



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

Pimm`s Peach

Pimm`s No 1, Peach Tonic

Gurke, Orange, Minze

8,00 EUR

Celler Tor-Menü

Fenchelcremesuppe, Röstzwiebeln (vegan)

Fennel cream soup, fried onions (vegan)

Geschmorte Schweinebäckchen

Kümmeljus, Wirsing in Rahm, Spätzle

Braised pork cheeks, caraway jus, savoy cabbage in cream, spaetzles

Bienenstich-Dessert mit gebrannten Mandeln

Cream dessert of almond cake, roasted almonds

Menüpreis: 46,00 EUR

Vorspeisen starters

Hausgebeizter "Caipirinha"-Lachs, Kürbis-Salsa

Filoteig, bunter Salat

House marinated caipirinha salmon, pumpkin salsa, filo dough, salad

14,90 EUR

Gebratene Heidschnuckenfilets

Tomatenmousse, Kräutersalat

Roasted fillet of heather lamb, tomato mousse, herb salad

15,50 EUR

Salatbowl: Feldsalat, eingelegte Rote Bete

Kartoffel-Dressing, Croûtons (vegan)

Salad bowl: corn lettuce, pickled beetroot, potato dressing, croûtons (vegan)

11,50 EUR

Suppen soups

Wildconsommé

Gemüsewürfel, Kräuterflädle

Game consommé, vegetable cubes, herb pancake stripes

12,20 EUR

Fenchelcremesuppe, Röstzwiebeln (vegan)

Fennel cream soup, fried onions (vegan)

10,90 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, Parmesan-Velouté
Gebratener Blumenkohl, Rosmarinkartoffeln
Rump steak, parmesan velouté, roasted cauliflower, rosemary potatoes
33,50 EUR

Geschmorte Schweinebäckchen
Kümmeljus, Wirsing in Rahm, Spätzle
Braised pork cheeks, caraway jus, savoy cabbage in cream, spaetzles
26,90 EUR

„Cordon Bleu“ von der Heideforelle, Heideschinken, Schafskäse
Lauwarmer Kartoffelsalat, Schnittlauch
“Cordon bleu” of trout, local ham, sheep's cheese
Lukewarm potato salad, chives
27,90 EUR

Lachssteak, Meerrettichrahmsauce mit
Miesmuscheln, Gnocchi-Spinat-Pfanne
Salmon steak, horseradish cream sauce with mussels, spinach gnocchis
29,50 EUR

Crispy Chicken Burger
Cocktailsauce, Tomaten, Salat, Röstzwiebeln
Dänische Remouladensauce, Wedges
Crispy Chicken Burger, cocktail sauce, tomatoes, lettuce, fried onions
Danish tartar sauce, wedges
26,50 EUR

Vegan

Fruchtiges Orangen-Süßkartoffel-Curry

Kokosmilch, Kichererbsen, Koriander, Basmati-Reis

Fruity orange-sweet potato curry, coconut milk, chickpeas, cileantro, basmati rice

24,75 EUR

Desserts

Kürbiseis, Schokoladensauce

Karamellierte Kürbiskerne

Pumpkin ice cream, chocolate sauce, caramelized pumpkin seeds

10,50 EUR

Bienenstich-Dessert, gebrannte Mandeln

Cream dessert of almond cake, roasted almonds

9,75EUR

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 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.