

Der Nordenholzer Hof  
ist ein "wunderschönes Gebäudeensemble.  
Wärme & Leben aber geben ihm erst  
unsere Mitarbeiter,  
deren Herz dafür 'schlägt' "

Michael Niebuhr

## VORWEG

### Gebackenes Bio-Ei

auf Kartoffelpüree, Blattspinat und Trüffelschaum

*Zwölf Euro fünfzig*

### Büffelmozzarella

auf Zitronen-Crème-Fraîche mit Apfelchutney, frischer Blattsalat und Balsamico Dressing

*Vierzehn Euro fünfzig*

### Salat von Bratkartoffeln

mit Speck & Zwiebeln, Hausdressing und Scheiben vom Rinder-Carpaccio

*Fünfzehn Euro fünfzig*

## DAS LÖFFELN WIR GEMEINSAM AUS

### Rahmsüppchen von der Schwarzwurzel mit

Croûtons & Kresse | vegetarisch

*Neun Euro fünfzig*

in Parmaschinken gebratene Dattel, gefüllt mit geräucherter Mandel und Parmesan

*Zwölf Euro fünfzig*

### Suppe vom Atlantikhummer

mit Armagnac und gebratener Jacobsmuschel

*Vierzehn Euro fünfzig*

# HAUPTGÄNGE

## LAND UND WEIDE

Halbe kross gebratene Bauernente

mit Preiselbeer-Rotkohl, Kartoffelklöße und Honig-Orangensauce

*Neunundzwanzig Euro fünfzig*

Kalbsleber gebraten

auf cremigem Kartoffelpüree, Apfel-Calvadosauce, Röstzwiebeln und frische Blattsalate

*Fünfundzwanzig Euro*

Zartes und Geschmortes vom hiesigen Wild

mit Waldpilzen in einer Johannisbeersauce, hausgemachte Kartoffelrösti und Apfel-Preiselbeer-Rotkohl

*Sechszwanzig Euro fünfzig*

Schweinerei, Filet und Schweinebauch vom Iberico Schwein

cremiges Kartoffelpüree, Portwein-Schalotten-Sauce und frischer Blattsalat

*Sechszwanzig Euro fünfzig*

Gebratenes Rinderfilet mit Timut-Pfeffer

Wirsing à la crème, Laos-Wurzel-Sauce und Kartoffelgratin

*Dreiunddreißig Euro fünfzig*

Würfel von der Lammkeule mit Belugalinsen

Möhren und Äpfel in einer pikanten Currysauce, geröstete Kerne und gebackenem Poppadom

*Sechszwanzig Euro fünfzig*

## AUS DEM NETZ UND VON DER ANGEL

### Zweierlei vom Wildlachs

auf der Haut gebratenes Wildlachsfilet und Wildlachsigel in Wan Tan gebacken  
auf Fregola, Gemüsewürfel und Hummerschaumsauce

*Achtundzwanzig Euro fünfzig*

## VEGETARISCH

### Gebackene Linsenkrapfen

auf Steinpilzrisotto, feine Gemüsewürfel, Blattspinat und Paprikaschaum

*Siebzehn Euro fünfzig*

## Pasta Basta

### Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Walnüssen, Pecorino und Ricotta in einer Steinpilzsauce, Ziegenkäse, rotes Pesto und Parmesanchip

*Siebzehn Euro fünfzig*

### ... wahlweise mit

knusprigem Kikok-Hühnchen

*Achtzehn Euro fünfzig*

drei gebackenen Süßwassergarnelen

*Neunzehn Euro fünfzig*

Streifen vom Rinderfilet

*Zwanzig Euro fünfzig*

## Süße Verführung

### Tonkabohnen Crème Brûlée

mit hausgemachtem Eis vom Weinberg-Pfirsich

*Neun Euro fünfzig*

### Kokos-Panna-Cotta

mit Ananasragout und Süßwein

*Acht Euro fünfzig*

### Dreierlei vom hausgemachten Sorbet

*Sieben Euro neunzig*

## Weinempfehlungen

Britta empfiehlt:

### **Hammelpunk Rosé (Kultwein Rosé)**

*Deutschland - Pfalz - Weingut Hammel*

Etwas verrückt & experimentierfreudig... Dann ist das Ihr Wein! Der Hammel & Winepunk Rosé wurde aus Spätburgunder, St. Laurent, Acolon und Cabernet Sauvignon erzeugt. Ein Teil reifte im Barrique, der Großteil im Edelstahltank. Der Wein zeigt eine unglaubliche schöne Nase mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, ein Hauch von Vanille, Pfeffer, weiße Schokolade, Pfingstrosen und ein Hauch Kräuterwürze.

