



## 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

„Wintertraum“

Cherry Likör, Amaretto, Cassis

Johnnisbeersaft, Sekt

9,00 EUR

## Celler Tor-Menü

Kürbiscremesuppe, Kürbiskerne, Kernöl

Pumpkin Cream Soup, seeds, pumpkin seed oil

\*\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet

Kresse-Sud, Kartoffel-Radieschen-Ragout

Fried char fillet

Cress broth, potato and radish ragout

\*\*\*

Lebkuchenmousse

Apfel-Zimtkompott

Gingerbread mousse

Apple and cinnamon compote

Menüpreis: 48,20 EUR

# Gänsemenü

*Rinderconsommé*  
*Hausgemachter Frischkäse-Ravioli*  
*Beef consommé*  
*Homemade cream cheese ravioli*

\*\*\*

*Gänsebraten „Küchenmeister Art“*  
*Apfel-Rosinenfüllung*  
*Cassis-Rotkohl, Kartoffelknödel*  
*Roasted goose “Küchenmeister style”, apple and raisin stuffing*  
*Cassis red cabbage, potato dumplings*

\*\*\*

*Lebkuchenmousse*  
*Apfel-Zimtkompott*  
*Gingerbread mousse*  
*Apple and cinnamon compote*

*Menüpreis: 63,40 EUR*

## Vorspeisen starters

Rote Bete-Käsepralinen, Limettenschmand  
Steckrüben-Apfelsalat, Leinöl, gebackener Grünkohl  
Beet cheese pralines, lime sour cream  
Turnip and apple salad, linseed oil, fried kale  
13,50 EUR

Carpaccio vom hausgebeizten Hirschrücken  
Pflaumen-Chutney, Feldsalat, Cranberrys, Grissini  
Carpaccio of home-marinated saddle of venison  
Plum chutney, lamb's lettuce, cranberries, grissini  
16,50 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

Kürbiscremesuppe, Kürbiskerne, Kernöl  
Pumpkin Cream Soup, seeds, pumpkin seed oil  
11,00 EUR

Fischrahmsuppe  
Fenchel, Lachs, Pernodsahne  
Fish cream soup, fennel, salmon, pernod whipped cream  
12,50 EUR

Rinderconsommé  
Hausgemachter Frischkäse-Ravioli  
Beef consommé, homemade cream cheese ravioli  
12,50 EUR

## Hauptgänge main courses

*Gänsebraten „Küchenmeister Art“*

*Apfel-Rosinenfüllung*

*Cassis-Rotkohl, Kartoffelknödel*

*Roasted goose “Küchenmeister style” apple and raisin stuffing*

*Cassis red cabbage, potato dumplings*

*42,50 EUR*

*Heidschnuckenbraten, Rosmarinsauce, Champignons*

*Preiselbeeren, Prinzessbohnen im Speckmantel, Kartoffelkroketten*

*Roasted heather lamb, rosemary sauce, mushrooms, cranberries*

*Bacon princess beans, potato croquettes*

*34,70 EUR*

*Zartes Hirschragout, Preiselbeeren*

*Buntes Karottengemüse, Safran-Nudeln*

*Venison ragout, cranberries*

*Colorful carrot vegetables, saffron noodles*

*31,90 EUR*

*Wildschweinburger*

*Käse, Bacon-Mayo*

*Karamellisierte Zwiebelscheibe,*

*Kartoffel-Wedges, BBQ-Sauce*

*Wild boar burger, cheese, bacon-mayo*

*Caramelized onion slice, potato wedges, BBQ sauce*

*28,50 EUR*

Rumpsteak -200gr.-  
Weiße Pfeffersauce  
Cole Slaw, hausgemachte Pommes  
Rump steak -200gr.-, white pepper sauce  
Cole Slaw, homemade fries  
36,80 EUR

Duroc-Schweinefilet, Kammuschel-Schuppen  
Grünkohl-Chimichurri, Selleriepüree, Kartoffel-Chips  
Duroc pork fillet with scallop scales  
Kale chimichurri, celery puree, potato chips  
32,50 EUR

Hausgemachte Linsen-Bratlinge (vegan)  
Süß-saures Grünkohlgemüse  
Kartoffel-Kürbispüree, Currysauce  
Homemade lentil patties (vegan), sweet and sour kale vegetables  
Potato and pumpkin puree, curry sauce  
25,90 EUR

Pochiertes Heilbutt-Filet  
Muscheln, Garnelen, Kerbelrahmsauce  
Wilder Brokkoli, Wildreis  
Poached halibut fillet, mussels, shrimps  
Chervil cream sauce, wild broccoli, wild rice  
32,70 EUR

Gebratenes Saiblingsfilet  
Kresse-Sud, Kartoffel-Radieschen-Ragout  
Fried char fillet  
Cress broth, potato and radish ragout  
28,90 EUR

# Desserts

*Crêpes Suzettes mit Vanilleeis  
am Tisch flambiert*

*Crêpes Suzettes with vanilla ice cream  
Flambéed at the table*

*2 Personen 15,50 EUR p.P*

*1 Person 18,90 EUR*

*Lebkuchenmousse*

*Apfel-Zimtkompott*

*Gingerbread mousse*

*Apple and cinnamon compote*

*10,50 EUR*

*Hausgemachtes Mohn-Parfait  
Gewürzpflaumen, Marzipan-Hippe*

*Homemade poppy seed parfait*

*Spicy plums, marzipan crisp*

*12,80 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, Salzkaramell*

*You may choose from the following flavours:*

*Vanilla, chocolate, walnut, passion fruit, stracciatella, strawberry, salted caramel*

***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.*