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

Unser Special: Ruinart Brut Champagner
Glas 0,1l 12,50 EUR
Flasche 0,75l 74,00 EUR

oder

„Wintertraum" – auch als alkoholfreie Variante möglich
Kirschlikör, Cassis, Johannisbeersaft, Karamellsirup, mit Rosé-Sekt aufgefüllt
8,50 EUR

Celler Tor-Menü

Getrüffelte Selleriecremesuppe, Bacon-Crumble
Truffled cream of celery soup, bacon crumble

***

Gebratenes Lachsfilet, Beurre Blanc
Gebackene Kürbisspalten, Kartoffelwürfel in getrüffelter Rahmsauce
Pan-fried salmon fillet
Baked pumpkin wedges, diced potatoes in a truffle and beetroot sauce

***

Schokoladenmousse, Spekulatiuscreme,
Orangen-Grand Marnier-Kompott, Heidesand
Chocolate mousse, speculoos cream,
orange and Grand Marnier compote, shortbread

Menüpreis: 49,80 EUR

Ruinart Champagner Menü

,,Die schönste Zeit des Jahres verdient prickelnde Momente“

Ruinart Brut Champagner 0,1l

***

Tatar von hausgebeizter Rinderbrust
Orangen-Carpaccio, Estragonöl, Rote Bete Chips
Tartare of home-marinated beef brisket
Blood orange carpaccio, tarragon oil, beetroot crisps

***

Krustentier-Bisque mit Garnelen-Panna Cotta, Korallenchip

***

Passionsfruchsorbet mit Ruinart Champagner aufgefüllt

***

Rinderfiletsteak, Madeirasauce
Gebackene Kürbisspalten, Kartoffelwürfel in getrüffelter Rahmsauce
Sirloin steak, baked pumpkin wedges, diced potatoes in a truffle and beetroot sauce

***

Bratapfelwindbeutel, Pflaumen-Zimtkompott
Lebkuchencrumble, Granatapfelgel
Baked apple cream puffs, plum and cinnamon compote
Gingerbread crumble, pomegranate jelly

83,00 EUR 4-Gang (Vorspeise, Sorbet, Hauptgang, Dessert)
96,50 EUR 5-Gang

Vorspeisen starters

Grünkohl-Apfelsalat, Sous Vide gegarte Radieschen
Wachtelspiegeleier, Walnussbrot
Kale and apple salad, sous-vide-cooked radishes
Fried quail's eggs, walnut bread
11,90 EUR

Tatar von hausgebeizter Rinderbrust
Orangen-Carpaccio, Estragonöl, Rote Bete Chips
Tartare of home-marinated beef brisket
Orange carpaccio, tarragon oil, beetroot crisps
14,50 EUR

Wildkräutersalat, auf Kürbis-Maracujadressing
Karamellisierter Stilton-Käse, Birnen Schnee
Wild herb salad with a pumpkin and passion fruit dressing
Caramelised Stilton cheese with pear
11,50 EUR

Suppen soups

Getrüffelte Selleriecremesuppe, Bacon-Crumble
Truffled cream of celery soup, bacon crumble
11,50 EUR

„Groß Hehlener" Hochzeitssuppe mit Klößchen, Spargel, Eierstich
Homemade wedding soup with dumplings, asparagus and egg custard
12,60 EUR

Krustentier-Bisque mit Garnelen-Panna Cotta, „Korallen"-Chip
Crustacean bisque, shrimps panna cotta, crisp
15,50 EUR

...oder darf es ein frisches Sorbet sein?

Zitrone-, Passionsfrucht oder Himbeer-Sorbet
aufgefüllt mit Sekt
7,90 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
Hausgemachte Kartoffelkroketten
Roasted heather lamb, rosemary sauce, mushrooms, cranberries
Bacon princess beans, homemade potato croquettes
33,70 EUR

Lammkarrees, Rosmarinjus
Wilder Brokkoli mit Mandelbutter,
Gebratene Brioche-Semmelknödelscheiben
Lamb racks, rosemary jus
Wild broccoli with almond butter,
Fried slices of brioche dumplings
33,50 EUR

Grünkohl “klassisch” mit Kasseler, Bregenwurst
Bratkartoffeln, Senf, Jus
‘Classic’ kale with smoked pork loin and Bregenwurst
Fried potatoes, mustard, jus
24,50 EUR

Gebratene Seeteufelmedaillons, Wermuthsauce
Ofenkarotten, Chorizo-Risotto
Pan-fried monkfish medallions, vermouth sauce
Roasted carrots, chorizo risotto
33,50 EUR

Argentinisches Rumpsteak – 200gr-, Madeirasauce

Sirloin steak

36,90 EUR

oder

Argentinisches Rinderfiletsteak-200gr-, Madeirasauce

Beef fillet steak

39,50 EUR

oder

Supreme vom Perlhuhn, Madeirasauce

Guinea fowl supreme

31,70 EUR

oder

Gebratenes Lachsfilet, Beurre Blanc

Pan-fried salmon fillet

29,50 EUR

dazu servieren wir:

served with:

Gebackene Kürbisspalten, Kartoffelwürfel in getrüffelter Rahmsauce

Baked pumpkin wedges, diced potatoes in a truffle and beetroot sauce

"Celler Tor Burger"

Geschmorte Wildschweinkeule, in Brezel Bun Preiselbeerjus-Majo

Marinierter Spitzkohl, Rösti Sticks, Sour Crème

"Celler Tor Burger"

Braised wild boar leg, served in a pretzel bun with lingonberry jus and mayonnaise

Marinated pointed cabbage, rösti sticks, sour crème

29,50 EUR

Vegan: Nussbraten, Zwiebel-Tomatenchutney, Rosenkohl, Kartoffelstampf

Roast nut, colourful onion chutney

Cherry tomatoes, Brussels sprouts, mashed potatoes

27,50 EUR

Desserts

Bratapfelwindbeutel, Pflaumen-Zimtkompott
Lebkuchencrumble, Granatapfelgel
Baked apple cream puffs, plum and cinnamon compote
Gingerbread crumble, pomegranate jelly
13,50 EUR

Schokoladenmousse, Spekulatiuscreme,
Orangen-Grand Marnier-Kompott, Heidesand
Chocolate mousse, speculoos cream,
orange and Grand Marnier compote, shortbread
11,50 EUR

Crêpes Suzettes mit Vanilleeis
am Tisch flambiert
Crêpes Suzettes with vanilla ice cream
Flambéed at the table
2 Personen 16,50 EUR pro Person
1 Person 19,90 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.*