Am Gaumen saftig, frisch, viel wunderschöne Frucht, tolles Spiel, unwahrscheinlich schöner Schmelz, zarte Würze, finessenreich, hochelegant, unwiderstehlicher Charme und ein sehr langer Nachhall.

0,2 l - 10,50 €

0,75 l - 33,00 €

Monika empfiehlt:

### **Narassa Lafage**

*Frankreich - Languedoc - Domaine Lafage*

Der Narassa Lafage stammt aus über 70 Jahre alten Weinbergen, das schmeckt man. Er betört mit intensiven Aromen von vollreifen Brombeeren, schwarzen Kirschen und Bündel mediterraner Kräuter und Gewürze. Das ist Südfrankreich in seiner edelsten Form.

0,75 l - 39,00 €

# Getränke

## Pur

Magnus Mineralwasser feinperlig oder still	0,75 l Flasche	€ 6,80
Magnus Mineralwasser feinperlig oder still	0,25 l Flasche	€ 2,90

## Fruchtig

Van Nahmen Rhabarberschorle	0,30 l Glas	€ 4,90
Van Nahmen Apfelsaft von Streuobstwiesen	0,25 l Flasche	€ 4,50
Vilsa Apfelschorle	0,30 l Glas	€ 3,90
Orangensaft	0,30 l Glas	€ 3,90
Maracujasaft	0,30 l Glas	€ 4,50
Van Nahmen Weißer Pfirsichsaft	0,30 l Glas	€ 5,00
Van Nahmen Stromberger Pflaume	0,30 l Glas	€ 5,00
Van Nahmen Schwarze Johannisbeere	0,30 l Glas	€ 5,00

*-alle Säfte gibt es auch als Schorlen*

## Soft

Coca Cola 1,2 Coca Cola light 1,2,3,4	0,30 l Glas	€ 3,90
Fanta 1,6,3, 8, Sprite 7	0,30 l Glas	€ 3,90
Spezi 1,2 6,3, 8,	0,30 l Glas	€ 3,90
Schweppes Bitter Lemon 5,6	0,20 l Flasche	€ 3,80
Schweppes Ginger Ale	0,20 l Flasche	€ 3,80

1 = mit Farbstoff | 2 = Koffeinhaltig | 3 = Süßungsmittel | 4 = Phenylalaninquelle bei Aspartam | 5 = Chininhaltig  
6 = mit Antioxidationsmittel | 7= Säuerungsmittel, 8= Stabilisatoren

## Herb

Aktien Zwick'l Kellerbier im Tonkrug	0,50 l Flasche	€ 5,90
Radeberger Bier vom Hahn	0,30 l Glas	€ 3,40
Schöfferhofer Weizen	0,50 l Flasche	€ 5,60
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,50 l Flasche	€ 5,60
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,33 l Flasche	€ 3,60
Alster	0,30 l Glas	€ 3,40
BMW Bier mit Wasser	0,30 l Glas	€ 3,40
Jever Fun	0,30 l Flasche	€ 3,40
Vitamalz	0,30 l Flasche	€ 3,30
Bannas Spezial Bier aus Wildeshausen	0,33 l Flasche	€ 4,10



## Heiss

Azul Kaffee	Tasse	€ 2,90
Azul Espresso	Tasse	€ 2,30
Azul Espresso "Doppio"	Tasse	€ 3,80
Azul Espresso Macchiato	Glas	€ 2,80
Azul Cappuccino	Tasse	€ 3,60
Azul Latte Macchiato	Glas	€ 3,90
Azul Milchkaffee	Tasse	€ 3,70
Azul HeiÙe Schokolade	Glas	€ 3,70
Azul HeiÙe Schokolade mit Sahne	Glas	€ 4,00

*Alle HeiÙgetranke servieren wir mit marokanischem Kaffeelikor,  
Sahnetupfer und hausgemachtem Keks.*

## Aromatisch

Earl Grey	Glas	€ 3,50
Rooibos Vanille	Glas	€ 3,50
Rooibos Karamell	Glas	€ 3,50
Waldbeere	Glas	€ 3,50
Krauterharmonie	Glas	€ 3,50
Gruner Tee	Glas	€ 3,50
Friesentee	Glas	€ 3,50

*Mit hausgemachtem Keks*

*-alle Teespezialitaten werden im doppelwandigem Teeglas serviert*

# Digestif

## Brände & Geiste

### **Ziegler Nr. 1 Wildkirschbrand 43%**

Brennerei Ziegler

*Duft wie Geschmack sind von klarer und zugleich dichter fruchtiger Struktur mit einem dezenten Hauch von Süße.*

