

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

„Penks“ Kürbis € 16,00 V

Selleriefond / Kernöl / gesalzene Brombeeren

Hardenberg Wildterriner € 19,00

Birne / Feldsalat / Haselnussvinaigrette

Helgoländer Hummer & Duroc Schweinebauch € 29,00

Kimchi / Melone / Yuzu

Zwischengänge & Suppe

Topinamburcrèmesuppe € 14,00 V

Petersilienkrokette

Entenessenz € 16,00

Entenkleinraviolo / Wurzelgemüse / Meerrettichöl

Rote Bete Raviolo € 22,00 V

Friesisch Blue / Walnuss / Birne

Moringer Ei & Kartoffel € 18,00 V

Stundenei / Blattspinat / Kartoffelschaum

Zuzüglich € 18,00 mit 3 Gramm Perigord-Trüffel

V Vegetarisch

Hauptgänge

Kartoffel Mille-Feuille € 29,00

Wirsing / Zwiebelsud / Karotte / schwarzer Knoblauch **V**

Harzer Forelle € 32,00

Beurre blanc / Pasta / Blumenkohl / Mandel

Wiener Schnitzel € 32,00

Bratkartoffeln / Preiselbeeren / Salat

Moringer Ente € 41,00

Brust, rosa gegart / Ragout / Griesknödel / Rotkohl / Maronen

Reh aus dem Hardenberg Forst € 46,00

Pilzgelee / Gewürzbrioche / Kürbis / Rosenkohl

Desserts

Palatschinken € 16,00

Crêpe / Leinetaler Frischkäse / Zwetschgen / Zimtrahmeis

Mousse von Karamellschokolade € 17,00

Valrhona Dulcey / Heide Cranberries / Mandarinenorbet

Käseauswahl € 17,00

Kuh- & Schafskäse / Früchtebrot

Backenholzer Hof / Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn, Creuzburg

V Vegetarisch

Novalis Menü

Helgoländer Hummer & Duroc Schweinebauch

Kimchi / Melone / Yuzu

Moringer Ei & Kartoffel

Stundenei / Blattspinat / Kartoffelschaum

Wahlweise mit 3 Gramm Perigord-Trüffel

Harzer Forelle / Beurre blanc / Pasta / Blumenkohl / Mandel

Reh aus dem Hardenberg Forst

Pilzgelee / Gewürzbrioche / Kürbis / Rosenkohl

Mousse von Karamellschokolade

Valrhona Dulcey / Heide Cranberries / Mandarinenorbet

3-Gang / € 79,00

4-Gang / € 92,00

5-Gang / € 105,00

Zuzüglich € 18,00 für Perigord-Trüffel

Vegetarisches Menü

„Penks“ Kürbis

Selleriefond / Kernöl / gesalzene Brombeeren

Topinamburcrèmesuppe

Petersilienkrokette

Rote Bete Raviolo

Friesisch Blue / Walnuss / Birne

Kartoffel Mille-Feuille

Wirsing / Zwiebelsud / Karotte / schwarzer Knoblauch

Palatschinken

Crêpe / Leinetaler Frischkäse / Zwetschgen / Zimtrahmeis

3-Gang / € 62,00

4-Gang / € 75,00

5-Gang / € 89,00

Gänse Menü

Genießen Sie mit Ihren Gästen & Freunden die Weihnachtszeit bei einem
4-Gänge-Gänsemenü

Rote Beete

Feldsalat / Haselnussvinaigrette

Gänseessenz

Gänsekleinraviolo / Wurzelgemüse

Knusprige Gans

vom Bauer Penk aus Moringen

Rosenkohl / Rotkraut / karamellisierte Maronen / Serviettenknödel

Crêpe

Leinetaler Frischkäse / Gewürzwetschgen / Vanilleeis / Kürbiskernöl

€ 89,00 pro Person

Buchbar ab 4 Personen
mind. 2 Tage Vorbestellung

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