

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

Skargarrak Kaisergranat

Zuckerschoten | Erbse | Wasabi

Essenz vom Kalbsschwanz

Grießklößchen | Frühlingsgemüse

Kross gebratener Zander

Kräuter-Serviettenknödel | junger Spinat | Pilzsud

Rücken vom Norddeutschen Salzwiesenlamm

Weißer Bohnen | Bohnenkraut | Artischocke | Polenta

Buttermilch Panna Cotta

Erdbeere | Basilikum | Spargeleis

3-Gang | € 89,00

4-Gang | € 109,00

5-Gang | € 139,00

Distillery Menü

Aperitif

Hardenberg Schwartzhog Mule

Essenz vom Kalbsschwanz

Grießklößchen | Frühlingsgemüse

Moringer „BIO“ Huhn

Morcheln | Spargel | Erbsen | Kartoffelpüree

Rhabarber & weiße Schokolade

Haselnuss | Himbeersorbet | Baiser

Digestif

Beverbach Whiskey

3-Gang | € 69,00

mit Aperitif & Digestif | € 89,00



Vegetarisches Menü

Dreierlei vom weißen & grünen Spargel
Radieschen | Kalamansi-Vinaigrette | Estragon

Spargelcrèmesuppe
Confiertes Eigelb | Vanille

Kräuter-Serviettenknödel
Junger Spinat | Pilzsud

Gebackener Blumenkohl
Dannhäuser-Quinoa | Mandel | Tomatensud | Bärlauch

Rhabarber & weiße Schokolade
Haselnuss | Himbeersorbet | Baiser

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

Dreierlei vom weißen & grünen Spargel € 24,00 V
Radieschen | Kalamansi-Vinaigrette | Estragon

Carpaccio vom Pommerschen Rind € 24,00
Buchenpilze | Rucola | Belper Knolle

Skargarrak Kaisergranat € 29,00
Zuckerschoten | Erbse | Wasabi

Zwischengänge & Suppe

Spargelcrèmesuppe € 14,00 V
Confiertes Eigelb | Vanille

Essenz vom Kalbsschwanz € 18,00
Griesklößchen | Frühlingsgemüse

Kräuter-Serviettenknödel € 24,00
Junger Spinat | Pilzsud

Hardenberg-Wildravioli € 26,00
Blattspinat | braune Butter | Preiselbeeren
als Hauptgang € 37,00

Apfelsorbet mit Champagner € 16,00

V Vegetarisch



Hauptgänge

Gebackener Blumenkohl € 34,00 V
Dannhäuser-Quinoa | Mandel | Tomatensud | Bärlauch

Wiener Schnitzel € 38,00
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Gurkensalat

Moringer „BIO“ Huhn € 47,00
Morcheln | Spargel | Erbsen | Kartoffelpüree

Kross gebratener Zander € 49,00
Kräuter-Serviettenknödel | junger Spinat | Pilzsud

Rücken vom Norddeutschen Salzwiesenlamm € 58,00
Weiße Bohnen | Bohnenkraut | Artischocke | Polenta

Desserts

Buttermilch Panna Cotta € 16,00
Erdbeere | Basilikum | Spargeleis

Rhabarber & weiße Schokolade € 17,00
Haselnuss | Himbeersorbet | Baiser

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