



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

Spicy Cognac
Cognac, Limettensaft, Zuckersirup
Ginger Ale, Ingwer
Cognac, lime juice, sugar syrup, Ginger Ale, Ginger

8,00 EUR

Celler Tor-Menü

Bärlauchcremesuppe
Lila Kartoffel-Chips
Cream soup of wild garlic, purple potato crisps

Barbarie-Entenbrust, Granatapfel-Sauce
Glasierte Zuckerschoten-Karottengemüse
Dauphine-Kartoffeln
Barbarie duck breast, pomegranate sauce
Glazed sugar peas and carrot vegetables, Dauphine potatoes

Weißer Schokoladen-Minz-Mousse
Espresso-Schaum
White chocolate mint mousse, espresso froth

Menüpreis: 51,00 EUR

Vorspeisen starters

Hausgebeizte Lachsforelle

Gin-Gurkensorbet, Kräutersalat, Kresse

Home-pickled salmon trout

Gin-cucumber sorbet, herb salad, cress

15,40 EUR

Herzhafter Muffin mit Schafskäse

Orientalischer Cous Cous-Salat, Minz-Schaum

Savoury muffin with feta cheese

Oriental cous cous salad, mint froth

12,50 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

Bärlauchcremesuppe

Lila Kartoffel-Chips

Cream soup of wild garlic, purple potato crisps

12,10 EUR

Curry-Kokossuppe

Lachs, Garnelen, Fenchel

Curry coconut soup, salmon, prawns, fennel

13,75 EUR

Spargel asparagus

vom Spargelhof Santelmann aus Nordburg

Spargelcremesuppe
Cream soup of asparagus
9,70 EUR

Portion frischer Stangenspargel
zerlassene Butter, Butterkartoffeln
portion of fresh asparagus, melted butter, butter potatoes
25,50 EUR

dazu Wahlweise:
additionally:

Sauce Hollandaise, frisch aufgeschlagen
4,50 EUR

Milder Heideschinken 100 gr.
von Fischer's Heideschlachtereie
7,60 EUR
mild heather ham

Kleines Rumpsteak 150 gr.
15,00 EUR
small rump steak

Schweinerückenschnitzel 150 gr.
13,50 EUR
pork loin cutlet

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

Rumpsteak-200 gr.
Café de Paris Sauce, Frühlingsgemüse, Kartoffelgratin
Rump steak-200 gr.
Café de Parissauce, spring vegetables, potato gratin
36,80 EUR

Alternativ: Schweinerückensteak-200 gr. 29,80 EUR
Alternative: pork loin steak-200 gr.

Mediterranes Heidschnuckenragout
mit Gemüse in Tomatensugo, Bärlauch-Gnocchis
Mediterranean heather lamb ragout
vegetables in tomato sauce, wild garlic gnocchi
31,50 EUR

Barbarie-Entenbrust, Granatapfel-Sauce
glasiertes Zuckerschoten-Karottengemüse
Dauphine-Kartoffeln
Barbarie duck breast, pomegranate sauce
Glazed sugar peas and carrot vegetables, Dauphine potatoes
31,90 EUR

Hausgemachte vegane Schupfnudeln in Bärlauchrahm

Frühlingsgemüse, Sonnenblumenhack

Homemade vegan potato noodles in wild garlic cream

Minced sunflowerseeds

27,75 EUR

Lachssteak, Chicorée-Sauce

Sous Vide gegerate Radieschen, Wildreis

Salmon steak, chicory sauce

Sous vide cooked radish, wild rice

32,00 EUR

Schellfischfilet, Garnelen-Buttersauce

Grüner Spargel, gebratene Drillinge

Haddock fillet, shrimps butter sauce

Green asparagus, fried potatoes

33,50 EUR

Pulled Rippchen Burger

Weißkohlsalat, Cocktailsauce, Zwiebeln

Trüffelmayonnaise, Steakhouse Pommes

Pulled rib burger, white cabbage salad,

Cocktail sauce, onions, truffle mayonaise, steakhouse fries

29,50 EUR

Desserts

Weißer Schokoladen Minz-Mousse
Espresso-Schaum
White chocolate mint mousse, espresso froth
10,80 EUR

Mille-Feuille vom Blätterteig
Crème-Chantilly, frische Beeren
Mille-feuille of puff pastry
Crème chantilly, fresh berries
12,80 EUR

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

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.