

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 / € 16,00 V
Feldsalat / Rote Bete / Cashew Nüsse

Wildschweinschinken aus dem Hardenberg Forst / € 17,00
Beverbach Whiskey / Buchenpilze / Apfel-Chutney

Carpaccio vom Nordfriesischen Galloway Rind / € 19,00
Cipriani / Kräuterseitlinge / Wiesenkräuter

Zwischengänge & Suppe

Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis / € 12,00 V
Kürbiskerne / Kürbisöl

Zucchini-Spaghetti / € 19,00 V
Avocado / Tomate / Oliven / Ciabatta

Arancinis / € 19,00 V
Buchenpilze / Comté

Kabeljaufilet / € 26,00
Safranschaum / Blumenkohl / wilder Brokkoli / Quinoa

Vegetarisch

Hauptgänge

Wiener Schnitzel € 29,00
Bratkartoffeln / Gurkensalat

Moringer Gemüse-Curry € 29,00 **V**
Rote Bete / Möhre / Kartoffel / Kürbis / Lauch

Geschmorte Schulter vom Rind € 39,00
Wurzelgemüse / Sellerie / Kartoffelstroh

Zanderfilet € 29,00
Bratkartoffeln / Einbecker-Senfsauce / Gurkensalat

Kabeljaufilet € 36,00
Safranschaum / Blumenkohl / wilder Brokkoli / Quinoa

Wild aus der wöchentlichen Jagd im Hardenberger Forst € 39,00
Moringer Möhre / Sellerie / Buchenpilze

Barbarie Entenbrust € 32,00
Rotkohl / Kartoffelklöße

Desserts

Crème Brûlée € 13,00
Tonkabohne / Zwetschge / Joghurteis

Gianduja Kuchen € 13,00
Piemontesische Haselnüsse / Pistazien / Mango-Sorbet

Regionale Käse € 16,00
Leinetaler Landkäse / Husumer Deichkäse / Fabro
Apfel-Chutney / Früchtebrot

Vegetarisch

Novalis Menü

Wildschweinschinken aus dem Hardenberg Forst
Beverbach Whiskey / Buchenpilze / Apfel-Chutney

Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis
Kerne / Kürbisöl

Kabeljaufilet
Safranschaum / Blumenkohl / wilder Brokkoli / Quinoa

Geschmorte Schulter vom Rind
Wurzelgemüse / Sellerie / Kartoffelstroh

Gianduja Kuchen
Piemontesische Haselnüsse / Pistazien / Mango-Sorbet

3-Gang / € 65,00

4-Gang / € 79,00

5-Gang / € 98,00

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse
Feldsalat / Rote Bete / Cashew Nüsse

Zucchini-Spaghetti
Avocado / Tomate / Oliven / Ciabatta

Arancinis
Buchenpilze / Comté

Moringer Gemüse-Curry
Rote Bete / Möhre / Kartoffel / Kürbis / Lauch

Crème Brûlée
Tonkbohne / Zwetschge / Joghurteis

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