

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

Novalis Menü

Marinierter Rücken vom Leinetaler Rind
Kartoffelvinaigrette | Radieschen | Crème Fraîche

Spargelcrèmesuppe
Spargel | Kräuteröl

Gratinierter Nordsee-Steinbeißer
Beurre Blanc | Belugalinsen | Lauch

Geschmorte Kalbsbäckchen
Morchelrahmsauce | Petersilienspätzle | Frühlingsgemüse

Weißer Schokoladenganache
Rhabarber | Crumble | Waldmeister-Eis

3-Gang | € 89,00
4-Gang | € 119,00
5-Gang | € 134,00

Distillery Menü

Aperitif
Hardenberg Schwartzhog Mule

Spargelcrèmesuppe
Spargel | Kräuteröl

Wiener Schnitzel
Pommes Frites | Gurkensalat | Preiselbeeren

Panna Cotta
Erdbeere | Basilikum | Limettensorbet

Digestif
Beverbach Whiskey

3-Gang | € 69,00
mit Aperitif & Digestif | € 89,00



Vegetarisches Menü

Mousse von Frühlingskräutern

Bunter Spargel | Zitrone | Rauchmandel | Frisée

Spargelcrèmesuppe

Spargel | Kräuteröl

Geschmorter Sellerie

Pilzsud | Piemonteser Haselnuss

Erbsenrisotto

Minze | Morcheln | Zuckerschoten

Panna Cotta

Erdbeere | Basilikum | Limettensorbet

3-Gang | € 69,00

4-Gang | € 89,00

5-Gang | € 109,00

Spargelmenü

Mousse von Frühlingskräutern

Bunter Spargel | Zitrone | Rauchmandel | Frisée

Gratinierter Nordsee-Steinbeißer *oder* Wiener Schnitzel

Spargel vom Spargelhof Heuer

Petersilienkartoffeln | Kresse

Sauce Hollandaise *oder* zerlassene Butter *oder* Kräuter-Tomaten-Vinaigrette

Weißer Schokoladenganache

Rhabarber | Crumble | Waldmeister-Eis

3-Gang | € 79,00

Weinbegleitung zu den Menüs

3 Weine | € 54,00

4 Weine | € 64,00

5 Weine | € 74,00



Vorspeisen

Mousse von Frühlingskräutern € 18,00 V
Bunter Spargel | Zitrone | Rauchmandel | Frisée

Marinierter Rücken vom Leinetaler Rind € 21,00
Kartoffelvinaigrette | Radieschen | Crème Fraîche

Zwischengänge & Suppe

Spargelcrèmesuppe € 15,00 V
Spargel | Kräuteröl

Geschmorter Sellerie € 21,00 V
Pilzsud | Piemonteser Haselnuss

Hardenberg Wildravioli € 26,00
Junger Spinat | Preiselbeeren | Belper Knolle
als Hauptgang € 37,00

Mangosorbet € 16,00
Taittinger Brut

Spargel

Spargel vom Spargelhof Heuer € 39,00 V
Petersilienkartoffeln | Kresse
dazu
Sauce Hollandaise *oder* zerlassene Butter *oder* Kräuter-Tomaten-Vinaigrette

wahlweise mit

Wiener Schnitzel € 49,00
Gratiniertes Nordsee-Steinbeißer € 54,00
Schinkenauswahl € 44,00
Serranoschinken | Honigschinken



Hauptgänge

Erbsenrisotto € 38,00 V
Minze | Morchel | Zuckerschoten

Wiener Schnitzel € 38,00
Pommes Frites | Gurkensalat | Preiselbeeren

Gratinierter Nordsee-Steinbeißer € 49,00
Beurre Blanc | Belugalinsen | Lauch
als Zwischengang € 29,00

Geschmorte Kalbsbäckchen € 54,00
Morchelrahmsauce | Petersilienspätzle | Frühlingsgemüse

Desserts

Weißer Schokoladenganache € 17,00
Rhabarber | Crumble | Waldmeister-Eis

Panna Cotta € 16,00
Erdbeere | Basilikum | Limettensorbet

Auswahl von Rohmilchkäse € 19,00
Affineur Waltmann, Erlangen

Sorbet, verschiedene Sorten € 5,00

V Vegetarisch



Unsere Lieferanten aus der Region

Saline Luisenhall
Göttingen

Naturkost Elkershausen
Göttingen

Leinetaler Räucherfische
Northeim

Spargelhof Heuer
Fuhrberg

Penk Bio-Landbetrieb
Moringen

Ulrike Hurling
Northeim

Gräflich von Hardenberg'sche Gutsverwaltung
Nörten-Hardenberg