

NORDENHOLZER
-HOF-

„ Der Nordenholzer Hof
ist ein wunderschönes
Gebäudeensemble.
Wärme und Leben
aber geben ihm erst
unsere Mitarbeiter,
deren Herz dafür
schlägt. “

Michael Niebuhr

Genussvoll sparen

Wählen Sie Ihr Menü in der klassischen
Menüfolge aus:

Menü in 3 Gängen

(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

Neunundvierzig Euro fünfzig

Menü in 4 Gängen

(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / HAUPTGANG / DESSERT)

Neunundfünfzig Euro fünfzig

Menü in 5 Gängen

(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / SORBET / HAUPTGANG / DESSERT)

Neunundsechzig Euro fünfzig

Vorspeise

Veggie

Gebackenes frisches Marktgemüse im Tempuramantel
mit zweierlei Saucen, Curry-Mango & Sweet Chili

Vierzehn Euro fünfzig

Bonbon von der Burrata im Seranoschinkenmantel
und Engelshaar gebacken, auf aromatisierten Tomaten,
Raukesalat, Basilikumpesto

Fünfzehn Euro

Das Löffeln wir gemeinsam aus

Atlantikhummersuppe mit Armagnac,
Honigmelone und gebratener Süßwassergarnele

Sechzehn Euro fünfzig

Mulligatawny

Indische Geflügelsuppe mit Papadam
und Würfeln vom Kikok-Hähnchen

Zwölf Euro fünfzig

Aus Nachbars Garten

Frische Blattsalate reichlich ausgarniert
mit unserem Kräuterhausdressing

Dreizehn Euro fünfzig

VEGETARISCH

Wahlweise

Mit gebackenem Kikok-Hühnchen im Pankomehl

Sechzehn Euro fünfzig

Mit Rinderfiletstreifen Mississippi BBQ-Sauce

Siebzehn Euro fünfzig

Mit in Walnussöl gebratenen Süßwassergarnelen

Achtzehn Euro fünfzig

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Ciabatta

Pasta Basta

Mit Spinat & Ricotta gefüllte frische Pasta in
Chili - Maracujasauce, mildem Ziegenkäse und rotes Pesto

(LEICHT PIKANT-FRUCHTIG)

Sechzehn Euro fünfzig

Wahlweise

Mit gebackenem Kikok-Hühnchen im Pankomehl

Achtzehn Euro fünfzig

Mit gebratener Süßwassergarnele

Zwanzig Euro fünfzig

Hauptgänge

Des Jägers Strecke

Geschmortes vom hiesigen Wild mit Waldpilzen
in einer Kirschsauce, hausgemachte Spätzle,
Apfel-Rotkohl, gefüllte Birne und Preiselbeere
Sechszwanzig Euro fünfzig

Land und Weide

Gebratenes Rinderfilet unter der Gemüse-Kräuterkruste
auf Champignon-Pfeffersauce in Olivenöl gebratene
Rosmarinkartoffeln und frisches Marktgemüse
Vierunddreißig Euro fünfzig

Medaillons vom Schwein

Mit Schinken, Tomaten, Kresse,
Zitronen-Thymian-Zabaione überbackenes
Schweinefilet auf Ratatouille,
Kartoffelgratin und Parmesanchip

Sechszwanzig Euro Fünfzig

Huder Pilzpfanne

Mit Austernpilzen und Kräuterseitlingen, Champignons,
Gemüstreifen in einer Steinpilzsauce, Berner Rösti,
frischer Blattsalat mit Balsamico Dressing

Vierundzwanzig Euro fünfzig

Vom Netz und der Angel

Zweierlei vom Wildlachs im Kartoffel-Zucchini-mantel,
gebratenem Wildlachsfilet und Wildlachsigel im
Wan Tan gebacken auf Hummersauce und Garnelen,
frischer Blattspinat

Achtundzwanzig Euro fünfzig

Dessert

Süße Momente mal drei

Himbeer-Lassi, Topfenschaum mit Salat von der Mango,
Zweierlei von der Schokolade mit Karamellkern
Zwölf Euro fünfzig

Hausgemachtes Vanilleeis gebacken,
auf Altländer-Beerengrütze
Elf Euro fünfzig

3erlei Sorbet
mit Süßwein und Engelshaar
Neun Euro fünfzig

Abendessen für Zwei

Ob Jahrestage / Valentinstag / Hochzeitstage
Ganzjährig ein romantisches Candle-light-Dinner

Zum Empfang ein Glas Crémant Rosé
Menü in 4 Gängen mit korrespondierender Weinbegleitung
1 Flasche Wasser
Neunundneunzig Euro pro Person – nur auf Vorbestellung

Hat es Ihnen bei uns gefallen?
Dann sagen Sie es gern weiter!

Waren Sie nicht zufrieden,
dann sagen Sie es uns.

Bei Informationen zu Allergenen und
Zusatzstoffen sprechen Sie gerne unser
Serviceteam an.

