

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 von Moringer Möhren / € 15,00 V

Fermentierter Ingwer / Avocado / Wildkräutersalat / Cashew Nuss-Crumble

Wildschweinschinken aus dem Hardenberg Forst / € 17,00

Beverbach Whiskey / Pfifferlinge / Himbeere

Carpaccio vom Nordfriesischen Galloway Rind / € 19,00

Cipriani / Kräuterseitlinge / Wiesenkräuter

Zwischengänge & Suppe

Blumenkohlcrèmesuppe / € 15,00

Pancetta / Petersilienöl

Melone & Ziegenkäse / € 17,00 V

Melone / Ziegenfrischkäse / Gurke / Sauerampfer

Arancinis / € 17,00 V

Zuckerschoten / Tomate / Aprikose

Edesheimer Saiblingsfilet

Zucchiniblüte / Rübchen / Graupen-Risotto

als **Zwischengang** / € 26,00

als **Hauptgang** / € 36,00

Ochsenbäckchen

Gewürzkarotte / Rote Bete / Perlzwiebeln / Schnittlauchpüree

als **Zwischengang** / € 29,00

als **Hauptgang** / € 39,00

Vegetarisch

Hauptgänge

Wiener Schnitzel / € 29,00
Bratkartoffeln / Gurkensalat

Tagliatelle / € 34,00 V
Pfifferlinge / grüner Spargel / Comté

Edesheimer Saiblingsfilet € 36,00
Zucchiniblüte / Rübchen / Graupen-Risotto

Wild aus der wöchentlichen Jagd im Hardenberger Forst / € 39,00
Portwein-Apfel / Pfifferlinge / Fingermöhren / Pastinake

Ochsenbäckchen / € 39,00
Gewürzkarotte / Rote Bete / Perlzwiebeln / Schnittlauchpüree

Kabeljaufilet € 39,00
Beurre blanc / Wilder Blumenkohl / Belugalinsen

Filet vom Nordfriesischen Galloway Rind / € 42,00
Rote Bete / Wilder Blumenkohl / Schnittlauchpüree

Desserts

Vanille-Aprikosen / € 13,00
Karamellierter Blätterteig / Mascarpone / Himbeer-Sorbet

Ruby Mousse au chocolat / € 13,00
Erdnuss-Brownie / Erdbeeren / Mango-Sorbet

Vegetarisch

Novalis Menü

Wildschweinschinken aus dem Hardenberg Forst
Beverbach Whiskey / Pfifferlinge / Himbeere

Blumenkohlcrèmesuppe / Pancetta / Petersilienöl

Edesheimer Saiblingsfilet
Zucchiniblüte / Rübchen / Graupenrisotto

Ochsenbäckchen
Gewürzkarotte / Rote Bete / Perlzwiebeln / Schnittlauchpüree

Ruby Mousse au chocolat
Erdnuss-Brownie / Erdbeeren / Mango-Sorbet

3-Gang / € 65,00

4-Gang / € 79,00

5-Gang / € 98,00

Vegetarisches Menü

Tatar von Moringer Möhren
Fermentierter Ingwer / Avocado / Wildkräuter / Cashew Nuss-Crumble

Melone & Ziegenkäse
Melone / Ziegenfrischkäse / Gurke / Sauerampfer

Arancinis
Zuckerschoten / Tomate / Aprikose

Tagliatelle
Pfifferlinge / grüner Spargel / Comté

Vanille-Aprikosen
Karamellierter Blätterteig / Mascarpone / Himbeer-Sorbet

3-Gang / € 59,00

4-Gang / € 65,00

5-Gang / € 79,00

Unsere nachhaltigen Lieferanten aus der Region

Saline Luisenhall
Göttingen

Wiebkes Milchhaus
Drüber-Einbeck

Appenweier-Frische
Göttingen

Leinetaler Räucherfische
Northeim

Penk Landbetrieb
Moringen

Gräflich von Hardenberg'sche Gutsverwaltung
Nörten-Hardenberg