffelschaum  
sowie kleines Gemüse



## *Pasta & Vegetarische Gerichte*

### **Gebackene Gemüsetäschchen**

€ 18,00

mit Frühlingsrollenteig an einer Paprikasalsa  
und mariniertem 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 in Parmesansaucè  
sowie eine Salatvariation mit Joghurt-Dressing

### **„Südtiroler- Spinatknödel“**

€ 25,50

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

### **Nieders Nudeltheater**

€ 22,50

im Parmesan am Tisch flambierte  
hausgemachte Spaghetti mit Sambal Olek dazu Pesto der Saison  
und Zitronenöl sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing



*Dessert*

**Hausgemachtes Sorbet**

Saisonale Auswahl, sprechen Sie uns an

pro Kugel

€ 3,20

**Tarte mit Weißer Schokoladenganache**

Sorbet von heimischer Birne  
sowie Frischkäsecreme

€ 11,50

**Gebackene Knusperstange**

gefüllt mit Sauerländer Waldheidelbeeren  
dazu hausgemachtes Quitteneis

€ 11,50

**Hausgemachte Pralinen**

3 Stück

€ 2,70

