



## 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

*Wildberry Spritz*

*Select, Wildberry, Rosé Sekt*

*8,00 EUR*

## Celler Tor-Menü

*Minestrone*

*Gemüsesuppe, Nudeln, Parmesan*

*Vegetable soup*

*Pasta, parmesan*

\*\*\*

*Helles Kalbsragout*

*Austernpilze, Safran-Nudeln*

*Romana-Salat, Sonnenblumenkerne, Frenchdressing*

*Cream ragout of veal, oyster mushrooms*

*Romaine lettuce, sunflower seeds, French dressing*

\*\*\*

*Mohn-Panna Cotta*

*Aprikosenkompott*

*Poppy seed panna cotta, apricot compote*

*Menüpreis: 52,40 EUR*

## Vorspeisen starters

Karamellierter Pfirsich, Walnüsse  
Parmesanmousse und -chips, Radiccio-Rucolasalat  
Caramelised peach, parmesan mousse and crisps  
radiccio and rocket salad, walnuts  
14,70 EUR

Carpaccio von „Celler roher Roulade“  
Spinatsalat, Celler Grobes Eck-Brot  
Carpaccio of "Celler raw roulade"  
Spinach salad, "Celler Grobes Eck" bread  
16,10 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

Minestrone  
Gemüsesuppe, Nudeln, Parmesan  
Vegetable soup  
Pasta, parmesan  
11,70 EUR

Paprika-Gazpacho  
Pfirsich, Feta  
Paprika gazpacho, peach, feta  
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

Helles Kalbsragout  
Austernpilze, Safran-Nudeln  
Romana-Salat, Sonnenblumenkerne, Frenchdressing  
Cream ragout of veal, oyster mushrooms  
Romaine lettuce, sunflower seeds, French dressing  
Saffron pasta  
32,50 EUR

Putenmedaillons, Tomaten-Basilikumkruste  
Geflügelvelouté, Spitzpaprika, Cremepolenta  
Medallions of turkey, tomato and basil crust  
Poultry velouté, pointed peppers, cream polenta  
28,50 EUR

Saltimbocca von der Heidschnucke  
Heideschinken, Salbei, Jus, wilder Brokkoli  
Glasierte Kartoffelecken  
Saltimbocca from German Heather Lamb  
Mild ham, sage, jus, wild broccoli  
Glazed potato wedges  
35,50 EUR

Rumpsteak -200gr.-  
Pikante Paprikasauce  
Zucchini-Spalten, hausgemachte Pommes  
Rump steak -200gr.  
Savoury paprika sauce, courgette slices  
Homemade French Fried  
36,80 EUR

*Hirsebratlinge (vegan)*  
*Tomaten-Spinat-Salat, Blaubeeren*  
*Mandeln, Paprikapüree*  
*Millet patties (vegan)*  
*Tomato and spinach salad, Blueberries, almonds, paprika puree*  
**25,50 EUR**

*Kabeljaufilet „Strindberg“*  
*Zwiebel-Senfkruste, Velouté, Bacon-Chips*  
*Süß-saurer Bohnensalat, Kartoffelröstis*  
*Cod fillet "Strindberg"*  
*Onion-mustard crust, velouté, bacon crisps*  
*Sweet and sour bean salad, potato rösties*  
**29,90 EUR**

*Gebratenes Steinbeißerfilet*  
*Pikante Sauce aus Tomaten, Oliven, Sardellen, Kapern*  
*Peperoncini und Knoblauch, Spinat, Gnocchi*  
*Fried rockfish fillet*  
*Savoury sauce made from tomatoes, olives, anchovies, capers*  
*Peperoncini and garlic, spinach, gnocchi*  
**28,80 EUR**

*Pulled-Pilz-Burger*  
*Rotes-Zwiebel-Chutney, Trüffel-Mayo, Spinat-Senfsalat*  
*BBQ-Sauce, Kartoffel-Rösti-Sticks*  
*Pulled mushroom burger*  
*Red onion chutney, truffle mayo, spinach-mustard salad*  
*BBQ sauce, potato rösti sticks*  
**27,90 EUR**

*Pulled-Pilz-Burger zusätzlich mit hausgemachtem Rindfleisch-Patty*  
*Pulled mushroom burger with an extra homemade beef patty*  
**33,70 EUR**

# Desserts

*Hausgemachte Brombeer-Bisquittrolle*

*Mandeleis, Espresso-Sahne*

*Homemade blackberry biscuit roll*

*Almond ice cream, espresso cream*

*12,10 EUR*

*Mohn-Panna Cotta*

*Aprikosenkompott*

*Poppy seed panna cotta, apricot compote*

*10,20 EUR*

*Portion frische Blaubeeren*

*mit Grand Marnier mariniert, Vanilleeis*

*Portion of fresh blueberries*

*marinated with Grand Marnier, vanilla ice cream*

*10,50 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*

***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.*