

# Spielen ist Experimentieren mit dem Zufall.

---

## 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. Mit frischen Ideen und einem neuen Konzept starten wir in das neue Jahr und freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Erleben Sie handwerklich perfekt zubereitete Gerichte mit besten Zutaten aus der Region – kombiniert mit internationalen Einflüssen. Ab dem 1. Januar 2019 bieten wir im Restaurant Novalis mittags und abends, sieben Tage die Woche kulinarische Highlights unseres Küchenchefs Bastian Alexander-Rau, serviert von Restaurantleiterin Annett Jortzig und ihrem Team.

Schön, dass Sie bei uns sind! Und jetzt wünschen wir Ihnen viel Freude mit uns.

**Ihr Novalis-Team**



FEINE  
PRIVAT  
HOTELS  
*Kultur und Leidenschaft*

# Vorspeisen

**Gewürzkarotten-Tatar / € 14,00** ⑤  
Jahrgangs-Apfelessig / Pinienkerncrunch

**Ceviche Kräuterseitling / € 15,00** ⑤  
Pinienkerne / Staudensellerie

**Frühlingsrolle vom Eichsfelder Perlhuhn / € 17,00**  
Hirse / Korianderdip / Erbsensprossen

**Wildschweintrüffel aus eigener Jagd / € 21,00**  
Brunnenkresse / Ziegenquark / Chili-Physalis

**Tatar vom Yellowfin Tuna / € 23,00**  
Mango / Avocado / Sesam

**Gebratene Jacobsmuscheln / € 28,00**  
Kartoffel-Schnittlauchstampf / Stundenei

# Suppen & mehr

**Pilzessenz / Zwischengang € 14,00** ⑤  
Ravioli / Sellerie / Spitzkohl

**Samtsuppe vom Havel-Zander / Zwischengang € 16,00**  
Basilikum / Beurre Blanc

**Einbecker Saibling 42-11 / Zwischengang € 18,00 / Hauptgang € 24,00**  
Schnittlauchkartoffeln / Sellerie-Zitronensalat

**Gnocchi / Zwischengang € 18,00 / Hauptgang € 23,00**  
Wildschweinragout / Pilze / Picandou

**Schwarzwurzel-Topinamburragout/ Zwischengang € 24,00 / Hauptgang € 32,00**  
Trüffel / Petersilie / Kartoffel ⑤

⑤ Vegan

# Hauptgänge

**Island-Kabeljau / € 26,00**

Senfkörner-Estragonsauce / Chicoree / Steckrübe

**Zander / € 27,00**

Pfefferkraut / Kartoffelpüree

**Geschmorte Rinderbacke / € 27,00**

Wurzelgemüse / Kartoffel-Röstschalottenpüree

**Wiener Schnitzel / € 28,00**

Hamburger Bratkartoffeln / Gurkensalat

**Rehrücken aus dem Gewürzsud / € 33,00**

Selleriepüree / Rotwein-Apfelkompott / Rotkraut

**Flanksteak vom US Beef „Cajun style“ / € 37,00**

Holzkohle / gegrillte Melone / Peperonata / Gremolata

# Desserts

**Lauwarmer Schokoladenkuchen / € 10,00**

Vanilleeis / Zitrusfrüchte

**Glasierte Apfeltarte / € 12,00**

Calvadosschaum / Karamelleis

**Thai-Mango / € 13,00**

Kokos / Limette

**Brie de Meaux / € 16,00**

schwarzer Trüffel / Bittersalate

# Menu 360 Grad 100km

Frühlingsrolle Perlhuhn / Erbsenkeimlinge / Hirse

Einbecker Saibling 42-11 / Schnittlauchkartoffeln / Sellerie-Zitronensalat

Rehrücken aus dem Gewürzsud / Selleriepüree / Rotwein-Apfelkompott / Rotkraut

Glasierte Apfeltarte / Goldwasserschäum / Karamelleis

3-Gang / € 59,00

4-Gang / € 75,00

5-Gang / € 88,00

# Menu Vegan

Orientalisches Gewürzkarotten-Tatar / Jahrgangs-Apfelessig / Pinienkerne / Frisee

Waldpilzessenz / Raviolo / Sellerie / Spitzkohl

Rote Bete Couscous / Passe Pierre / Oliven

Schwarzwurzel / Topinambur / Trüffel / Petersilie / Crunch

Thai-Mango / Kokos / Limette

3-Gang / € 59,00

4-Gang / € 75,00

5-Gang / € 88,00

# Menu B-A-R

Lassen Sie unseren Küchenchef Bastian-Alexander Rau  
spielerisch mit dem Zufall experimentieren

5-Gang / € 88,00

# Wie wäre es mit dem passenden Wein dazu?

3 Weine / € 25,00  
je 0,1 Liter

5 Weine / € 38,00  
je 0,1 Liter

## Digestif Empfehlungen

Wilthener Paradies / 25 Jahre / € 5,00  
2 cl

Wilthener Paradies / 30 Jahre / € 7,00  
2 cl

Wilthener Paradies / 40 Jahre / € 9,90  
2 cl

Wilthener Paradies / 50 Jahre / € 12,50  
2 cl