



## 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

### *Gin-Apfel-Tonic*

*Gin, Apfelsaft, Tonic Water, Apfelscheibe, Thymian*

*9,50 EUR*

### *Heidetränmchen*

*Rosé Sekt (auch alkoholfrei möglich), Holundersirup, Beeren*

*8,50 EUR*

## Celler Tor-Menü

*Minestrone – sommerliche Gemüsesuppe*

*Minestrone soup*

*\*\*\**

### *Schweinefiletmedaillons*

*mit einer Kruste aus getrockneten Tomaten*

*Limettensauce, mediterranes Grillgemüse*

*Cremepolenta mit Rosmarin, Thymian & Grana Padano*

*Medallions of Pork fillet, crust of sun-dried tomatoes*

*Lime sauce, mediterranean grilled vegetables*

*Cream polenta with rosemary, thyme and Grana Padano*

*\*\*\**

### *Blaubeermousse, Mandelkrokant*

*Blueberry mousse, almond brittle*

*Menüpreis: 50,50 EUR*

## Vorspeisen starters

*Parmesanmousse, karamellierter Pfirsich*

*Wildkräutersalat*

*Parmesan mousse, caramelized peach,  
wild herb salad*

*13,50 EUR*

*Sherry-Matjes-Tatar*

*Kartoffelrösti, Wildkräutersalat*

*Honig-Dill-Senfsauce*

*Sherry pickled young herring tartare*

*Potato rösti, wild herb salad, Honey-dill-mustard sauce*

*13,00 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 – sommerliche Gemüsesuppe*

*Minestrone soup*

*10,90 EUR*

*Gekühlte Gurken-Joghurt-Suppe, Dill, Grisini-Stange*

*Chilled cucumber yoghurt soup, dill, grisini*

*10,50 EUR*

# Hauptgänge main courses

*Rumpsteak -200g-, Café de Parissauce*

*Salatumlage, Steakhouse-Pommes*

*Rump steak, Café de Paris sauce*

*Mixed salad, steakhouse chips*

**36,90 EUR**

*Matjesfilet "Hausfrauen Art"*

*Speckbohnen, Bratkartoffeln*

*Young pickled herring fillet, apple, cucumber, onion in cream sauce*

*green beans with bacon, pan fried potatoes*

**25,90 EUR**

*Medaillons vom Heidschnuckenrücken, Jus*

*glasierte Mairübchen, Buchenpilze, Kartoffelröstis*

*Medallions of heather lamb saddle, gravy, glazed spring turnips*

*beech mushrooms, potato rösti*

**34,80 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**

*Kabeljaufilet, Muschelrahmsauce mit Pernod*

*Fenchelgemüse, Butterkartoffeln*

*Fillet of Cod, mussels cream sauce with Pernod*

*fennel, buttered potatoes*

**31,00 EUR**

*Gebratene Doradenfilets, pikante Sauce aus  
Tomaten, Oliven, Sardellen, Kapern, Knoblauch*

*Fried fillets of sea bream, with tangy sauce with  
tomatoes, olives, anchovies, capers and garlic*

*31,50 EUR*

*oder*

*Schweinefiletmedaillons*

*mit einer Kruste aus getrockneten Tomaten, Limettensauce*

*Medallions of pork fillet, crust of sun-dried tomatoes, Lime sauce*

*31,50 EUR*

*dazu servieren wir:*

*served with:*

*Creme Polenta mit Rosmarin, Thymian, Grana Padano*

*mediterranes Grillgemüse*

*Creamed polenta with rosemary, thyme, Grana Padano*

*Mediterranean grilled vegetables*

*Burger*

*Pulled Duck-Burger, Rotkohlsalat mit Ingwer,*

*Sesam und Koriander, Umamisauce, Krabbenchips*

*Pulled duck burger, red cabbage salad with ginger*

*Sesame and coriander, umami sauce, shrimp crackers*

*30,50 EUR*

*Vegan:* *Maccheroncini-Nudeln in Zitronenrahm mit Salzzitronen*

*Junger Spinat, getrocknete Cherrytomaten*

*Maccheroncini pasta in lemon cream sauce with salt lemons*

*Baby spinach, dried cherry tomatoes*

*25,50 EUR*

# Desserts

*Blaubeermousse, Mandelkrokant*

*Blueberry mousse, almond brittle*

*10,90 EUR*

*Weißes Schokoladen-Rhabarber-Pannacotta*

*Rhabarber-Ragout, Passionsfrucht-Sorbet. Amarettini*

*White chocolate and rhubarb panna cotta*

*Rhubarb ragout, passion fruit sorbet, amarettini*

*13,90 EUR*

*Portion frische Erdbeeren, mariniert mit Grand Marnier*

*Vanilleeis, Holunder-Vanille-Espuma*

*Portion fresh strawberries, marinated with Grand Marnier Liqueur*

*Vanilla ice cream, elderflower and vanilla espuma*

*12,40 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, Passionsfrucht, Himbeere

Stracciatella, Erdbeer, Salzkaramell, 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.