



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

Pfifferlings-Cremesuppe, 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

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

13,75 EUR

Lauwarmer Pfifferlings-Rucolasalat

Paprika, gratinierter Ziegenkäse, Bruschetta
Lukewarm chanterelle-rocket salad
Capsicum, gratinated goats cheese, bruschetta

14,50 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

Pfifferlings-Cremesuppe, Schnittlauch-Schmand

Chanterelle cream soup, chive sour cream

13,75 EUR

Kalte Tomaten-Wassermelonen-Suppe

Basilikum, Burrata, Limetten-Olivenöl

Cold tomato and watermelon soup

Basil, burrata, lime-olive oil

12,50 EUR

Hauptgänge main courses

Heidschnuckenbraten, Rosmarinsauce, Champignons
Preiselbeeren, Prinzessbohnen im Speckmantel, Kartoffelkroketten
Roasted heather lamb, rosemary sauce, mushrooms, cranberries
Bacon princess beans, potato croquettes
34,70 EUR

Heidschnucken-Rücken, Ras El Hanout-Kruste
Granatapfel-Jus, Tomaten-Minz-Salat, Kürbis Cous Cous
Heather lamb loin, Ras El Hanout crust
Pomegranate jus, tomato and mint salad, pumpkin-cous cous
36,50 EUR

Schweinefilet, Limetten-Frischkäsefüllung, Jus
Geschmortes Lauchgemüse, Serviettenknödel-Plätzchen
Pork fillet, lime and cream cheese filling, jus
Braised leek vegetables, napkin dumplings
27,50 EUR

Helles Kalbsragout
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
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)
Pfifferlingsragout, Birne, Rosmarin, gegrillter Tofu
Homemade gnocchi (vegan)
Chanterelle ragout, pear, rosemary, grilled tofu
27,20 EUR

Piccata von der Pute, Tomatensauce
Artischockengemüse, Kräuter-Risotto
Turkey piccata, tomato sauce
Artichoke vegetables, herb risotto
27,70 EUR

Forellenfilets in Apfelsaft pochiert
Pfifferlings-Sahne-Sauce, Walnüsse
Glasierete Kaiserschoten, Süßkartoffel-Püree
Trout fillets poached in apple juice
Chanterelle cream sauce, walnuts
Glazed snow peas, sweet potato puree
32,00 EUR

Rotbarschfilet, Honig-Birne, Balsamico-Jus
Selleriepüree, Kartoffelstroh
Redfish fillet, honey-pear, balsamic jus
Celery puree, crispy potato straw
33,50 EUR

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

zusätzlich: Portion frische Pfifferlinge, Speck, Zwiebeln
additionally: portion of fresh chanterelles, bacon, onions
9,75 EUR

Desserts

Schokoladenmousse, Vanille-Sauce

Heidesand-Crumble

Chocolate mousse, vanilla sauce

Cookie crumble

10,20 EUR

Hausgemacht Mango-Joghurt-Parfait

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 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.