

Das Herz ist der Schlüssel der Welt und des Lebens.

Novalis

Novalis, im wahren Leben Georg Philipp Friedrich von Hardenberg, war Schriftsteller und Philosoph, vor allem aber ein freier und kreativer Geist.

Herzlich Willkommen im Restaurant Novalis – Ihrem kulinarischen Wohlfühlort.
Erleben Sie handwerklich perfekt zubereitete Gerichte mit besten Zutaten aus der Region.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Ihr Novalis-Team



FEINE
PRIVAT
HOTELS
Kultur und Leidenschaft

Vorspeise

Bunte Tomate € 18,00 V

Olivenöl Emulsion / Cantaloupe Melone / Ziegenkäse-Lavendeleis

Ceviche vom Edesheimer Saibling € 19,00

Staudensellerie / Limette / grüner Apfel / Quinoa

Tatar von der Norddeutschen Färse € 19,00

Confiertes Eigelb / gepickelte Radieschen / Gurke

Zwischengänge & Suppe

Petersiliencrèmesuppe € 14,00 V

Kartoffel / Zitrone

Essenz vom Landhuhn € 14,00

Buchenpilze / Tortelloni

Frischkäseravioli € 21,00 V

Nussbitterschaum / Zucchini / Salbei / Pinienkerne

V Vegetarisch

Hauptgänge

Geschmorter Sellerie € 28,00

Raucharomen / Kopfsalat / Pumpernickel **V**

Wildragout vom Hardenberg € 32,00

Topfenspätzle / gebratene Pfifferlinge / Salat

Wiener Schnitzel € 32,00

Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren

Dry Age Short Rib, sous vide gagart € 42,00

Sauce „Café de Paris“ / Bohnen / Zwiebel / Bohnenpüree

Nordsee Kabeljau € 43,00

Brotkruste / Bouillabaisud / Fenchel / Sauce Rouille

Desserts

Zitronensorbet € 12,00

FREIgeist Sekt Pinot brut

Mandel-Panna Cotta € 16,00

Sanddornsorbet / Granola / Estragon

Schokoladenmousse € 16,00

Blaubeeren / Bisquit / Rahmeis

Käseauswahl € 17,00

Kuh- & Schafskäse / Früchtebrot

Backenholzer Hof / Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn, Creuzburg

V Vegetarisch

Novalis Menü

Ceviche vom Edesheimer Saibling

Staudensellerie / Limette / Apfel / Quinoa

Essenz vom Landhuhn

Buchenpilze / Tortelloni

Nordsee Kabeljau

Brotkruste / Bouillabaisse / Fenchel / Sauce Rouille

Dry Age Short Rib, sous vide gegart

Sauce „Café de Paris“ / Bohnen / Zwiebel / Bohnenpüree

Schokoladenmousse

Blaubeeren / Bisquit / Rahmeis

3-Gang / € 68,00

4-Gang / € 86,00

5-Gang / € 99,00

Vegetarisches Menü

Bunte Tomate

Olivenöl Emulsion / Cantaloupe Melone / Ziegenkäse-Lavendeleis

Petersiliencremesuppe

Kartoffel / Zitrone

Frischkäseravioli

Nussbitterschaum / Zucchini / Salbei / Pinienkerne

Geschmorter Sellerie

Raucharomen / Kopfsalat / Pumpernickel

Mandel-Panna Cotta

Sanddornsorbet / Granola / Estragon

3-Gang / € 62,00

4-Gang / € 72,00

5-Gang / € 86,00

Unsere Lieferanten aus der Region

Saline Luisenhall
Göttingen

Appenweier-Frische
Göttingen

Leinetaler Räucherfische
Northeim

Penk Landbetrieb
Moringen

Spargelhof Heuer
Großburgwedel

Milchviehbetrieb Jens Timmermann
Güntersen

Gräflich von Hardenberg'sche Gutsverwaltung
Nörten-Hardenberg