

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

Tatar vom Moringer BIO Ei € 18,00 V

Frühlingskräuter / Dinkelbrot / bunte Radieschen

Terrine von Harzer Räucherfischen € 22,00

Dillcrème / Meerrettich / Apfel / Hardenberg Kümmel

Carpaccio vom Hardenberg Rehrücken € 23,00

Champignon-Royal / Kohlrabi / Walnuss / gebeiztes Eigelb

Zwischengänge & Suppe

Spargelcrèmesuppe € 16,00 V

Brunnenkresse

Tafelspitzessenz € 16,00

Markklößchen / Liebstocköl

Linguine € 25,00 V

Bärlauch / Belper Knolle

V Vegetarisch

Hauptgänge

Weißer Spargel vom Spargelhof Heuer € 35,00 V

Tomaten Miso / Gnocchi / Pinienkerne / Zitrone

Wiener Schnitzel € 35,00

Preiselbeeren / Petersilienkartoffel / Gurkensalat

Kross gebratener Zander € 45,00

Kalbskopf vinaigrette / Petersilie / Wurzelgemüse

Lamm vom Hohen Meißner € 45,00

Bärlauch / Ratatouille / Olivenkrapfen / Hardenberg Schwartzhog

Coq au Vin € 49,00

Challans Schwarzfederhuhn / Speck / Perlzwiebeln / Champignons / Kartoffel

Spargel

Spargel vom Spargelhof Heuer € 35,00

Moringer Kartoffeln / Kresse

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter oder Kräuter-Tomatenvinaigrette

Wahlweise mit

Wiener Schnitzel € 44,00

Kross gebratenes Zanderfilet € 47,00

Schinkenauswahl € 40,00

Wildschweinschinken vom Hardenberg, Parmaschinken, Honigschinken

V Vegetarisch

Novalis Menü

Carpaccio vom Hardenberg Rehrücken

Champignon-Royal / Kohlrabi / Walnuss / gebeiztes Eigelb

Tafelspitzessenz

Markklößchen / Liebstöckelöl

Kross gebratener Zander

Kalbskopf vinaigrette / Petersilie / Wurzelgemüse

Coq au Vin

Challans Schwarzfederhuhn / Speck / Perlzwiebeln / Champignons / Kartoffel

Frankfurter Kranz

Mandelkrokant / Johannisbeersorbet / Whiskey & Honey

3-Gang / € 85,00 mit Vorspeise

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

5-Gang / € 125,00

Distillery Menü

Aperitif

Von Hallers Gin Tonic

Terrine von Harzer Räucherfischen

Dillcreme / Meerrettich / Apfel / Hardenberg Kümmel

Lamm vom Hohen Meißner

Bärlauch / Ratatouille / Olivenkrapfen / Schwartzhog

Frankfurter Kranz

Mandelkrokant / Johannisbeersorbet / Whiskey & Honey

Digestif

Hardenberg Dreikorn

3-Gang / € 99,00

ohne Aperitif & Digestif / € 79,00

Novalis
RESTAURANT

Vegetarisches Menü

Tatar vom Moringer BIO Ei

Frühlingskräuter / Dinkelbrot / bunte Radieschen

Spargelcrèmesuppe

Brunnenkresse

Linguine

Bärlauch / Belper Knolle

Weißer Spargel

Tomatenmiso / Gnocchi / Pinienkerne / Zitrone

Leinentaler Frischkäse

Rhabarber / Waldmeister / Haselnusseis / Baiser

3-Gang / € 59,00 mit Vorspeise

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

5-Gang / € 89,00

Desserts

Frankfurter Kranz € 18,00 V

Mandelkrokant / Johannisbeersorbet / Whiskey & Honey

Leinentaler Frischkäse € 18,00 V

Rhabarber / Waldmeister / Haselnusseis / Baiser

Auswahl von Rohmilchkäse, Waltmann, Erlangen € 20,00

Chutney / Früchtebrot

Zweierlei Hardenberg Pralinen € 7,00

V Vegetarisch