

# 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

### Matjes

Gebackenes BIO Eigelb | Buttermilch | Apfel | Montoro Zwiebel

### Essenz von Krustentieren

Raviolo | Zitronengras

### Gebratener Seehecht

Wurzelgemüse | Bouillabaisse Sud | Fenchel

### Filet & Backe von der Norddeutschen Färsé

Pfifferlinge | Dicke Bohnen | BIO Speck | Kartoffelgratin

### Valrhona „Ivoire“ Schokolade

Holunderblüte | Himbeere | Mandelbiscuit

3-Gang | € 89,00

4-Gang | € 109,00

5-Gang | € 139,00

## Distillery Menü

### Aperitif

Hardenberg Schwartzhog Mule

### Erbsenschaumsuppe

Grüner Spargel | Minzöl

### Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

### Grißflammerie

Kirschsüppchen | Joghurtsorbet

### Digestif

Beverbach Whiskey

3-Gang | € 69,00

mit Aperitif & Digestif | € 89,00



## Vegetarisches Menü

### **Fermentierter Sellerie**

Salzzitrone | Lavendel | Sesam | Knäckebrot

### **Erbsenschaumsuppe**

Grüner Spargel | Minzöl

### **Gebratener Romanosalat**

Sautierte Pfifferlinge | Sud von der Charentais Melone

### **Geschmorte Spitzpaprika**

Cous-Cous | Aubergine | Kichererbsen aus Groß-Schneen | Feta

### **Grißflammerie**

Kirschsüppchen | Joghurtsorbet

3-Gang | € 69,00

4-Gang | € 85,00

5-Gang | € 109,00

### **Weinbegleitung**

3 Weine | € 49,00

4 Weine | € 59,00

5 Weine | € 69,00



## Vorspeise

**Fermentierter Sellerie € 19,00 V**  
Salzzitrone | Lavendel | Sesam | Knäckebrot

**Matjes € 22,00**  
Gebackenes BIO Eigelb | Buttermilch | Apfel | Montoro Zwiebel

**Carpaccio vom Pommerschen Rind € 29,00**  
Büffelmozzarella | Rucola | konfierte Tomaten

## Zwischengänge & Suppe

**Erbsenschaumsuppe € 14,00 V**  
Grüner Spargel | Minzöl

**Essenz von Krustentieren € 18,00**  
Raviolo | Zitronengras

**Hardenberg-Wildravioli € 28,00**  
Pfifferlinge | Kirschessig-Jus | Sellerie  
**als Hauptgang € 37,00**

**Zitronen-Estragonsorbet mit Champagner € 16,00**

V Vegetarisch



## Hauptgänge

**Geschmorte Spitzpaprika € 29,00 V**

Cous-Cous | Aubergine | Kirchererbsen aus Groß Schneen | Feta

**Wiener Schnitzel € 38,00**

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

**Bouillabaisse von Weißem Heilbutt & Seehecht € 49,00**

Wurzelgemüse | Sylter Weißbrot | Sauce Rouille

**Filet & Backe von der Norddeutschen Färse € 59,00**

Pfifferlinge | Dicke Bohnen | BIO Speck | Kartoffelgratin

## Desserts

**Grießflammerie € 18,00**

Kirschsüppchen | Joghurtsorbet

**Valrhona „Ivoire“ Schokolade € 19,00**

Holunderblüte | Himbeere | Mandelbisquit

**Auswahl von Rohmilchkäse € 19,00**

Affineur Waltmann, Erlangen

**Sorbet, verschiedene Sorten je € 5,00**

V Vegetarisch



## Unsere Lieferanten aus der Region

**Saline Luisenhall**  
Göttingen

**Naturkost Elkershausen**  
Göttingen

**Leinetaler Räucherfische**  
Northeim

**Penk Landbetrieb**  
Moringen

**Ulrike Hurling**  
Northeim

**Milchviehbetrieb Jens Timmermann**  
Güntersen

**Gräflich von Hardenberg'sche Gutsverwaltung**  
Nörten-Hardenberg