

# 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 Mohringer 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

Rahmsüppchen vom Blumenkohl / € 15,00

Pancetta / Petersilienöl

Melone & Ziegenkäse / € 17,00 V

Melone / Ziegenfrischkäse / Gurke / Sauerampfer

Arancinis / € 17,00 V

Zuckerschoten / Tomate / Aprikose

Edesheimer Saiblingsfilet

Zucchiniblüte / Salzzitrone / Wurzelgemüse / Graupen-Risotto

als **Zwischengang** / € 26,00

als **Hauptgang** / € 36,00

Ochsenbäckchen

Gewürzkarotte / Rote Bete / Perlzwiebeln / Kartoffelkissen

als **Zwischengang** / € 29,00

als **Hauptgang** / € 39,00

Vegetarisch

# Hauptgänge

**Wiener Schnitzel** € 29,00  
Bratkartoffeln / Gurkensalat

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

**Edesheimer Saiblingsfilet** € 36,00  
Zucchiniblüte / Salzzitrone / Wurzelgemüse / Graupen-Risotto

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

**Ochsenbäckchen** € 39,00  
Gewürzkarotte / Rote Bete / Perlzwiebeln / Kartoffelkissen

**Kabeljaufilet** € 39,00  
Beurre blanc / Wilder Brokkoli / Belugalinsen

# Desserts

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

**Crème Brûlée** € 13,00  
Tonkabohne / Mango / Schokoladen-Sorbet

Vegetarisch

# Novalis Menü

Carpaccio vom Nordfriesischen Galloway Rind  
Cipriani / Kräuterseitlinge / Wiesenkräuter

Rahmsüppchen vom Blumenkohl  
Pancetta, Petersilienöl

Edesheimer Saiblingsfilet  
Zucchiniblüte / Salzzitrone / Wurzelgemüse / Graupen-Risotto

Ochsenbäckchen  
Gewürzkarotte / Rote Bete / Perlzwiebeln / Kartoffelkissen

Crème Brûlée  
Tonkabohne / Mango / Schokoladen-Sorbet

3-Gang / € 65,00

4-Gang / € 79,00

5-Gang / € 98,00

# Vegetarisches Menü

Tatar von Mohringer Möhre  
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 Hofcafé  
Fredelsloh

Appenweier-Frische  
Göttingen

Leinetaler Räucherfische  
Northeim

Penk Landbetrieb  
Moringen

Werderhof  
Göttingen

Milchviehbetrieb Jens Timmermann  
Güntersen

Gräflich von Hardenberg'sche Gutsverwaltung  
Nörten-Hardenberg