

# 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

Dreierlei von der Harzer Forelle € 21,00

Gurke / Erbse / von Hallers

Burrata € 22,00

Kichererbsen vom Hofgut Klein Schneen / Tomate / Basilikum / Honigvinaigrette

Carpaccio "Vitello Tonnato" € 22,00

Kalbsrücken / Thunfischmayonnaise / Kapern / Salzzitrone

# Zwischengänge & Suppe

Essenz von Nordseefischen € 16,00

Raviolo / Krabben / Tomate / Safran

Vichyssoise € 16,00 (Vegan)

Kartoffel / Radieschen / Verjus / Liebstöckel

Geschmorte Artischocke € 26,00 (Vegan)

Röstzwiebelsud / Rauchmandel / Petersilie

Pfifferlingsrisotto € 26,00 (Vegetarisch)

Lauch / Zitrone / Belper Knolle

# Hauptgänge

**Pfifferlingsrisotto € 35,00 (Vegetarisch)**  
Lauch / Zitrone / Belper Knolle

**Wiener Schnitzel € 35,00**  
Preiselbeeren / Kartoffel-Gurkensalat

**Hardenberg Rehragout € 42,00**  
Pfifferlinge / Brokkoli / eingelegte Kirschen / Petersilienspätzle /  
Hardenberg Schwartzhog Kräuterlikör

**Nordsee-Seeteufel & Wildgarnele € 55,00**  
Sud von gegrillter Paprika / Bohnen / gebratener Romanasalat

**Großenröder Lamm € 49,00**  
Gremolatakruste / Maispüree / Zucchini

# Desserts

**Geeiste Zitrone € 14,00**  
Holunderblüte / Erdbeeren / Hardenberg Miamée Rouge

**Weißer Schokoladenganache € 16,00**  
Himbeersorbet / Lavendel / Pfirsich

**Auswahl von Rohmilchkäse, Waltmann, Erlangen € 20,00**  
Chutney / Früchtebrot

**Zweierlei Hardenberg Pralinen € 7,00**

# Novalis Menü

## Carpaccio "Vitello Tonnato"

Kalbsrücken / Thunfischmayonnaise / Kapern / Salzzitrone

## Essenz von Nordseefischen

Raviolo / Krabben / Tomate / Safran

## Seeteufel & Wildgarnele

Sud von gegrillter Paprika / Bohnen / gebratener Romanasalat

## Großenröder Lamm

Gremolatakruste / Maispüree / Zucchini

## Weißer Schokoladenganache

Himbeersorbet / Lavendel / Pfirsich

3-Gang / € 85,00 mit Vorspeise

4-Gang / € 98,00 mit Vorspeise & Suppe

5-Gang / € 125,00

# Distillery Menü

## Aperitif

Von Hallers Gin Tonic

## Dreierlei Harzer Forelle

Gurke / Erbse / von Hallers Gin

## Hardenberg Rehragout

Pfifferlinge / Brokkoli / eingelegte Kirschen / Petersilienspätzle /  
Hardenberg Schwartzhog Kräuterlikör

## Geeiste Zitrone

Holunderblüte / Erdbeeren / Hardenberg Miamée Rouge

## Digestif

Hardenberg Dreikorn

3-Gang / € 99,00

ohne Aperitif & Digestif / € 79,00

# Vegetarisches Menü

## Burrata

Kichererbsen vom Hofgut Klein Schneen / Tomate / Basilikum / Honigvinaigrette

## Vichyssoise

Kartoffel / Radieschen / Verjus / Liebstöckel

## Geschmorte Artischocke

Röstzwiebelsud / Rauchmandel / Petersilie

## Pfifferlingsrisotto

Lauch / Zitrone / Belper Knolle

## Weißer Schokoladenganache

Himbeersorbet / Lavendel / Pfirsich

3-Gang / € 59,00 mit Vorspeise

4-Gang / € 69,00 mit Vorspeise & Suppe

5-Gang / € 89,00

## Weinbegleitung zu unseren Menüs

3 Gang Begleitung / € 49,00

4 Gang Begleitung / € 59,00

5 Gang Begleitung / € 69,00

# Unsere Lieferanten aus der Region

Saline Luisenhall  
Göttingen

Naturkost Elkershausen  
Göttingen

Leinetaler Räucherfische  
Northeim

Penk Landbetrieb  
Moringen

Ulrike Hurling  
Northeim

Gräflich von Hardenberg'sche Gutsverwaltung  
Nörten-Hardenberg