



Herzlich willkommen im Hotel Celler Tor

*„HeimatGenuss“ – zeichnet unser Haus ganz besonders aus:
Hier im Celler Tor wird niedersächsische Gastlichkeit
seit 1438, inzwischen in der 19. und 20. Generation, gelebt.
Neben dem vielfältigen Hotel-, Wellness-, Tagungs-
und Veranstaltungsangebot ist kompetenter
und freundlicher Service unsere Stärke.*

*Genießen Sie unsere saisonal abgestimmten Gerichte.
Wir wünschen guten Appetit!*

Ihre Familie Ostler & Winkler mit dem gesamten Team

Apéritif-Empfehlung

“Autum Amaretto”

Amaretto, Apfelsaft, Limejuice, Prosecco

9,50 EUR

oder

Heidetränmchen

Rosé Sekt (auch alkoholfrei möglich), Holundersirup, Beeren

8,50 EUR

Celler Tor-Menü

Rinderconsommé, Kräuterflädle, Schnittlauch

Beef consommé, herb pancake julienne, chives

Weißes Ragout von der Heidschnucke, Dill, Kapern

Glasierte Karotten, frische Spätzle

White ragout of heather lamb, dill, capers

Glazed carrots, homemade spätzle

Zweierlei Schokoladenmousse

Cognac-Pflaumenkompott, Walnuss-Crumble

Chocolate mousse, Cognac-plum compote, walnut crumble

Menüpreis: 54,00 EUR

Vorspeisen starters

Caesar Salad

Römersalat, Caesar Dressing

Bunte Cherry-Tomaten, Grana Padano, Croûtons

Romaine lettuce, Caesar dressing

Various cherry tomatoes, Grana Padano, croûtons

10,50 EUR

Lauwarmer Stremellachs

auf Salat aus Birnen, Bohnen, Kartoffeln, roten Zwiebeln

mit Meerrettichsahne

Lukewarm smoked salmon, Salad with pears, green beans, potatoes,

red onions and horseradish cream

14,90 EUR

Carpaccio von "Celler roher Roulade"

Spinat-Senf-Salat, Celler grobes Eck Brot

Carpaccio of raw "Celler roulade"

Spinach, mustard salad, bread

16,50 EUR

Suppen soups

Pfifferlingscremesuppe

Chanterelle cream soup

13,90 EUR

Rinderconsommé, Kräuterflädle, Schnittlauch

Beef consommé, herb pancake julienne, chives

15,50 EUR

Hauptgänge main courses

Weißes Ragout von der Heidschnucke, Dill, Kapern

Glasierte Karotten, frische Spätzle

White ragout of heather lamb, dill, capers

Glazed carrots, spätzle

32,50 EUR

Heidschnuckenbraten, Rosmarinsauce, Champignons

Preiselbeeren, Prinzessbohnen im Speckmantel

Hausgemachte Kartoffelkroketten

Roasted heather lamb, rosemary sauce, mushrooms, cranberries

Bacon princess beans, homemade potato croquettes

33,70 EUR

Rumpsteak -200gr-, Schalotten-Honig-Sauce

Gebratene Pfifferlinge, Rosmarin-Kartoffeln

Sirloin steak (200g), shallot and honey sauce

Pan-fried chanterelles, rosemary potatoes

36,90 EUR

Miso-marinierter Kabeljau, Zitronengrassauce

Edamame-Meeresspargel-Gemüse, Soba-Nudeln

Miso-marinated cod, Lemongrass Sauce

Edamame, salicornia, soba noodles

32,50 EUR

Hausgemachte Hirschfrikadelle – 200gr–, Jus

Homemade venison pattie, jus

36,90 EUR

oder

Zwei Kalbsrückenschnitzel á 80gr, Preiselbeeren

Veal schnitzels, cranberries

34,00 EUR

oder

Gebratene Schollenfilets, Dillschmand

Pan-fried plaice fillets, dill sour cream

31,50 EUR

dazu servieren wir:

served with:

Speckbohnen, Bratkartoffeln

Green beans with bacon, pan-fried potatoes

Celler Tor-Burger

Hausgemachter Patty vom Duroc Schwein, Cheddar, Cocktailsauce

Brezel Brioche Bun, Tomate, Gewürzgurke, Steakhouse Pommes

Celler Tor Burger

Homemade duroc pork patty, cheddar, cocktail sauce

Pretzel brioche bun, tomato, pickles, steakhouse chips

29,50 EUR

Vegan: *Blumenkohl-Kichererbsen-Tasche im hausgemachtem Pitabrot*

Bunter Cherry-Tomaten-Salat, orientalischer Rotkohlsalat, grüne Tahini-Sauce

Cauliflower and chickpeas in homemade Pita bread

Cherry tomato salad, oriental red cabbage salad, green Tahini sauce

26,50 EUR

Desserts

Hausgemachte Apfeltarte, Lavendel-Sorbet

Homemade apple pie, lavender sorbet

13,50 EUR

Zweierlei Schokoladenmousse

Cognac-Pflaumenkompott, Walnuss-Crumble

Chocolate mousse, Cognac-plum compote, walnut crumble

11,50 EUR

Portion frische Blaubeeren mit Grand Marnier mariniert, Walnusseis

Portion of fresh blueberries marinated with Grand Marnier, walnut ice cream

12,50 EUR

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

Baden

2024 Sasbachwalder Alde Gott 0,2l 9,80 EUR

Weiß und Süß, Spätburgunder, weiß gekeltert

Erz. Abf. WZG Sasbachwalden

Eisbecher ice cream

1 Kugel one scoop 3,30 EUR

2 Kugeln two scoops 5,60 EUR

3 Kugeln three scoops 7,80 EUR

Portion Sahne whipped cream 0,80 EUR

Aus folgenden Eissorten können Sie wählen:

Vanille, Schokolade, Walnuss, Stracciatella, Salzkaramell

Passionsfrucht, Erdbeer, Himbeere, Zitrone

You may choose from the following flavours:

Vanilla, chocolate, walnut, passion fruit, raspberry, stracciatella, strawberry, salted caramel, lemon

Kleine Portion / Diabetiker / Allergiker / evtl. enthaltene allergene Inhaltstoffe?

Wir stimmen die Gerichte gerne individuell auf Ihre Wünsche ab.

Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an. If you do have any special requirements, please talk to our staff.