



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

Rhabarber-Holunder-Spritz

Rhababersaft, Holunderblütensirup, Minze, Prosecco

9,50 EUR

Celler Tor-Menü

Rinder-Consommé, Gemüse, Flädle

Beef consommé, vegetables, strips of pancakes

Schweinefiletmedaillons, Jus

Ratatouillegemüse, Kartoffelwürfel

Pork fillet medallions, jus

Ratatouille vegetables, diced potatoes

Helle & dunkle Mousse au Chocolat, Fruchtsauce

Celler Tor-Honig-Crumble

Light & dark chocolate mousse, fruit sauce

Celler Tor honey crumble

Menüpreis: 50,30 EUR

Apéritif-Empfehlung

„Heidetraumchen“

Holunderblütensirup, Rosé Sekt, Beeren

8,50 EUR

Spargel-Menü

Spargelcremesuppe, Schnittlauch

Asparagus cream soup

Portion frischer Stangenspargel

Zerlassene Butter, Butterkartoffeln

Heideschinken

Portion of fresh asparagus, melted butter

Buttered potatoes, heather ham

Portion frische Erdbeeren

mit Grand Marnier mariniert, Vanilleeis

Portion of fresh strawberries

Marinated with grand marnier, vanilla ice cream

Menüpreis: 52,30 EUR

Vorspeisen starters

Erdnuss-Süßkartoffelsalat
Marinierte Heidschnuckenfilets
Peanut and sweet potato salad
Marinated heather lamb fillets
13,50 EUR

Spargel-Crème Brûlée, Spargelsalat
Grüner Pfeffer, Caipirinha gebeizter Lachs
Asparagus crème brûlée, asparagus salad
Green pepper, caipirinha marinated salmon
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

Rinder-Consommé, Gemüsewürfel, Flädle
Beef consommé, vegetables, strips of pancakes
12,20 EUR

Fenchelrahmsuppe, Kerbel
Fennel cream soup, chervil
10,70 EUR

Spargel asparagus

vom Spargelhof Santelmann aus Nordburg

Spargelcremesuppe, Schnittlauch

Asparagus cream soup

9,70 EUR

Portion frischer Stangenspargel

Zerlassene Butter, Butterkartoffeln

Portion of fresh asparagus, melted butter, buttered potatoes

25,50 EUR

dazu wahlweise:

additionally:

Sauce Hollandaise, frisch aufgeschlagen

4,50 EUR

Heideschinken 100 gr.

von Fischer's Heideschlachtereie

heather ham

7,60 EUR

Kleines Rumpsteak 150 gr.

Small rump steak

15,00 EUR

Putenschnitzel 150 gr.

Turkey escalope

12,50 EUR

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Franken

2023	Sauvignon Blanc	0,2l	9,80 EUR
	trocken	0,75l	35,50 EUR
	Weingut Brennfleck		

Hauptgänge main courses

Heidschnuckenbraten, Rosmarinsauce, Champignons

Preiselbeeren, Prinzessbohnen im Speckmantel

Hausgemachte Kartoffelkroketten

Roasted heather lamb, rosemary sauce, mushrooms, cranberries

Bacon princess beans, homemade potato croquettes

33,70 EUR

Schweinefiletmedaillons, Jus

Ratatouillegemüse, Kartoffelwürfel

Pork fillet medallions, jus

Ratatouille vegetables, diced potatoes

29,50 EUR

Rumpsteak – 200 gr., Jus

Zweierlei gebratener Spargel, Limetten-Risotto

Rumpsteak – 200 gr., jus

Two kinds of roasted asparagus, lime risotto

36,50 EUR

*Gebratene Nordseescholle, Eismeergarnelen
Petersilien-Kartoffeln Gurken-Dill-Salat,
Fried North Sea plaice, arctic prawns
parsley potatoes, cucumber and dill salad,
33,50 EUR*

*Steinbeißerfilet, Karottencurry
Geschmolzene Tomaten, Basmatireis
Fillet of turbot, carrot curry
Stewed tomatoes, basmati rice
30,70 EUR*

*Gelbes Kichererbsen-Cashew-Curry (vegan)
Koriander, Zitronengras, Basmatireis
Yellow chickpea and cashew curry (vegan)
Coriander, lemongrass, basmati rice
26,00 EUR*

*Heidschnucken-Burger
Hausgemachter Heidschnucken-Patty, Zwiebel-Cranberry-Konfit
Gewürzgurke, Tomate, Salat, Burgersauce
Hausgemachte Pommes, Bärlauch-Mayo
Homemade heather lamb patty, onion and cranberry confit
Gherkin, tomato, lettuce, burger sauce, homemade Fries, wild garlic mayonnaise
29,90 EUR*

Desserts

Helle & dunkle Mousse au Chocolat, Fruchtsauce

Celler Tor-Honig-Crumble

Light & dark chocolate mousse, fruit sauce

Celler Tor honey crumble

10,90 EUR

Zitronentarte, Rhabarberparfait

Süßes Pesto mit weißer Schokolade

Rhubarb parfait, lemon tart

Sweet pesto with white chocolate

13,50 EUR

Portion frische Erdbeeren

mit Grand Marnier mariniert, Vanilleeis

Portion of fresh strawberries

Marinated with grand marnier, vanilla ice cream

11,50 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, Zitrone

You may choose from the following flavours:

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

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 requirements, please talk to our staff.