



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

Celler Tor-Menü

Apéritif: Apfel Gin Tonic

Apple Gin Tonic

8,00 EUR

Spargelcremesuppe mit Schittlauchsahne

asparagus cream soup with chives cream

Zartes Wildragout, Kohlrabi in Kerbelrahm

Gebratene Laugenknödel-Scheiben

ragout of game, kohlrabi in chervil cream, fried pretzel dumpling slices

Hausgemachter Apfelkuchen, Basilikum-Eis

homemade apple pie, basil ice cream

47,00 EUR

Vorspeisen starters

Tomaten-Lauch-Quiche

14,50 EUR

Ziegenkäse-Espuma, Kräutersalat

tomato and leek quiche, goat cheese espuma, herb salad

Hausgemachte Karpfensülze

15,00 EUR

Kartoffelpuffer, Bärlauch-Remoulade

homemade carp in aspic, potato pancakes, wild garlic remoulade

Suppen soups

Hummer-Bisque, Rouille

15,75 EUR

Gebratene Garnele, Crostini

lobster bisque, rouille, fried shrimp, crostini

Spargelcremesuppe mit Schittlauchsahne

8,90 EUR

asparagus cream soup with chives cream

Vegan

Hausgemachte Gnocchi, Frühlingsgemüse in Bärlauchrahm

24,75 EUR

homemade gnocchi, spring vegetables in wild garlic cream

Spargel

Portion frischer Stangenspargel
zerlassene Butter, Butterkartoffeln
portion of fresh asparagus, melted butter, butter potatoes

24,50 EUR

dazu Wahlweise:
additionally:

Sauce Hollandaise

4,50 EUR

Milder Heideschinken 100 gr.
mild heather ham

12,80 EUR

Kleines Rumpsteak 150 gr.
small rump steak

16,80 EUR

Putenschnitzel 150 gr.
small turkey cutlet

14,50 EUR

Hauptgänge *main courses*

<i>Heidschnuckenbraten, Rosmarinsauce, Champignons Preiselbeeren, Prinzessbohnen im Speckmantel, Kartoffelkroketten Roasted heather lamp, rosemary sauce, mushrooms, cranberries, baked princess beans, potato croquettes</i>	<i>31,50 EUR</i>
<i>Zartes Wildragout, Kohlrabi in Kerbelrahm Gebratene Laugenknödel-Scheiben ragout of game, kohlrabi in chervil cream, fried pretzel dumpling slices</i>	<i>29,50 EUR</i>
<i>Rumpsteak (200g), Rotweinsauce Frühlingsgemüse, Kartoffelröstis rump steak (200g), red wine sauce, spring vegetables, potato roestis</i>	<i>33,50 EUR</i>
<i>Gebratenes Skreifilet, Beurre Blanc Forellenkaviar, Blattspinat, gebratene Gemüseaultaschen fried skreifilet, beurre blanc, trout caviar, leaf spinach, vegetable stuffed pasta pockets</i>	<i>32,50 EUR</i>
<i>Lachsforellenfilet, Kaffir-Zitronengras-Sauce Erbsen-Minz-Püree, Meeresspargel, Wildreis salmon trout fillet, kaffir-lemongrass sauce, pea-mint puree, sea pagel, wild rice</i>	<i>29,50 EUR</i>
<i>Flank-Steak-Burger im Brioche Bun mit Schwarzen Bohnen, Chipotle-Mayo Tomate, Salat, Röstzwiebeln & Röstisticks slices of flank steak in a brioche bun with black beans, chipotle mayo tomato, lettuce, fried onions & roesti fried sticks</i>	<i>28,50 EUR</i>

Desserts

Hausgemachter Apfelkuchen, Rum, Basilikum-Eis
homemade apple pie, rum, basil ice cream 10,20 EUR

Weißes-Schokoladenmousse, Mango-Paprika-Salsa
white chocolate mousse, mango peppers salsa 11,00 EUR

Lauwarmes Schokoladenküchlein, Vanilleeis
lukewarm chocolate cake, vanilla ice cream 10,50 EUR

Eisbecher mit 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 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.