

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

Marinierter Spargel € 18,00

Karotten-Buttermilchsud / Kräuter-Panna-Cotta / gebackenes Landei

Tatar von der Edesheimer Forelle € 18,00

Kohlrabi / grüner Apfel / Montoro Zwiebel

Carpaccio von der Norddeutschen Färse € 19,00

Radieschen / Senfsaat / Brotcreme

Zwischengänge & Suppe

Krustentierbisque € 14,00

Praline / Estragon

Champignonessenz € 14,00

Frühlingslauch / Sojasauce, 10 Jahre / Pilz-Wan Tan **V**

Gebackenes Kalbsbries & Jakobsmuschel € 36,00

Erbsen / Frühlingsmorchel / Spargel / Kerbel

Hauptgänge

Geschmorte Aubergine € 28,00

Sud aus geräucherten Tomaten / Powerade / Gnocchi V

Geangelter Seeteufel € 41,00

Pancetta / Taglierini / Erbsen / Mandeln

Wildragout vom Hardenberg € 30,00

Frühlingsgemüse / Kartoffelschaum / Preiselbeeren

Lamm vom Hohen Meißner € 39,00

Powerade / Dicke Bohnen / Gewürztomate / Gnocchi / Olivenmarmelade

Wiener Schnitzel € 32,00

Petersilienkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren

Desserts

Topfenknödel € 14,00

Rhabarber / Haselnuss / Frischkäseis

Beerentarte € 16,00

Hafer / Rote Bete / Schokoladensorbet

Novalis Menü

Tatar von der Edesheimer Forelle

Kohlrabi / grüner Apfel / Montoro Zwiebel

Krustentierbisque

Praline / Estragon

Gebackenes Kalbsbries & Jakobsmuschel

Erbsen / Frühlingsmorchel / Spargel / Kerbel

Lamm vom Hohen Meißner

Powerade / Dicke Bohnen / Gewürztomate / Gnocchi / Olivenmarmelade

Topfenknödel

Rhabarber / Haselnuss / Frischkäseis

3-Gang / € 68,00

4-Gang / € 86,00

5-Gang / € 99,00

Vegetarisches Menü

Marinierter Spargel

Karotten-Buttermilchsud / Kräuter-Panna-Cotta / gebackenes Landei

Champignonessenz

Frühlingslauch / Sojasauce/ Pilz-Wan Tan V

Taglierini

Erbsen / Zitrone / Estragon

Geschmorte Aubergine

Sud aus geräucherten Tomaten / Powerade / Gnocchi V

Beerentarte

Hafer / Rote Bete / Schokoladensorbet

3-Gang / € 63,00

4-Gang / € 72,00

5-Gang / € 86,00

Spargel

Spargel vom Spargelhof Heuer € 24,00€

Moringer Kartoffeln / Kresse

dazu Sauce Hollandaise, zerlassene Butter oder Kräuter-Tomatenvinaigrette V

zur Wahl mit

Wiener Schnitzel € 12,00

Seeteufelmedaillon € 16,00

Schinkenauswahl € 9,00

Gekochter Wildschweinschinken vom Hardenberg/Parmaschinken

Unsere Lieferanten aus der Region

Saline Luisenhall
Göttingen

Appenweier-Frische
Göttingen

Leinetaler Räucherfische
Northeim

Penk Landbetrieb
Moringen

Spargelhof Heuer
Großburgwedel

Werderhof
Göttingen

Milchviehbetrieb Jens Timmermann
Güntersen

Gräflich von Hardenberg'sche Gutsverwaltung
Nörten-Hardenberg