

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

Tatar von Deutscher Färs
Wachtelei | Kapern | rote Zwiebel

Wild-Consommé
eingelegte Pilze | Eierstich

Gebratene Jakobsmuschel
Safranschaum | junger Spinat

Rosa gebratener Rehrücken
Jus | Blumenkohl | Heidelbeere | Butterspätzle

Crème Brûlée
Aprikosen Sorbet | Vanille

3-Gang | € 89,00
4-Gang | € 99,00
5-Gang | € 129,00

Vegetarisches Menü

Eingelegter Kohlrabi

Haselnuss | Kerbel | Brombeere

Moringer Kartoffelschaumsuppe

Trüffel

Geschmorter Kürbis

Kokossud | Ingwer | Pflaume

Rote Beete Knödel

Nussbitterschaum | Wirsing | Meerrettich | Apfel

Gebackener Frischkäse

Dunkle Schokolade | Zwetschge | Topinambur

3-Gang | € 69,00

4-Gang | € 79,00

5-Gang | € 99,00

Weinbegleitung zu den Menüs

3 Weine | € 54,00

4 Weine | € 64,00

5 Weine | € 74,00

Vorspeisen & Suppen

Tatar von deutscher Färse € 24,00
Wachtelei | Kaper | rote Zwiebel

Mild geräucherte Lachsforelle € 21,00
Sanddorn | Joghurt | Karotte

Eingelegter Kohlrabi € 19,00
Haselnuss | Kerbel | Brombeere

Helgoländer Hummersalat € 35,00
Sauce Rouille | Fenchel | Brioche

Wild-Consommé € 15,00
eingelegte Pilze | Eierstich

Moringer Kartoffelschaumsuppe € 15,00 V
Trüffel

Zwischengänge

Wildravioli € 26,00
Blattspinat | Preiselbeere | Blumenkohl

Geschmorter Kürbis € 24,00 V
Kokossud | Ingwer | Pflaume

Gebratene Jakobsmuschel € 28,00
Safranschaum | junger Spinat

Cassis Sorbet € 16,00
aufgegossen mit Billecart-Salmon Le Réserve

V Vegetarisch

Hauptgänge

Rosa gebratener Rehrücken € 54,00

Jus | Blumenkohl | Heidelbeere | Butterspätzle

Faröer-Lachsfilet € 42,00

Einbecker Senfsauce | geschmorte Gurke | Kartoffelpüree

Rote Beete Knödel € 36,00 V

Nussbutterschaum | Wirsing | Meerrettich | Apfel

Wildravioli € 36,00

Blattspinat | Preiselbeere | Blumenkohl

Wiener Schnitzel € 38,00

Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren | Zitrone

Kalbsfiletsteak 180g € 49,00

Jus | gebratene Pilze | Speckbohnen | Risotto

Desserts

Crème Brûlée € 18,00

Aprikosen Sorbet | Vanille

Gebackener Frischkäse € 18,00

Dunkle Schokolade | Zwetschge | Topinambur

Auswahl an Bio-Käse € 19,00

Feigensenf | Früchtebrot

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

