



## 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

## 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

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*

*auf Wunsch: filetiert*

*Whole roasted sea bream*

*Tomato salsa, fennel, Camargue rice*

*on request: filleted*

*31,00 EUR*

*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*

*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*

*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, Passionsfrucht*

*Stracciatella, Erdbeer*

*You may choose from the following flavours:*

*Vanilla, chocolate, walnut, passion fruit, stracciatella, strawberry*

*Erklärung zu den Allergenen & Zusatzstoffen : 1) Glutenunverträglichkeit, 2) Laktoseintoleranz, 3) Milcheiweiß, 4) Hühnerei 5) Soja, 6) Nuss, 7) Erdnuss, 8) Sellerie, 9) Fisch, 10) Krebstier, 11) Weichtier, 12) Sesam, 13) Senf, 14) Lupine, 15) Sulfit 16) mit Farbstoff, 17) mit Konservierungsstoff (i.d.R. Nitritpökelsalz bei Räucherware), 18) mit Antioxidationsmittel, 19) mit Geschmacksverstärker, 20) geschwefelt, 21) geschwärzt, 22) gewachst, 23) mit Phosphat, 24) mit Süßungsmittel/n 25) enthält eine Phenylalinquelle, 26) chininhaltig, 27) koffeinhaltig, 28) Alkohol, 29) Tauri*