ABC der Speisekarte

Armagnac

Ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für Gascogne in Frankreich hergestellten Brandy (Weinbrand).

Burrata

Ist ein italienischer Frischkäse.

Engelshaar

Süße Teigfäden

Kikok-Hühnchen

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.

Lassi

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk.

Pankomehl

Ist ein aus der japanischen Küche stammendes Paniermehl.

Die Herstellung erfolgt aus Brotkrume, es wird also nur das Brotinnere verwendet. Aus diesem Grund ist Pankomehl heller und grober als herkömmliches Paniermehl.

Papadam

Ist ein sehr dünner frittierter Fladen aus Linsenmehl.

Mississippi BBQ-Sauce

Ist eine pikante und wohlschmeckende Sauce, die entwickelt wurde, um die Süße von Chicago, den sanften Geschmack von Memphis und die Würze von New Orleans zu vereinen.

Ricotta

Ist ein Frischkäse aus Schafsmilch und/oder Kuhmilch welcher durch die Zugabe von Rahm/Frischmilch und Fällung der Säure geronnen wird.

Süßwassergarnelen

Sind flusskrebsartige Garnelen welche hauptsächlich in Süßgewässern zuhause sind.

Tempura

Ist eine Zubereitungsvariante frittierter Speisen in der japanischen Küche. Ein Teigmantel aus Mehl, Ei und Eiswasser.

Wan Tan

Weizennudelteigtaschen aus der chinesischen Küche.

Zabaione

Ist eine Nachspeise der italienischen Küche. Es handelt sich hierbei um eine Weinschaumcreme, bei der zuerst Eigelb und Zucker weißschaumig geschlagen werden. In diesem Fall herzhaft.

Weinempfehlung

Britta empfiehlt:

Cabernet Sauvignon Rosé

Deutschland – Pfalz - Klein

Lebendig, frischer Rosé mit feinen Noten von Pink Grapefruit und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen setzt sich die imposante Fruchtigkeit fort und wird von einer eleganten Restsüße begleitet.

0,2 l - 8,50 EUR

0,75 l - 29,00 EUR

Monika empfiehlt:

Mosel Riesling Nik Weis

Dieser Riesling präsentiert eine frische lebendige Art, eine feine raffinierte Säure und einen trockenen Charakter. In der Nase wunderbare würzige und kräutige Noten. Seiner Herkunft, auf gut mit Wasser versorgten Flusssedimentböden um das Weingut verdankt dieser Gutsriesling seine feine Struktur. So soll Riesling sein.

0,2 l - 9,50 EUR

0,75 l - 31,00 EUR

Getränke

Pur

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

Fruchtig

Van Nahmen Rhabarbersaft	0,30 l Glas	€ 5,00
Van Nahmen Apfelsaft von Streuobstwiesen	0,25 l Flasche	€ 4,90
Orangensaft	0,30 l Glas	€ 3,90
Maracujasaft	0,30 l Glas	€ 5,00
Van Nahmen Weißer Pfirsichsaft	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 / Coca Cola zero <small>1,2,3,4</small>	0,30 l Glas	€ 4,20
Fanta <small>1,6,3,8</small> Sprite <small>7</small>	0,30 l Glas	€ 4,20
Spezi <small>1,2,6,3,8</small>	0,30 l Glas	€ 4,20
Schweppes Bitter Lemon <small>5,6</small>	0,20 l Flasche	€ 4,10
Schweppes Ginger Ale	0,20 l Flasche	€ 4,10

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	€ 6,00
Radeberger Bier vom Hahn	0,30 l Glas	€ 3,60
Schöfferhofer Weizen	0,50 l Flasche	€ 5,90
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,50 l Flasche	€ 5,90
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,33 l Flasche	€ 4,20
Alster	0,30 l Glas	€ 3,60
BMW – Bier mit Wasser	0,30 l Glas	€ 3,60
Jever Fun	0,30 l Flasche	€ 3,60
Vitamalz	0,30 l Flasche	€ 3,50
Bannas Spezial Bier aus Wildeshausen	0,30 l Flasche	€ 4,40

Heiß

Darboven Kaffee Tasse	€ 3,20
Darboven Espresso Tasse	€ 2,50
Darboven Espresso "Doppio" Tasse	€ 4,00
Darboven Espresso Macchiato Glas	€ 4,00
Darboven Cappuccino Tasse	€ 3,90
Darboven Latte Macchiato Glas	€ 4,00
Darboven Milchkaffee Tasse	€ 4,00
Darboven Heiße Schokolade Glas	€ 4,00
Darboven Heiße Schokolade mit Sahne Glas	€ 4,50

*Alle Heißgetränke servieren wir mit marokkanischem Kaffeelikör,
Sahnetupfer und hausgemachtem Keks oder Praline.*

Aromatisch

Eilles Tee

Assam Kännchen	€ 5,50
Earl Grey Kännchen	€ 5,50
Grüner Tee Kännchen	€ 5,50
Kräutergarten Kännchen	€ 5,50
Bio Pfefferminze Kännchen	€ 5,50
Bio Früchte Natur Kännchen	€ 5,50

Mit hausgemachtem Keks.

