

Suppen / Soups

Rinderconsommé mit Gemüse € 7,50
Beef consommé with vegetable i

Curry-Fischsuppe „Sansibar“ mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander € 8,00
Curried fish soup "Sansibar" with coconut milk, ginger and coriander g,f



Salat – Vorspeisen / Salad – Starters

Vitaminsalatteller mit Hausdressing € 7,50
Vitamin salad with house dressing j,i

Im Rauch gebeizter Lachs Feldsalat und Himbeeren € 10,50
Smoked salmon, comb salad and raspberry j,g

Vitello Tonnato und gebratene Jacobsmuscheln € 11,50
Vitello Tonnato with fried scallops g,j

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Sommerrgemüse im Strudelteig, Tomaten und Fetakäse € 15,50
Summer vegetables in pastry dough with tomatoes and feta cheese a,i,c

Quiche von Kirschtomaten und Sommergemüse, Salatbouquet € 15,00
Quiche from cherry tomatoes and summer vegetables, with salad bouquet g,i

Fischgerichte / Fish dishes

Auf der Haut gebratene Wolfsbarsch
 Erbsen und Würfelpotatoffeln € 20,50
Fried filet of wolf bass, peas and diced potatoes g,i

Fettuccine mit Riesengarnelen in Limettensauce, Parmesan € 19,50
Fettuccine with king prawns in lime sauce, parmesan cheese g

Matjesfilets mit Hausfrauensauce, Blattsalat und Petersilienkartoffeln € 15,00
*Soused herring, with onion apple cream sauce, on leafsalad with g,i,j
 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 potatoe</i>	g,j,i	€15,00
Heidschnucken-Pfannenschlag mit Spiegelei, Gewürzgurke, Bratkartoffeln <i>"Heidschnucken" sausage with fried egg, gherkin, fried potatoes</i>	i,j	€ 16,00
Würziges Heidschnuckenragout Pilze, Preiselbeeren und „Celler Herzogsknödel“ <i>Spicy "Heidschnucken" ragout, mushrooms, cranberries, and potato dumplings</i>	a,c,i	€ 18,50



Feines regionales Menü

Scheiben von Celler Rohe Roulade mit Apfel-Sellerie-Salat
Slices of Celler raw roulade with apple celery salad j

Celler-Kräuter-Suppe
Celler-herbs-soup g,i

Rosa gebratenes von der Heidschnucke
Preiselbeerkruste, Rotweinsauce, Bohnen und Rosmarinkartoffeln
*Roast of the "Heidschnucke", cranberry crust, red wine sauce
beans and rosemary potatoes* c,i,a

Welfenspeise
Welfenspeise g,c

Menü komplett € 46,00
3 Gänge Vorsp., Hg., Dessert € 40,00 - 3 Gänge Suppe, Hg., Dessert € 38,00
nur Hauptgericht € 25,50



Hauptgerichte / Main dishes

Maispouardenbrust, Kartoffel-Lauchgemüse, Kirschtomaten <i>Chicken breast, potato and leek vegetables, cherry tomatoes</i>	<i>I,g</i>	€ 19,00
Rumpsteak vom argentinischen Angus, Pfeffer-Schmand-Sauce Chicorée und kleinen Kartoffeln <i>Argentine Angus Rump steak with pepper sauce,</i>	<i>i</i>	€ 25,00
<i>chicory and small potatoes</i>		
Kalbsgeschnetzeltes in Dijon-Senfsauce Kartoffelrösti und Karottengemüse <i>Ragout of veal in Dijon mustard sauce fried potato cake and carrots</i>	<i>i,g</i>	€ 19,50
Schweinefiletschnitzel mit Pilzrahmsauce gebratene Kartoffeln und Salat <i>Pork filet with mushroom sauce, fried potatoes and salad</i>	<i>i,j</i>	€ 17,50



Dessert / Desert

Selbst hergestellte Sorbets <i>Homemade sorbets</i>	pro Kugel / per ball	€ 1,80
Welfenspeise <i>Welfenspeise</i>	<i>c,g</i>	€ 6,50
Crème Brûlée von der Vanille <i>Crème brûlée of vanilla</i>	<i>g,c</i>	€ 7,00
Heide-Honig-Parfait mit Beeren <i>Heather honey parfait and berries</i>	<i>c,g</i>	€ 7,50

