

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte  
Tel.: +49 30 91505501

E-Mail: [news@die-schneiderei-berlin.de](mailto:news@die-schneiderei-berlin.de)  
Web: [www.burghotel-hardenberg.de](http://www.burghotel-hardenberg.de)

## **Mit frischen Ideen in das neue Jahr: Das Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel geht neue Wege in der Gastronomie**

Nörten-Hardenberg, 19. Dezember 2018 (rs). Kurz vor Jahresende stellt das Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel in diesen Tagen seine neuen Pläne für die Gastronomie vor: Ab dem 1. Januar 2019 wird die Hardenberg KeilerSchänke in eine Eventlocation umfunktioniert, die dann den Namen **Hardenberg Casino** trägt. Das Casino bietet Platz für 40 bis 200 Personen und soll mit seinem urig-einladenden Ambiente, herzhaften Buffets und der gut zu erreichenden Lage der perfekte Ort für große Feste und Events werden, bei denen rustikal gefeiert wird. Darüber hinaus verwandelt sich die ehemals Gräflich von Hardenberg'sche Kornbrennerei in den kommenden Monaten in die **Hardenberg Distillery** ([www.hardenbergdistillery.com](http://www.hardenbergdistillery.com)), deren Fokus auf Whiskey und anderen Bränden liegen wird. Und auch im **Restaurant Novalis** stehen die Zeichen auf Veränderung: Ab dem 1. Januar 2019 wird dort an sieben Tagen in der Woche Lunch und Dinner angeboten. Darüber hinaus möchten Küchenchef Bastian-Alexander Rau und Restaurantleiterin Annett Jortzig mit ihren Teams neben den Hotelgästen noch mehr Gäste und Besucher der Region ansprechen. Rau hat die Novalis-Speisekarte dafür mit viel Feingefühl modifiziert und erstmals auch ein veganes Menü sowie ein Menü mit Produkten aus der Region aufgenommen. Damit soll das Novalis ein Wohlfühlort für all jene bleiben und werden, die gutes Essen und herzlichen Service in einem geschmackvollen aber legeren Ambiente schätzen.

Im Fokus stehen neben bekannten Kreationen weiterhin handwerklich perfekt zubereitete Gerichte mit besten Zutaten aus der Region. Dabei geht Rau jedoch nicht streng dogmatisch vor – er kombiniert regionale Produkte auch gern mit internationalen Einflüssen. So entstehen Gerichte wie Wiener Schnitzel mit Hamburger Bratkartoffeln und Gurkensalat (28 Euro), Wildschweintrüben aus eigener Jagd mit Brunnenkresse, Ziegenquark und Chili-Physalis (21 Euro) oder Tatar vom Yellowfin Tuna mit Mango, Avocado und Sesam (23 Euro). Veganer dürfen sich auf ein komplett **veganes Menü** in drei bis fünf Gängen (59 bis 88 Euro) freuen. Ganz neu ist auch das drei- bis fünf-gängige **Menü „360 Grad – 100km“** (59 bis 88 Euro), bei dem der Küchenchef Produkte in den Mittelpunkt stellt, die aus einem Umkreis von 100 Kilometern kommen. Auch **mittags** wird das Novalis zukünftig geöffnet sein. Eine etwas kleinere Mittagsspeisekarte präsentiert dann drei Vorspeisen (12 bis 16 Euro), eine Tagessuppe (7 Euro), zwei Salate (14 bzw. 18 Euro) sowie vier Hauptgänge (23 bis 28 Euro). Als Dessert serviert Rau verschiedene süße Kleinigkeiten im Glas (je 3,90 Euro). Restaurantleiterin Annett Jortzig und das bewährte Novalis-Team bringen die neuen Gerichte mit viel Charme und Lebensfreude an den Tisch – und empfehlen gern auch einen passenden Wein dazu. Der Fokus liegt hier ganz klar auf **deutschen und französischen Winzern**.

---

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte  
Tel.: +49 30 91505501

E-Mail: [news@die-schneiderei-berlin.de](mailto:news@die-schneiderei-berlin.de)  
Web: [www.burghotel-hardenberg.de](http://www.burghotel-hardenberg.de)

Das Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel befindet sich im Hinterhaus 11A in 37176 Nörten-Hardenberg. Reservierungen nimmt das Hotel unter der Telefonnummer +49 5503 9810 oder per E-Mail an [info@hardenberg-burghotel.de](mailto:info@hardenberg-burghotel.de) entgegen. Die neuen Öffnungszeiten des Restaurants Novalis sind ab dem 1. Januar 2019 Montag bis einschließlich Sonntag von 12 bis 14 Uhr sowie von 18:30 bis 21:30 Uhr. Weitere Informationen und aktuelle Angebote sind unter [www.hardenberg-burghotel.de](http://www.hardenberg-burghotel.de) zu finden.

## **FREIGEIST & FRIENDS**

Die FREIGEIST & FRIENDS GmbH & Co. KG ist eine Holdinggesellschaft unter der Führung von Georg Rosentreter und Carl Graf von Hardenberg, zu der das Hotel FREIgeist Einbeck mit seinem Restaurant GENUSSWERKSTATT, das Hotel FREIgeist Northeim mit dem Restaurant WALDWERK sowie das „A Member of Design Hotels™“ FREIgeist Göttingen mit seinem Restaurant INTUU gehören. Zu den „FRIENDS“ zählen das „A Member of Design Hotels™“ Hotel Zum Löwen in Duderstadt, das Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel in Nörten-Hardenberg sowie das Restaurant, Café und Biergarten Graf Isang am Seeburger See.