

Suppen & Vorspeisen

Kokos-Currysuppe

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

€ 11,50

Butternuss-Kürbiscremesüppchen

mit Kürbiskernknödeln und Kürbisöl

€ 11,50

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

Norweger Lachsfilet

gebraten an Safransaucè
und unserem Kartoffel-Lauchstrudel
sowie Gemüse der Saison

€ 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

350g Lammkaree
vom Neuseelandlamm
unter der Kräuterkruste

€ 34,00

500g Tomahawk Steak
vom deutschen Duroc Schwein
am Knochen gebraten

€ 36,00

zu allen Gerichten reichen wir
unsere hausgemachte Café de Paris- Kräuterbutter
Bauernkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Rotweinsauce
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing





Regional & Klassisch

Paderborner

„Kikok“ Hähnchenbrust gebraten

€ 27,50

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

Nieder`s halbes Hähnchen

€ 16,50

bestrichen mit einer hausgemachten
Paprikamarinade, dazu reichen wir
Pommes frites und eine Salatvariation
mit Joghurtdressing
(Zubereitungszeit halbe Stunde)

„Sauerländer Rinderwurst“

(Spezialität aus Wurstbrät ohne Darm)

€ 20,50

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 Kartoffel-Lauchstrudel
sowie Gemüse der Saison

Steinbergschnitzel vom Schwein

€ 24,00

mit Pumpnickelpanade
dazu Pilze in Rahmsauce und Bauernkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
sowie eine Salatvariation mit Joghurtdressing



Pasta & Vegetarische Gerichte

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

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

dazu Beerenfrüchte sowie Vanilleeis

€ 11,50

Variation von Bauernquark und Apfel

als Mousse
Sorbit und Früchte

€ 11,50

Hausgemachte Pralinen

3 Stück

€ 2,70

