

Suppen / Soups

Wildconsommé mit Ravioli und Gemüse € 7,50
Wildconsommé with ravioli and vegetable

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

Hausgebeizter Lachs mit Feldsalat und Schmandt € 9,50
House pickled salmon with field salad and sour cream

Variation von der Rote Bete mit gebackenem Ziegenkäse € 10,00
Variation of red beat with backed goats cheese

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Quark-Kürbis-Nocken mit Feldsalat, Radicchio und Birne € 15,50
Curd-cheese-pumpkin scoops with field salad, radicchio and pear

Quiche von Steckrübe, Spitzkohl und Aprikosen, Salatbouquet € 13,50
Turnipquiche, savoy cabbage, apricots and a salad bouquet

Fischgerichte / Fish dishes

Auf der Haut gebratene Doradenfilets
 Oliven, Fenchel und Würfelkartoffeln € 20,50
Skinfried sea bream, olives, fennel and cube potatoes

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

Matjesfilets mit Hausfrauensoße, Blattsalat und Petersilienkartoffeln € 13,00
Soused herring, with onion apple cream sauce, on leaf salad with parsley potatoes



Gerichte aus der Celler Region / *Local dishes*

Heidschnucken-Sauerfleisch €13,50

mit grüner Soße, Salatbouquet, Bratkartoffeln

Pickled meat of "Heidschnucke" with green herb sauce, salad bouquet, fried potatoes

Heidschnucken-Pfannenschlag € 14,50

mit Spiegelei, Gewürzgurke, Bratkartoffeln

"Heidschnucken" sausage with fried egg, gherkin, fried potatoes

Würziges Heidschnuckenragout € 17,50

Pilze, Preiselbeeren und „Celler Herzogsknödel“

Spicy "Heidschnucken" ragout, mushrooms, cranberries, and potato dumplings



Feines regionales Menü

Scheiben von Celler Rohe Roulade mit Selleriesalat

Slices of Celler raw roulade with celery salad

Kürbis-Schaum-Suppe

Pumpkin soup

Rosa gebratenes von der Heidschnucke

Ratatouille, Artischocken und Rosmarinkartoffeln

Pink roasted from the „Heidschnucke“

artichokes stuffed with ratatouille and rosemary potatoes

Welfenspeise

Welfenspeise

Menü komplett € 45,50

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

nur Hauptgericht € 25,50



Hauptgerichte / Main dishes

- | | |
|---|---------|
| Rosa gebratene Entenbrust mit Honig-Sauce
Spitzkohl und Kartoffelroulade
<i>Pink roasted duck breast with honey sauce, pointed cabbage and potatoe roulade</i> | € 20,50 |
| Rumpsteak vom argentinischen Angus mit Balsamicosauce
Zucchinirollchen, Rotweinschalotten und kleine Kartoffeln
<i>Argentine Angus Rump steak with balsamic sauce, Zucchini roles, red wine shallots and small potatoes</i> | € 25,00 |
| Geschmorte Rinderbäckchen mit zweierlei Rosenkohl
Kartoffel-Sellerie-Püree
<i>Braised beef cheeks with twofold Brussels sprouts, potatoe and celery mash</i> | € 19,00 |
| Rehschnitzel im Nussmantel mit Kürbis-Orangen-Ragout
hausgemachte Spätzle
<i>Nut crusted cutlet of deer, orange and pumpkin ragout, homemade spaetzle</i> | € 18,50 |



Dessert / Desert

- | | |
|---|--------------------------------|
| Selbst hergestellte Sorbets
<i>Homemade sorbets</i> | pro Kugel / per ball
€ 1,70 |
| Schokoladen-Törtchen mit Orangen
<i>Chocolate tart with small oranges</i> | € 7,50 |
| Crème Brûlée von der Walnuss und Vanille
<i>Crème brûlée of walnut and vanilla</i> | € 6,50 |
| Welfenspeise
<i>Welfenspeise</i> | € 5,50 |

