



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

Wintertraum

Cherry Brandy, Amaretto
Johannisbeersaft, Cassis, Apfelchip
8,00 EUR

Celler Tor-Menü

Kürbis-Ingwersuppe
Kokos, geröstete Kürbiskerne (vegan)
Pumpkin and ginger soup
Coconut, roasted pumpkin seeds (vegan)

Pulled-Boar Burger
Gezupftes Wildschwein, Sauerteig-Brötchen
Kürbis-Zwiebel-Chutney, Camembert, Rotkohlsalat
Pommes, Salzkaramell-Mayo
Pulled-Boar Burger
Sourdough bun, pumpkin onion chutney
Camembert, red cabbage salad, fries, salted caramel mayo

Espresso-Pudding
Amarenakirsche
Espresso Custard, amarena cherries

Menüpreis: 46,00 EUR

Vorspeisen starters

Carpaccio von „Celler roher Roulade“
Spinat-Senfsalat, „Celler Grobes Eck“-Brot
Carpaccio of “Celler raw roulade”
Spinach mustard salad, wholegrain bread
14,50 EUR

Bunte Bete-Salat, Radicchio, Birne
Trauben, Kürbiskerne, Minze (vegan)
Mixed beet salad, radicchio, pear
Grapes, pumpkin seeds, mint (vegan)
10,90 EUR

Suppen soups

„Groß Hehlener“ Hochzeitssuppe
Klößchen, Eierstich, Spargel
“Groß Hehlener wedding” soup
Dumplings, egg drop, asparagus
10,50 EUR

Kürbis-Ingwersuppe
Kokos, geröstete Kürbiskerne (vegan)
Pumpkin and ginger soup
Coconut, roasted pumpkin seeds (vegan)
9,90 EUR

Hauptgänge main courses

Heidschnuckenbraten, Rosmarinsauce, Champignons
Preiselbeeren, Prinzessbohnen im Speckmantel, Kartoffelkroketten
Roasted heather lamb, rosemary sauce, mushrooms, cranberries
Bacon princess beans, potato croquettes
32,50 EUR

Rumpsteak, Apfel-Zwiebelrahmsauce
Meerrettich-Karotten, Kartoffelpüree
Rump steak, onion cream sauce, apple
Horseradish carrots, mashed potatoes
33,50 EUR

Gänsebraten nach „Küchenmeister Art“
Apfel-Rosinenfüllung, Cassis-Rotkohl, Kartoffelklöße
Goose roast "chef's style"
Apple raisin stuffing, cassis red cabbage, potato dumplings
42,50 EUR

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Papadelle-Nudeln, Linsen-Sugo
Fried sea bass fillet, papadelle pasta, lentil sugo
29,50 EUR

Seeteufelmedaillons, Portweinsauce
Gebratene Kräuterseitlinge, Parmesan-Cracker, Kürbis-Risotto
Monkfish medallions, port sauce
Fried king oyster mushrooms, parmesan cracker, pumpkin risotto
34,50 EUR

Pulled-Boar Burger
Gezupftes Wildschwein, Sauerteig-Brötchen
Kürbis-Zwiebel-Chutney, Camembert, Rotkohlsalat
Pommes, Salzkaramell-Mayo
Pulled-Boar Burger
Sourdough bun, pumpkin onion chutney
Camembert, red cabbage salad, fries, salted caramel mayo
28,90 EUR

Vegan

Gebratene Gemüsemautaschen

Gegrillte Kürbisspalten, Kräuterseitlinge

Roasted vegetable pockets, grilled pumpkin slices, king oyster mushrooms

25,50 EUR

Desserts

Espresso-Pudding, Amarenakirschen

Espresso custard, amarena cherries

9,75 EUR

Hausgemachter Schokoladen-Brownie

Birnenkompott, Salzkaramell-Eis

Homemade chocolate brownie

Pear compote, salted caramel ice cream

12,95EUR

Eisbecher ice cream

1 Kugel one scoop 3,00 EUR

2 Kugeln two scoops 5,00 EUR

3 Kugeln three scoops 7,00 EUR

Portion Sahne whipped cream 0,70 EUR

Aus folgenden Eissorten können Sie wählen:

Vanille, Schokolade, Walnuss, Passionsfrucht, Stracciatella

You may choose from the following flavours:

vanilla, chocolate, walnut, passion fruit, stracciatella

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

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.