

Suppen / Soups

Rinderconsommé mit Ravioli und Gemüse € 7,50

Beef Consommé ravioli and vegetables

Curry-Fischsuppe „Sansibar“ mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander € 8,00

Curried fish soup "Sansibar" with coconut milk, ginger and coriander



Salat – Vorspeisen / Salad – Starters

Vitaminsalatteller mit Hausdressing € 7,00

Vitamin salad with house dressing

Scheiben von Celler Rohe Roulade mit Rucola und Parmesan € 9,50

Slices of Celler roulade, with rocket salad and parmesan cheese

Vitello Tonnato und gebratene Jacobsmuscheln € 11,00

Vitello Tonnato with fried Jacobs's mussels

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Spargel-Quark-Nocken mit Römersalat, Radieschen und Pesto € 14,50

Asparagus-curd cheese-tappets with romaine lettuce radishes and pesto

Quiche von Fetakäse, Kirschtomaten, Frühlingsgemüse und Salatbouquet € 12,50

Feta cheese quiche, cherry tomatoes, spring vegetables and a salad bouquet

Fischgerichte / Fish dishes

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
grüner Spargel und Sellerie-Kartoffelpüree € 20,50

Skinfried Parrotfish, green asparagus, celery mashed potatoes

Fettuccine mit Riesengarnelen in Limettensauce, geraspelter Parmesan € 19,50

Fettuccine with king prawns and lime sauce, grated parmesan cheese

Matjesfilets mit Hausfrauensoße, Blattsalat und Petersilienkartoffeln € 12,50

Soused herring, with onion apple cream sauce, on leaf salad with parsley potatoes



Gerichte aus der Celler Region / *Local dishes*

Heidschnucken-Sauerfleisch mit grüner Soße, Salatbouquet, Bratkartoffeln <i>Pickled meat of "Heidschnucke" with green herb sauce, salad bouquet, fried potatoes</i>	€13,50
Heidschnucken-Pfannenschlag mit Spiegelei, Gewürzgurke, Bratkartoffeln <i>"Heidschnucken" sausage with fried egg, gherkin, fried potatoes</i>	€ 14,50
Würziges Heidschnuckenragout Pilze, Preiselbeeren und „Celler Herzogsknödel“ <i>Spicy "Heidschnucken" ragout, mushrooms, cranberries, and potato dumplings</i>	€ 17,50



Feines regionales Menü

Scheiben von Celler Rohe Roulade mit Rucola und Parmesan
Slices of Celler roulade, with rocket salad and parmesan cheese

Spargel-Schaum-Suppe
Asparagus froth soup

Rosa gebratenes von der Heidschnucke
zweierlei Spargel und Rosmarinkartoffeln
*Pink roasted „Heidschnucke“
Mix of asparagus and rosemary potatoes*

Welfenspeise
Welfenspeise

Menü komplett € 45,00

3 Gänge Vorsp., Hg., Dessert € 39,50 - 3 Gänge Suppe, Hg., Dessert € 37,50
nur Hauptgericht € 25



Hauptgerichte / Main dishes

Gebratene Poulardenbrust Chicoree, Erbsen und Maisplätzchen <i>Pink roasted duck breast with chicory, peas and corn dumplings</i>	€ 18,50
Rumpsteak vom argentinischen Angus mit Balsamicosauce Zucchinirollchen, Rotweinschalotten und Kartoffelplätzchen <i>Argentine Angus Rump steak with balsamic sauce, Zucchini roles, red wine shallots and potatoes</i>	€ 24,50
Schweinefiletschnitzel mit Pilzrahmsauce gebratene Kartoffeln und Salat <i>Pork filet with mushroom sauce baked potatoes and salad</i>	€ 16,50
Kalbsgeschnetzeltes in Pfeffer-Rahm-Sauce Kartoffelrösti und Karotten <i>Veal stew in pepper sauce, Potatoe rösti and carrots</i>	€ 18,50



Dessert / Desert

Selbst hergestellte Sorbets <i>Variety of homemade sorbet</i>	pro Kugel / per scoop	€ 1,50
Creme Brulee von Vanille-Walnuß <i>Creme Brulee with vanile walnut</i>		€ 5,50
Gebackene Aprikose mit zweierlei Rhabarber <i>Baked apricot with a mix of rhubarb</i>		€ 6,50
Welfenspeise <i>Welfenspeise</i>		€ 5,50

