Speisenkarte

Vorspeisen

Crunch & Trüffel

Gebackene Pommes Frites mit hausgemachter Trüffelmayonnaise,
Parmesantrüffel und Schnittlauchröllchen

Dreizehn Euro

Vitello Tonnato

Kurzgebratenes vom Kalbsrücken auf einer Thunfischcreme, geschmorte
Tomaten und ofenfrisches Baguette

Zweiundzwanzig Euro

Große Süßwassergarnelen in Tempura gebacken

mit Mango-Chili-Chutney und Ingwer-Mayonnaise, Papadam

Vierundzwanzig Euro

Aus dem Suppentopf

Kürbis-Apfelsuppe mit Schüttelbrotkrokant

Zwölf Euro

Kraftbrühe vom hiesigen Wild, Speckknödel und Rehkeulenschinken

Vierzehn Euro

Hauptgänge

Bauernente

Halbe kross gebratene Bauernente mit Apfel-Preiselbeer-Rotkohl, Klöße und Sauce à l'Orange

Fünfunddreißig Euro

Land und Weide

Rosa Lammhüfte vom Grill mit grünen Bohnen, Kartoffelgratin und Thymianjus

Dreiunddreißig Euro

Friesensteak

Gebratene Schweinemedaillons mit Schinken, Nordseekrabben, Tomaten, Kresse belegt und Sauce Hollandaise gratiniert, Nordenholzer Bauernkartoffeln, frische Blattsalate

Einunddreißig Euro

Geschmortes

Geschmortes von der Rinderbacke in Portwein-Schalotten Sauce mit frischem Marktgemüse und Kartoffelpüree

Vierunddreißig Euro

Gefischtes

Kross gebratenes Zanderfilet auf der Haut mit Rahmsauerkraut und Kartoffelplattlan

Vierunddreißig Euro

Vegetarisch

Südtiroler Pilzpfanne mit Pfifferlingen, Steinpilzen à la Creme und hausgemachtem Rote Beete Knödel

Sechsundzwanzig

Nudelzauberei

Trüffelnudeln mit frisch gehobelten Trüffelparmesan und Espuma

vegetarisch	**Vierundzwanzig Euro**
auf Carpaccio vom Angus Rind	**Achtundzwanzig Euro**
mit Garnelen	**Einunddreißig Euro**

Süßer Ausklang

Sorbet von Ruinart Rosé Champagner mit Süßwein aufgegossen

Vierzehn Euro

Lauwarme Pastel de Nata mit hausgemachten weißen Kaffee-Eis und eingelegter Feige

Siebzehn Euro

Vanille -Topfenschaum mit Kompott von der Marille und Tonkabohne

Zwölf Euro

Letzter à la carte-Tag

16. August 2026
12:00 Uhr | 17:00 Uhr | 20:00 Uhr

Dein Nordenholzer Hof Team
um Michael Niebuhr

Im Menü Vorteile genießen

Wählen Sie Ihr Menü in der klassischen Menüfolge aus:

Menü in 3 Gängen Neunundfünfzig Euro
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

Menü in 4 Gängen Neunundsechzig Euro
(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / HAUPTGANG / DESSERT)

Menü in 5 Gängen Siebenundsiebzig Euro
(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / SORBET / HAUPTGANG / DESSERT)

WeinErlebnis

Passende Weinbegleitung zu Ihrer Menüfolge, je 0,1 l

Zum 3-Gang-Menü
Vierundzwanzig Euro

Zum 4-Gang-Menü
Dreißig Euro

Zum 5-Gang-Menü
Sechsunddreißig Euro

Alkoholfreie Begleitung

Passende Getränkebegleitung zu Ihrer Menüfolge, je 0,1 l

Zum 3-Gang-Menü
Neunzehn Euro

Zum 4-Gang-Menü
Fünfundzwanzig Euro

Zum 5-Gang-Menü
Dreißig Euro