

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

Bunte Tomate € 17,00 V

Olivenöl Emulsion / Cantaloupe Melone / Ziegenkäse-Lavendeleis

Ceviche vom Edesheimer Saibling € 19,00

Staudensellerie / Limette / grüner Apfel / Quinoa

Tatar von der Norddeutschen Färse € 19,00

Confiertes Eigelb / gepickelte Radieschen / Gurke

Zwischengänge & Suppe

Petersiliencrèmesuppe € 12,00 V

Kartoffel / Zitrone

Essenz vom Landhuhn € 14,00

Buchenpilze / Tortelloni

Frischkäseravioli € 19,00 V

Nussbitterschaum / Zucchini / Salbei / Pinienkerne

V Vegetarisch

Hauptgänge

Geschmorter Sellerie € 26,00
Raucharomen / Kopfsalat / Pumpernickel **V**

Wildragout vom Hardenberg € 32,00
Topfenspätzle / gebratene Pilze / Salat

Wiener Schnitzel € 32,00
Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren

oder

Cordon Bleu „Backenholzer Fabro“ € 34,00
Kalbsrücken / Honigschinken
Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren

Schulter vom Black Angus, sous vide gagart € 42,00
Sauce „Cafe de Paris“ / Bohnen / Zwiebel / Bohnenpüree

Bouillabaisse von Nordseefischen € 46,00
Helgoländer Hummer / Fenchel / Brandade / geröstetes Weißbrot / Sauce Rouille

Desserts

Zitronensorbet € 12,00
FREIgeist Sekt Pinot brut

Pfirsichparfait € 14,00
Holunderblütenfond / Himbeer / Schafsmilchjoghurt

Witzenhäuser Kirschen € 16,00
Sorbet / Schokoladenbisquit / geeistes Mousse / Vanille

Käseauswahl € 16,00
Leinetaler & nordfriesischer Käse / Früchtebrot

V Vegetarisch

Novalis
R E S T A U R A N T

Novalis Menü

Ceviche vom Edesheimer Saibling
Staudensellerie / Limette / Apfel / Quinoa

Essenz vom Landhuhn
Buchenpilze / Tortelloni

Nordsee Kabeljau
Bouillabaisse / Helgoländer Hummer / Brandade

Schulter vom Black Angus, sous vide gegart
Sauce „Café de Paris „ / Bohnen / Zwiebel / Bohnenpüree

Witzenhäuser Kirschen
Sorbet / Schokoladenbiscuit / Vanille

3-Gang / € 68,00
4-Gang / € 86,00
5-Gang / € 99,00

Vegetarisches Menü

Bunte Tomate
Olivenöl Emulsion / Cantaloupe Melone / Ziegenkäse-Lavendeleis

Petersiliencrèmesuppe
Kartoffel / Zitrone

Frischkäseravioli
Nussbitterschaum / Zucchini / Salbei / Pinienkerne

Geschmorter Sellerie
Raucharomen / Kopfsalat / Pumpernickel

Pfirsichparfait
Holunderblüten / Himbeer / Schafsmilchjoghurt

3-Gang / € 63,00
4-Gang / € 72,00
5-Gang / € 86,00

Novalis
RESTAURANT

Unsere Lieferanten aus der Region

Saline Luisenhall
Göttingen

Appenweier-Frische
Göttingen

Leinetaler Räucherfische
Northeim

Penk Landbetrieb
Moringen

Spargelhof Heuer
Großburgwedel

Werderhof
Göttingen

Milchviehbetrieb Jens Timmermann
Güntersen

Gräflich von Hardenberg'sche Gutsverwaltung
Nörten-Hardenberg