2 cl € 11,60

### **Williams und Wildbirnenbrand 43%**

Brennerei Ziegler

*Williams-Christ Birnen aus den Hochlagen des Wallis und Vinschgaus, kleine slowenische Williams-Christ Birnen aus Maribor und die Saubirne aus der Steiermark: diese sorgen für eine Geschmacksexplosion am Gaumen.*

2 cl € 8,50

### **Alte Zwetschge 43%**

Brennerei Ziegler

*Hier gilt: einmalig in seiner fruchtigen Delikatesse und reifen Rasse. Man genießt das Aroma auf der Zunge und riecht noch im leeren Glas die Kraft der Frucht. Das ist nichts weniger als die Essenz der Zwetschge.*

2 cl € 7,50

### **Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 43%**

Brennerei Ziegler

*Ein Schluck erinnert an den Biss in eine selbst gepflückte Frucht vom Baumauf einer grünen Wiese.*

2 cl € 4,50

### **Haselnussgeist 40 %**

Piekfeine Brände B. Rust

*Süß-nussig, starke Nuss-Nougat-Note (Nutella), Nuancen von Schokolade und Vanille, likörig Aromatisch, komplex, kann aber als Brand unmöglich das halten, was die Nase suggeriert (Likör)*

2 cl € 6,80

**Prinz Alte Marille 41 %** 2 cl € 7,40  
*2 Jahre im Holzfass gereift*

**Prinz Alte Kirsche 41%** 2 cl € 7,40  
*Herrlich duftendes Kirschen-Destillat, im Holzfass lange Zeit gereift, gibt Prinz Alte Kirsche den unverwechselbaren Geschmack  
- Enthält Schalenfrüchte (Mandeln, Walnüsse)  
die Kraft der Frucht. Das ist nichts weniger als die Essenz der Zwetschge.*

**Blutorange 40%** 2 cl € 6,50  
*Unterhalb des Etna baut der Sizilianer Giancarlo biologisch Mandarinen und Blutorange an. Für die Blutorange wird die Sorte Tarocco di Catania verwendet. Anders als die Moro di Catania ist sie etwas diskreter und spielt mit feinen Vanille Noten.*

## Liköre

**Ziegler Nr. 1 Wildkirsch Likör 20%** 2 cl € 6,50  
Brennerei Ziegler  
*Original Ziegler Nr. 1 Wildkirsch Brand bildet die Basis für diesen exklusiven Likör. In Verbindung mit reinem Wildkirschsaft entwickelt sich ein einzigartiges Aroma mit einem Hauch von Marzipan.*

**Weinbergpfirsich Likör 18%** 2 cl € 5,50  
Brennerei Ziegler  
*Am Gaumen findet man das Fruchtige und Wilde des ursprünglichen Charakters wildwachsender Früchte wieder.*

**Bottega Fior di Latte 15 %** 4 cl € 7,00  
*Weißer Schokolade trifft Grappa, ein verführerisches Dessert, welches lange nachhaltig im Mund bleibt.  
Enthält Milcheiweiß*

## Kräuterliköre

<b>Bremer Apotheke 33 %</b>	2 cl	€ 5,50
<b>Ramazotti 30 %</b>	4 cl	€ 4,80
<b>Jägermeister 35 %</b>	4 cl	€ 3,80
<b>Fernet Branca 40 %</b>	4 cl	€ 4,70

## Grappa

<b>Giare Amarone 41 %</b> <i>36 Monate im Barrique ausgebaut - zart, harmonisch</i>	2 cl	€ 6,00
<b>Giare Chardonnay 45 %</b> <i>36 Monate im Barrique ausgebaut - sehr intensive, elegant</i>	2 cl	€ 7,50
<b>La Diciotto Lune 41 %</b> <i>18 Monate in unterschiedlich großen Fässern aus Eichen-, Kirsch-, Esche- und Akazienholz gelagert - harmonisch</i>	2 cl	€ 7,00
<b>La Trentina Tradiziolane 41 %</b> <i>Blend aus 4 Rote Rebsorten - intensive, charaktervoll</i>	2 cl	€ 6,50

## Aquavit, Kümmel, Brandy & Rum

<b>Jubiläumsaquavit 42 %</b>	2 cl	€ 3,60
<b>„Texas Willi“ feiner Kümmel 35 %</b>	2 cl	€ 4,40
<b>Veterano Osborne 36 %</b>	4 cl	€ 6,80
<b>Cardinal Mendoza 40 %</b>	2 cl	€ 8,20
<b>Prime's Rum aus Hamburg 40 %</b>	2 cl	€ 8,00

## Whisky

### **Balvenie 12 y Double Wood 40%**

*Zitrusfrüchte, Orangenschale, Heidekraut, Nuss, frisches Holz, Sherry*

2 cl € 8,50

### **Smokehead 43%**

*Torfrauchnote, Jod, Phenol, Holz, Metall, Meersalz, Seetang, Schokolade maritim Pfeffer, Gewürzsamen, Kakao*

