



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

„Granatapfel-Mule“

Wodka, Limette, Grenadine

Ginger Beer, Granatapfel

10,20 EUR

Celler Tor-Menü

Weißer Tomatencremesuppe

Basilikumöl

White tomato cream soup, basil oil

Maispoulardenbrust, Orangen-Walnußkruste

Preiselbeersauce, Cous-Cous, Feldsalat

Corn-fed poularde, orange walnut crust

Cranberry sauce, cous-cous, lamb's lettuce

Quark-Amarettini-Mousse

Karamelsauce

Curd-Amarettini mousse, caramel sauce

Menüpreis: 47,80 EUR

Vorspeisen starters

Tatar vom Hausgebeizten-Anis-Zitrusfrucht-Lachs
Kartoffelreibekuchen, Limettenschmand, Feldsalat
Tartare of home marinated aniseed citrus salmon
Potato pancake, lime sour cream, lamb's lettuce
14,90 EUR

Rote Bete Carpaccio
mit Celler Tor-Honig gratinierter Ziegenkäse
Geröstete Sonnenblumenkerne, Celler grobes Eck-Brot
Beetroot carpaccio, goat cheese gratinated with Celler Tor honey
Roasted sunflower seeds, granary bread
13,50 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

Weißer Tomatencremesuppe
Basilikumöl
White tomato cream soup, basil oil
11,70 EUR

Pikante Fisch-Currysuppe
Eismeer-Garnelen, grüner Spargel
Spicy fish curry soup
Shrimps, green asparagus
12,50 EUR

Hauptgänge main courses

*Kalbsrückensteak mit Ziegenkäsefüllung, Jus
Geschmorter Mangold, Kartoffelstampf*

*Veal steak filled with goatcheese, jus
Braised chard, mashed potatoes*

34,50 EUR

*Heidschnuckenbraten, Rosmarinsauce, Champignons
Preiselbeeren, Prinzessbohnen im Speckmantel
Hausgemachte Kartoffelkroketten*

*Roasted heather lamb, rosemary sauce, mushrooms, cranberries
Bacon princess beans, homemadepotato croquettes*

33,70 EUR

*Maispoulardenbrust, Orangen-Walnußkruste
Preiselbeersauce, Cous-Cous, Feldsalat*

*Corn-fed poularde, orange walnut crust
Cranberry sauce, cous-cous, lamb's lettuce*

27,70 EUR

*Rumpsteak -200gr.-
Café de Paris-Butter, Prinzessbohnen
Hausgemachte Wedges*

*Rump steak -200gr.
Café de Paris butter, princess beans
Homemade wedges*

36,50 EUR

Gebratenes Zanderfilet, Vanille-Velouté

Austernpilze, Safran-Nudeln

Fried pike-perch fillet, vanilla velouté

Oyster mushrooms, saffron pasta

31,80 EUR

Gebratene Goldmakrele, Weiße Balsamico-Sauce

Grüner Spargel, Rote Bete-Risotto, Kresse

Panfried mackerel, white balsamic sauce

Green asparagus, beetroot risotto, cress

32,50 EUR

Gebackene Risotto-Bällchen (vegan)

Blumenkohlpüree, konfierte Tomaten

Bunte Gemüsechips

Baked risotto sphere (vegan)

Cauliflower puree, confit tomatoes, vegetable crisps

25,80 EUR

Hirsch-Burger

Hausgemachtes Hirsch-Patty mit Brie überbacken

Preiselbeer-Mayonnaise, Gewürzgurke, Tomate, Salat

Rösti-Sticks, BBQ-Sauce

Homemade venison patty gratinated with brie cheese

Cranberry mayonnaise, pickled gherkin, tomato, salad

Rösti-sticks, BBQ sauce

29,90 EUR

Desserts

Gebackenes Vanille-Eis
Lauwarme Rosmarin-Rum-Kirschen
Baked vanilla ice cream
Lukewarm rosemary rum cherries
12,50 EUR

Quark-Amarettini-Mousse
Karamelsauce
Curd-Amarettini mousse, caramel sauce
10,20 EUR

Crêpes Suzettes mit Vanilleeis
am Tisch flambiert
Crêpes Suzettes with vanilla ice cream
Flambéed at the table
2 Personen 15,50 EUR pro Person
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, 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.