Digestif

Brände & Geiste

Ziegler Nr. 1 Wildkirschbrand 43 % 2 cl € 12,50

Brennerei Ziegler

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

Williams- und Wildbirnenbrand 43% 2 cl € 9,50

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.

Waldhimbeergeist 43% 2 cl € 9,50

Brennerei Ziegler

Die Wälder, in denen wir unsere Waldhimbeeren sammeln lassen, befinden sich rund um den Plattensee. Um das bestmögliche Aroma zu erhalten, ist ein langer Verbleib am Strauch notwendig.

<p>Apfelbrand 43% <i>Brennerei Ziegler</i> <i>Hochreif gepflückt und von uns sorgfältigst verarbeitet, überzeugt der fertige Brand durch die Lagerung in Eichen- und Kastanienfässern und besticht durch einen besonderen und selbstbewussten Charakter.</i></p>	2 cl	€ 9,50
<p>Alte Zwetschge 43% <i>Brennerei Ziegler</i> <i>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.</i></p>	2 cl	€ 8,50
<p>Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 43% <i>Brennerei Ziegler</i> <i>Ein Schluck erinnert an den Biss in eine selbst gepflückte Frucht vom Baum auf einer grünen Wiese.</i></p>	2 cl	€ 7,50
<p>Haselnussgeist 40 % <i>Piekfeine Brände B. Rust</i> <i>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)</i></p>	2 cl	€ 7,50

Prinz Alte Marille 41 % <i>2 Jahre im Holzfass gereift</i>	2 cl	€ 8,00
Prinz Alte Kirsche 41% <i>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.</i>	2 cl	€ 8,00
Blutorange 40% <i>Unterhalb des Etna baut der Sizilianer Giancarlo biologisch Mandarinen und Blutorangen 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.</i>	2 cl	€ 7,00

Liköre

Ziegler Nr. 1 Wildkirsch Likör 20% 2 cl € 7,50

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 € 6,50

Brennerei Ziegler

Am Gaumen findet man das Fruchtige und Wilde des ursprünglichen Charakters wildwachsender Früchte wieder.

Bottega Fior di Latte 15 % 4 cl € 7,50

Weißer Schokolade trifft Grappa, ein verführerisches

Dessert, welches lange nachhaltig im Mund bleibt.

Enthält Milcheiweiß

Kräuterliköre

Bremer Apotheke 33 % 2 cl € 6,50

Ramazotti 30 % 4 cl € 5,00

Jägermeister 35 % 4 cl € 4,50

Fernet Branca 40 % 4 cl € 5,00

Grappa

Giare Amarone 41 % <i>36 Monate im Barrique ausgebaut – zart, harmonisch</i>	2 cl	€ 6,50
Giare Chardonnay 45 % <i>36 Monate im Barrique ausgebaut – sehr intensiv, elegant</i>	2 cl	€ 8,00
La Diciotto Lune 41 % <i>18 Monate in unterschiedlich großen Fässern aus Eichen-, Kirsch-, Esche- und Akazienholz gelagert – harmonisch</i>	2 cl	€ 7,50
La Trentina Tradiziolane 41 % <i>Blend aus 4 roten Rebsorten – intensiv, charaktervoll</i>	2 cl	€ 7,50

Aquavit, Kümmel, Brandy & Rum

Jubiläumsaquavit 42 %	2 cl	€ 3,90
„Texas Willi“ feiner Kümmel 35 %	2 cl	€ 4,90
Veterano Osborne 36 %	4 cl	€ 7,50
Cardenal Mendoza 40 %	2 cl	€ 8,50
Prime's Rum aus Hamburg 40 %	2 cl	€ 9,00
Don Papa Rum 40%	2 cl	€ 8,50

Whisky

Balvenie 12 y Double Wood 40% 2 cl € 9,50
*Zitrusfrüchte, Orangenschale, Heidekraut,
Nuss, frisches Holz, Sherry*

Smokehead 43% 2 cl € 8,50
*Torfrauchnote, Jod, Phenol, Holz, Metall, Meersalz,
Seetang, Schokolade, Pfeffernote, Gewürzsamen, Kakao*

Longdrinks

Absolut Vodka 4 cl € 9,00
mit Bitter Lemon oder Orangensaft

Havana Club 3 Jahre 4 cl € 9,00
mit Coca Cola

Gin=in³, Brennerei Ziegler 4 cl € 12,50
mit Tonic Water

LUV&LEE Hanseatic dry Gin 43% 4 cl € 8,50
mit Tonic Water

In LUV&LEE verbinden sich klassische Gin Botanicals wie Wacholder und Koriander mit einem Hauch von Sylter Meersalzkristallen sowie den typischen Sternanis und Kümmelnoten des Aquavits.

