



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

Spargelsalat, Tomate, Radieschen, Kerbel, Limette

Käse-Cracker, Heideschinken

Asparagus salad, tomato, radish, chervil, lime

Cheese cracker, heather ham

Gebratene Saiblingsfilets, Orangensauce

Brokkoli, Zuckerschotenrisotto

Fried char fillets, orange sauce

Broccoli, mangetout risotto

Eierlikör-Mousse

Karotten-Orangenkonfitüre, geblähte Baiserhaube

Eggnog mousse

Carrot-orange jam, flamed meringue topping

Menüpreis: 52,00 EUR

Apéritif-Empfehlung

„Heideträumchen“

Holunderblütensirup, Rosé Sekt, Beeren

8,50 EUR

Spargel-Menü

Spargelcremesuppe, Schnittlauch

Asparagus cream soup

Portion frischer Stangenspargel

Zerlassene Butter, Butterkartoffeln

Milder Heideschinken

Portion of fresh asparagus, melted butter

Buttered potatoes, mild heather ham

Eierlikör-Mousse

Karotten-Orangenkonfitüre, geblähte Baiserhaube

Eggnog mousse

Carrot-orange jam, flamed meringue topping

Menüpreis: 50,30 EUR

Vorspeisen starters

Spargelsalat, Tomate, Radieschen, Kerbel, Limette

Käse-Cracker, Heideschinken

Asparagus salad, tomato, radish, chervil, lime

Cheese cracker, heather ham

13,50 EUR

Eismeer-Garnelen Cocktail

Gurke, Honigmelone, Cocktailsauce

Prawn cocktail

Cucumber, honeydew melon, cocktail sauce

14,90 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

Geflügel-Consommé, Gemüsewürfel, Hähnchenfleisch

Poultry consommé, diced vegetables, chicken

11,90 EUR

Bärlauchcremesuppe (vegan)

Wild garlic cream soup

12,00 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

Milder Heideschinken 100 gr.

von Fischer`s Heideschlachtereie

Mild 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

Barbarie Entenbrust, Hoisin-Sauce
Shiitakepilze, Pak-Choi, Jasmin-Reis

Barbarie duck breast, hoisin sauce
Shiitake mushrooms, pak choi, jasmine rice

32,50 EUR

Rumpsteak -200 gr.-
Lauwarmer Kartoffel-Spargelsalat, Bärlauchremoulade
Rumpsteak - 200 gr.

warm potato and asparagus salad, wild garlic remoulade

36,50 EUR

Gebratene Nordseescholle, Colbert-Butter
Gurken-Schmand-Salat, Dill, Zitronen-Thymian-Kartoffeln
Fried North Sea plaice, Colbert butter
Cucumber and sour cream salad, dill, lemon and thyme potatoes
32,50 EUR

Gebratene Saiblingsfilets, Orangensauce
Brokkoli, Zuckerschotenrisotto
Fried char filets, orange sauce
Broccoli, mangetout risotto
31,00 EUR

Gebackene Gemüsetaler (vegan)
Spargel-Kartoffel-Bärlauch-Ragout
Baked vegetable patties (vegan), Asparagus
Potato and wild garlic ragout
26,00 EUR

Heidschnucken-Burger
Hausgemachter Heidschnucken-Patty, Zwiebel-Granberry-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

Eierlikör-Mousse

Karotten-Orangenkonfitüre, geblämmte Baiserhaube

Eggnog mousse

Carrot-orange jam, flamed meringue topping

10,50 EUR

Weißes Schokoladenkuchlein

Passionsfrucht-Sorbet, Brombeercoulis

White chocolate cake

Passion fruit sorbet, blackberry sauce

12,80 EUR

Gebackenes Vanille-Eis

Lauwarme Rosmarin-Rum-Kirschen

Baked vanilla ice cream

Lukewarm rosemary rum cherries

12,50 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 Inhaltsstoffe?

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.