



## 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 mit dem gesamten Team*

## Apéritif-Empfehlung

Zitronen Spritz

Ramo D'oro, Pepino Peach, Cachaça, Limette, Tonic

8,00 EUR

## Celler Tor-Menü

Kürbiscremesuppe, Kürbiskerne, Kernöl

Pumpkin Cream Soup, seeds, pumpkin seed oil

\*\*\*

Zartes Hirschragout, Preiselbeeren

Brokkoli, hausgemachte Spätzle

Venison ragout, cranberries

Broccoli, homemade spaetzle

\*\*\*

Mohn-Mousse

Birnen-Walnuss-Kompott

Poppy seed mousse

Pear and walnut compote

Menüpreis: 49,70 EUR

# Gänsemenü

Rinderconsommé  
hausgemachter Frischkäse-Ravioli  
Beef consommé  
homemade cream cheese ravioli

\*\*\*

Gänsebraten „Küchenmeister Art“  
Apfel-Rosinenfüllung  
Cassis-Rotkohl, Kartoffelknödel  
Roast goose “Küchenmeister style” apple and raisin stuffing  
Cassis red cabbage, potato dumplings

\*\*\*

Celler Tor Honig-Parfait  
auf Himbeerkompott  
Celler Tor honey parfait  
on raspberry compote

Menüpreis: 64,20 EUR

## Vorspeisen starters

Rote Bete mit Lachstatar-Füllung  
Limetten-Creme Fraiche, Wildkräutersalat  
Beetroot with salmon tartare filling  
Lime creme fraiche, wild herb salad  
13,75 EUR

Kürbis-Apfelsalat, Radicchio  
Feldsalat, Walnüsse, Wildschinken  
Pumpkin and apple salad, radicchio  
Walnuts, wild ham  
14,50 EUR

Frischer Blattsalat, bunte Cherry Tomaten  
Mais, Radieschen, Traubenkern-Vinaigrette  
Fresh leaf salad, mixed cherry tomatoes  
Sweet corn, radish, grape seed vinaigrette  
9,20 EUR

## Suppen soups

Kürbiscremesuppe, Kürbiskerne, Kernöl  
Pumpkin Cream Soup, seeds, pumpkin seed oil  
11,00 EUR

Rinderconsommé  
hausgemachter Frischkäse-Ravioli  
Beef consommé  
homemade cream cheese ravioli  
12,50 EUR

## Hauptgänge main courses

Gänsebraten „Küchenmeister Art“

Apfel-Rosinenfüllung

Cassis-Rotkohl, Kartoffelknödel

Roast goose “Küchenmeister style” apple and raisin stuffing

Cassis red cabbage, potato dumplings

42,50 EUR

Heidschnuckenbraten, Rosmarinsauce, Champignons

Preiselbeeren, Prinzessbohnen im Speckmantel, Kartoffelkroketten

Roasted heather lamb, rosemary sauce, mushrooms, cranberries

Bacon princess beans, potato croquettes

34,70 EUR

Zartes Hirschragout, Preiselbeeren

Brokkoli, hausgemachte Spätzle

Venison ragout, cranberries

Broccoli, homemade spaetzle

31,90 EUR

Rumpsteak -200gr.-, Schalottensauce

Prinzess-Bohnen, Kartoffel-Sandwich

Rump steak -200gr.-, shallot sauce

Princess beans, potato sandwich

36,80 EUR

Kalbshuft-Medaillons, Gremolata

Gebratene Kräuterseitlinge, Graupenrisotto, kleiner Salat

Veal loin medallions, gremolata

King oyster mushrooms, pearl barley risotto, small salad

32,50 EUR

*Steak-Burger*

*Zwiebel-Chutney, Whiskey-Sauce  
Gewürzgurke, Salat, Tomate, Cocktailsauce*

*Steakhouse-Pommes*

*Steak burger, onion chutney, whiskey sauce  
Gherkin, salad, tomato, cocktail sauce, Steakhouse fries*

*29,80 EUR*

*Reisbällchen, Steckrüben-Currypüree (vegan)*

*gebratener Blumenkohl, Gemüse-Chips*

*Rice balls, turnip curry puree (vegan)*

*Fried cauliflower, vegetable chips*

*26,90 EUR*

*Im ganzen gebratene Dorade*

*Tomaten-Salsa, Fenchel, Camargue-Reis*

*Whole roasted sea bream*

*Tomato salsa, fennel, Camargue rice*

*on request: filleted*

*31,00 EUR*

*auf Wunsch: filetiert*

*Zanderfilet*

*Gebackene Kürbisspalten, Spinat-Polenta*

*Pike-perch fillet*

*Baked pumpkin slices, spinach polenta*

*29,50 EUR*

# Desserts

*Crêpes Suzettes mit Vanilleeis  
am Tisch flambiert  
Crêpes Suzettes with vanilla ice cream  
Flambéed at the table  
2 Personen 15,50 EUR p.P  
1 Person 18,90 EUR*

*Celler Tor Honig-Parfait  
auf Himbeerkompott  
Celler Tor honey parfait  
on raspberry compote  
11,70 EUR*

*Mohn-Mousse  
Birnen-Walnuss-Kompott  
Poppy seed mousse  
Pear and walnut compote  
10,20 EUR*

*Hausgemachte Schokoladen-Brownie  
Salted-Caramell-Eis, Gewürz-Orangenscheiben  
Homemade chocolate brownie  
Salted caramel ice cream, spiced orange slices  
12,50 EUR*

*Eisbecher ice cream*

<i>1 Kugel one scoop</i>	<i>3,30 EUR</i>
<i>2 Kugeln two scoops</i>	<i>5,60 EUR</i>
<i>3 Kugeln three scoops</i>	<i>7,80 EUR</i>
<i>Portion Sahne whipped cream</i>	<i>0,80 EUR</i>

*Aus folgenden Eissorten können Sie wählen:  
Vanille, Schokolade, Walnuss, Passionsfrucht  
Stracciatella, Erdbeer*

*You may choose from the following flavours:  
Vanilla, chocolate, walnut, passion fruit, stracciatella, strawberry*

***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 requires, please talk to our staff.*