



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

Zitronen Spritz

Ramo D'oro, Pepino Peach, Cachaça, Limette, Tonic

8,00 EUR

Celler Tor-Menü

Pfifferlingscremesuppe, Schnittlauch-Schmand

Chanterelle cream soup, chive sour cream

Schweinefilet, Limetten-Frischkäse-Füllung, Jus
Geschmortes Lauchgemüse, Serviettenknödel-Plätzchen

Pork fillet, lime and cream cheese filling, jus

Braised leek vegetables, napkin dumplings

Schokoladenmousse, Vanille-Sauce

Heidesand-Crumble

Chocolate mousse, vanilla sauce

Cookie crumble

Menüpreis: 48,60 EUR

Vorspeisen starters

Matjes-Bowl **8,13,15,16,17,24**

Hausgepickelte Bete, Kartoffeln, Essiggurken
Skyr-Dressing mit Senf, Zwiebeln, Dill, Leinöl
Maties-Bowl; pickled beet, potatoes, pickled cucumber
Skyr-dressing with mustard, onions, dill, linseed oil

13,90 EUR

Lauwarmer Kräuterseitlings-Rucolasalat **1,2,3,4,8**

Paprika, gratinierter Ziegenkäse, Bruschetta
Lukewarm king oyster mushroom -rocket salad
Capsicum, gratinated goats cheese, bruschetta

15,20 EUR

Frischer Blattsalat, bunte Cherry Tomaten **1,13**

Mais, Radieschen, Traubenkern-Vinaigrette
Fresh leaf salad, mixed cherry tomatoes
Sweet corn, radish, grape seed vinaigrette

9,20 EUR

Suppen soups

Pfifferlingscremesuppe, Schnittlauch-Schmand **2,3,8,15**

Chanterelle cream soup, chive sour cream

13,70 EUR

Kalte Tomaten-Wassermelonen-Suppe **2,3**

Basilikum, Burrata, Limetten-Olivenöl

Cold tomato and watermelon soup

Basil, burrata, lime-olive oil

11,90 EUR

Hauptgänge main courses

Heidschnuckenbraten, Rosmarinsauce, Champignons **1,2,3,4,8,17,18**

Preiselbeeren, Prinzessbohnen im Speckmantel, Kartoffelkroketten

Roasted heather lamb, rosemary sauce, mushrooms, cranberries

Bacon princess beans, potato croquettes

34,70 EUR

Heidschnuckenrücken, Ras El Hanout-Kruste **1,2,8,15**

Granatapfel-Jus, Kürbis Cous Cous, Tomaten-Minz-Salat

Heather lamb loin, Ras El Hanout crust

Pomegranate jus, pumpkin-cous cous, tomato and mint salad

36,50 EUR

Schweinefilet, Limetten-Frischkäsefüllung, Jus **1,2,3,4,8,15**

Geschmortes Lauchgemüse, Serviettenknödel-Plätzchen

Pork fillet, lime and cream cheese filling, jus

Braised leek vegetables, napkin dumplings

27,50 EUR

Helles Kalbsragout **1,2,3,4,8,15**

Austernpilze, Safran-Nudeln

Romana-Salat, Sonnenblumenkerne, Frenchdressing

Cream ragout of veal, oyster mushrooms

Romaine lettuce, sunflower seeds, French dressing

Saffron pasta

32,50 EUR

Enten-Burger **1,2,3,4,5,8,12,13,15,19**

Sous Vide gegarte Entenbrust, Curry-Schmand

Kimchi, Süßkartoffelpommes

Sous vide cooked duck breast, curry sour cream

Kimchi, sweet potato fries

29,50 EUR

Hausgemachte Gnocchi (vegan) **1,2,3,5,8,15**
Wald-Pilzragout, Birne, Rosmarin, gegrillter Tofu
Homemade gnocchi (vegan)
Forest mushroom ragout, pear, rosemary, grilled tofu
27,20 EUR

Piccata von der Pute, Tomatensauce **1,2,3,4,8,15**
Artischockengemüse, Kräuter-Risotto
Turkey piccata, tomato sauce
Artichoke vegetables, herb risotto
27,70 EUR

Forellenfilets in Apfelsaft pochiert **2,3,6,8,15,16**
Champignonrahmsauce, Walnüsse
Glasierte Kaiserschoten, Süßkartoffelpüree
Trout fillets poached in apple juice
Mushroom cream sauce, walnuts
Glazed snow peas, sweet potato puree
31,00 EUR

Rotbarschfilet, Honig-Birne, Balsamico-Jus **1,2,3,8,15,16**
Selleriepüree, Kartoffelstroh
Redfish fillet, honey-pear, balsamic jus
Celery puree, crispy potato straw
33,50 EUR

Rumpsteak -200gr. - **2,3,8**
Kräuterbutter, Gebratener Blumenkohl
Rosmarinkartoffeln
Rump steak -200gr., herb butter
Roasted cauliflower, rosemary potatoes
36,80 EUR

Desserts

Schokoladenmousse, Vanille-Sauce 1,2,3,4

Heidesand-Crumble

Chocolate mousse, vanilla sauce

Cookie crumble

10,20 EUR

Hausgemacht Mango-Joghurt-Parfait 1,2,3,4

Himbeerkompott, Mandelsahne

Homemade mango and yogurt parfait

Raspberry compote, almond cream

12,40 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

You may choose from the following flavours:

vanilla, chocolate, walnut, passion fruit, stracciatella, strawberry

Kleine Portion / Diabetiker / Allergiker / evtl. enthaltene allergene Inhaltsstoffe?

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.