2 cl € 8,00

## Longdrinks

### **Absolut Vodka**

*mit Bitter Lemon oder Orangensaft*

4 cl € 7,50

### **Bombay Sapphire Gin**

*mit Tonic Water und Zitrone*

4 cl € 7,50

### **Monkey 47 Schwarzwald Gin**

*mit Tonic Water und Zitrone*

4 cl € 9,50

### **Havana Club 3 Jahre**

*mit Coca Cola*

4 cl € 7,50

### **Gin=in<sup>3</sup> [dʒɪn draɪ]**

*mit Tonic Water*

4 cl € 11,00

# ABC DER SPEISEKARTE

## **Armagnac**

*ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für Gascogne in Frankreich hergestellten Brandy (Weinbrand)*

## **Belugalinse**

*Die Beluga Linse ist eine buschartige Pflanzenart, welche zu den Hülsenfrüchten zählt.*

*...Belugalinsen, oder auch schwarze Linsen, sind kleine, tiefschwarze und glänzende Linsen und daher eine sehr feine Linsen-Spezialität. Sie sind zudem sehr edel im Geschmack.*

## **Calvados**

*Calvados ist ein bernsteinfarbener Apfelbranntwein aus der Normandie. Der Name des Getränks leitet sich von seiner geschützten Herkunftsbezeichnung, dem Département Calvados ab.*

## **Coulis**

*Püree von Obst mit Fruchtstücken*

## **Fleischmarmelade**

*Geräucherter Schweinebauch, Ahornsirup, Whisky, Apfel-Cyderessig und Zwiebeln verbinden sich mit einer ganzen Reihe natürlicher Gewürze zu einer süß, knusprig, salzigen Geschmacksbombe. Wer Bacon mag, wird Bacon Jam lieben!*

## **Fregola**

*Fregola ist eine köstliche Pasta-Sorte, die aus Sardinien stammt. Diese Pastavariante wird aus Hartweizengries hergestellt, das in kleinen Öfen gebacken, anschließend von Hand gerollt und dann zu kleinen Kügelchen zerrieben wird.*

## **Ginger Beer**

*Ginger Beer ist ein kohlen säurehaltiges, meist alkoholfreies Erfrischungsgetränk mit kräftigem Ingwerschmack.*

## **Iberico Schwein**

*Dank viel Bewegung und langsamer Mast entwickeln die Tiere ein muskulöses Fleisch, in dem sich aufgrund einer besonderen genetischen Veranlagung feine Fettschichten einlagern. Diese nehmen die Aromen der Wildkräuter und Eicheln voll auf und geben dem Iberico Schwein seine unverwechselbare nussig-würzige Note.*

## **Kikok-Hähnchen**

*Das Kikok ist ein Hähnchen so saftig und lecker wie zu Omas Zeiten! Das liegt an der Fütterung mit Mais, dem Platz und Auslauf in geräumigen Ställen, der rund ein Viertel längeren Lebenszeit und der konsequenten Aufzucht ohne Medikamente und Antibiotika.*

### **Laos-Wurzel**

*Thai-Ingwer*

### **Pecorino**

*Pecorino ist ein italienischer Käse, der ursprünglich aus reiner Schafmilch hergestellt wurde.*

### **Poppadom**

*Ist ein gebackener Fladen aus Linsenmehl, wird in der indischen Küche verwendet.*

### **Schwarzwurzel**

*Die Garten-Schwarzwurzel gehört zur Pflanzenart aus der Gattung Vanille in der Familie der Orchideen. Neben der Gewürzvanille ist die Tahiti-Vanille die zweitwichtigste Art, die den Rohstoff für das Gewürz Vanille liefert.*

### **Timut-Pfeffer**

*Beim Timutpfeffer handelt es sich um einen engen Verwandten des kultivierten chinesischen Szechuanpfeffers. Er ist somit kein echter Pfeffer, sondern gehört zur Familie der Rautengewächse. Timut-Pfeffer wächst wild in Nepal und wird von Hand gesammelt. Sein Aroma ist zitronig, frisch, aromatisch und er wirkt - typisch für alle Szechuan-Varianten - leicht betäubend. Geschmack und Duft erinnern an Limetten.*

### **Tonkabohne**

*Der paradisiisch anmutende Duft des kleinen mandelförmigen Exoten verrät es: es handelt sich hierbei um ein Gewürz. Geschmacklich zelebriert sie eine leichte Süße, ist etwas bitter und der Vanille sehr ähnlich.*

### **Wan Tan**

*Wan Tan sind Teigtaschen aus der chinesischen Küche.*