

# 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

Ziegenfrischkäse / Rote Bete / € 18,00 V

Walnuss / Wildkräuter

Gebeizte Lachsforelle / € 18,00

Von Hallers Gin / Ingwer / Gurke / Zitronenmelisse

Carpaccio vom Rind / € 19,00

Kräuterseitlinge / Parmesan / Rucola

## Zwischengänge & Suppe

Schaumsuppe von der grünen Erbse / € 14,00

Jakobsmuschel

Gazpacho / € 16,00 V

Spitzpaprika / Gurke / geröstete Kerne / Papadams

Gebackene Zucchini-Blüte / € 19,00 V

Mangold / Graupen-Risotto / Wiesenkräuter-Pesto

Schäufelstück vom Angus Beef / sous vide

von Stiens-Beef aus Kaufungen

Wurzelgemüse / Kartoffelplätzchen

als Zwischengang / € 26,00

als Hauptgang / € 39,00

Vegetarisch

# Hauptgänge

Waldpilz-Tagliatelle / € 26,00 V  
Tomate / Petersilienöl

Wiener Schnitzel / € 29,00  
Bratkartoffeln / Gurkensalat

Lammrücken / € 38,00  
Bohnen / Chorizo / Kartoffelragout

Wildschweinfilet aus dem Hardenberger Forst / € 38,00  
Pfifferlinge / Rotes Zwiebel-Confit / Spitzkohl Cannelloni / Pastinake

Kabeljaufilet / € 39,00  
Rieslingschaum / Mangold / Graupen-Risotto / Tomate

# Desserts

Gewürz-Aprikose / € 12,00 V  
Joghurt / Imkerhonig / Haselnuss-Crumble

Feige / € 13,00 V  
Schokoladen-Mousse / Mirabelleneis

Vegetarisch

# Novalis Menü

Gebeizte Lachsforelle / von Hallers Gin / Ingwer / Gurke / Zitronenmelisse

Schaumsuppe von der grünen Erbse / Jakobsmuschel

Schafelstück vom Angus Beef / sous vide

von Stiens-Beef aus Kaufungen  
Wurzelgemüse / Kartoffelplätzchen

Lammrücken

Bohnen / Chorizo / Kartoffelragout

Feige

Schokoladen-Mousse / Mirabelleneis

3-Gang / € 59,00

4-Gang / € 76,00

5-Gang / € 92,00

# Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse

Rote Bete / Walnuss / Wildkräuter

Gazpacho

Spitzpaprika / Gurke / geröstete Kerne / Papadams

Gebackene Zucchini-Blüte / Mangold

Graupen-Risotto / Wiesenkräuter-Pesto

Waldpilz-Tagliatelle / € 26,00

Tomate / Petersilienöl

Gewürz-Aprikose

Joghurt / Imkerhonig / Haselnuss-Crumble

3-Gang / € 47,00

4-Gang / € 56,00

5-Gang / € 72,00

# Unsere Lieferanten aus der Region

Saline Luisenhall  
Göttingen

Wiebkes Milchhaus  
Einbeck-Drüber

Appenweier-Frische  
Göttingen

Leinetaler Räucherfische  
Northeim

Stiens-Beef  
Kaufungen

Eberhard Mylius  
Einbeck

Penk Landbetrieb  
Moringen