

Suppen

soups

Cremsuppe von der Strauchtomate



Tomatencremsuppe | Croûtons | süße Kirschtomate | Bio-Kresse
tomato soup | croûtons | sweet cherry tomato | organic cress

9,00

Vorspeisen & Co.

starters & Co.

Steinofenbaguette



mit hausgemachtem Kräuter-Knoblauchdip
stone oven baguette | with homemade herb-garlic dip

7,00

Bruschetta

geröstetes Ciabattabrot | Strauchtomatenwürfel | Lauchzwiebeln |
rote Zwiebeln | Knoblauch | überbacken mit Grana Padano
roasted ciabatta bread | diced vine tomatoes | spring onions |
red onion | garlic | gratinated with Grana Padano

9,00

Rindercarpaccio

Basilikum Pesto | Salatbouquet mit Balsamico-Vinaigrette |
Kirschtomaten | Grana Padano | Ciabattabrot | Salzbutter
beef carpaccio | basil pesto | salad bouquet with balsamic vinaigrette |
cherry tomatoes | Grana Padano | ciabatta bread | salted butter

15,00

Rote Bete Carpaccio



Rote Bete Carpaccio | Feldsalat mit Walnussdressing | frische Feige | Walnüsse |
weißer und schwarzer Sesam | knusprige Brotsticks
beetroot carpaccio | lamb's lettuce with walnut dressing | fresh fig | walnuts |
white and black sesame seeds | crispy breadsticks

13,50

Vorspeisenplatte

Olivenauswahl | Serrano Schinken | Pimientos de Padron | gebackene Champignons |
kleine Cremsuppe von der Strauchtomate | Ciabatta |
hausgemachter Kräuter-Knoblauchdip
selection of olives | serrano ham | pimientos de padrón | baked mushrooms |
small tomato soup | ciabatta | homemade herb and garlic dip

17,50



Salate, Curry & Bowls

salads, curry & bowls

Salat American

Pflücksalat mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen | American-Dressing | Pfirsichfilets | Kirschtomaten | Staudensellerie | Cashewkerne | Baguette | Salzbutter
pick lettuce with grilled chicken breast fillet strips | american dressing | peach fillets | cherry tomatoes | celery | cashew nuts | baguette | salted butter

19,50

Salat Ziegenkäse



gratinierter Ziegenkäse auf Ciabattabrot | Blütenhonig | Pflücksalat & Rucola mit Balsamicodressing | gegrillte Champignons | Kirschtomaten | Sonnenblumenkerne
gratinated goat cheese on ciabatta bread | rosemary blossom honey | pick lettuce & arugula with balsamic dressing | grilled mushrooms | cherry tomatoes | sunflower seeds

18,50

Grünes Thai Curry



Curry-Kokos-Rahm | Wilder Brokkoli | Mungobohnen | Paprika | Bambus | Lotuswurzel | Porree | Zuckerschote | Karotte | Ingwer | Ananas | Basmatireis
curry coconut cream | wild broccoli | mung beans | paprika | bamboo | lotus root | leek | sugar snap pea | carrot | ginger | pineapple | basmati rice

19,50



mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen

with grilled chicken breast fillet strips

23,50

Vegane Bowl



geschmorter Hokkaido-Kürbis | gegrillter Kräuterseitling | Hummus | Sushi Reis | Avocado | Sesam | Pflücksalat mit Walnussdressing | Kirschtomaten | gerösteter Nusscrunch | Bio-Kresse
braised pumpkin | grilled king oyster mushroom | hummus | sushi rice | avocado | sesame | pick lettuce with walnut dressing | cherry tomatoes | roasted nut crunch | organic cress

18,50

Beef Bowl

geschmorter Hokkaido-Kürbis | gegrillter Kräuterseitling | Hummus | Sushi Reis | Avocado | Sesam | Pflücksalat mit Walnussdressing | Kirschtomaten | gerösteter Nusscrunch | Bio-Kresse | gegrillte Roastbeefstreifen von der deutschen Färs
braised pumpkin | grilled king oyster mushroom | hummus | sushi rice | avocado | sesame | pick lettuce with walnut dressing | cherry tomatoes | roasted nut crunch | organic cress | grilled strips of roast beef from the german heifer

24,00



Pasta & kleine Gerichte

pasta & small dishes

- Pasta all'arrabbiata**  15,50
Tagliatelle | pikante Tomaten-Chili-Kräutersauce | Rucola | gebackene Kirschtomaten
tagliatelle | spicy tomato-chili-herb sauce | arugula | baked cherry tomatoes
- Wilde Currywurst** 16,50
zwei Wildbratwürste | pikante Currysauce | Steakpommes | Haussalat
two venison sausages | spicy curry sauce | steak fries | salad
- Roastbeef vom Weiderind** 18,50
Bratkartoffeln | Mixed Pickles | hausgemachte Remoulade | Salatbouquet
grass-fed roast beef | fried potatoes | Mixed pickles | homemade remoulade | salad bouquet
- Räucherlachs & Reibekuchen** 18,00
Räucherlachs-Crumble | zwei Kartoffelreibekuchen | Bio-Ei |
hausgemachter Kräuter-Knoblauchdip | Bio Kresse | Salatbouquet
smoked salmon crumble | two potato pancakes | organic egg |
homemade herb-garlic-dip | organic cress | salad bouquet
- Spaghetti mit Riesengarnelen** 23,50
Spaghetti | frischer Knoblauch | Olivenöl | Schalotte | Kirschtomate | Rucola | 5 Garnelen
spaghetti | fresh garlic | olive oil | shallot | cherry tomato | arugula | 5 shrimps
- holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“** 17,00
vier halbe Matjes | Bratkartoffeln | Joghurt-Sahnesauce | Zwiebelringe |
Bio-Ei | Salatbouquet
dutch herring fillets "Housewife style" | four half herring fillets | fried potatoes | yogurt cream sauce |
onion rings | organic egg | salad bouquet

Fisch

fish

- Knusperfisch** 23,00
gebackenes Seehechtfilet mit einer Semmelbrösel-Cashewkernkruste |
Süßkartoffelpommes | Salatbouquet | Zitrone | Kräuter-Knoblauchdip
baked hake fillet with a breadcrumb and cashew nut crust |
sweet potato fries | salad bouquet | lemon | herb-garlic dip
- Frischlachsfilet auf der Haut gegrillt** 31,00
mediterranes Pfannengemüse | Süßkartoffelpommes | Zitrone | Trüffel-Mayonnaise
mediterranean stir-fried vegetables | sweet potato fries | Lemon | truffle mayonnaise

Schwein, Rind, Kalb, Geflügel & Wild

pork, beef, veal, poultry & deer

Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalb Steakpommes Preiselbeeren Zitrone Haussalat Wiener Schnitzel from Münsterländer calf steak fries cranberries lemon salad	31,00
Zarte Rinderbäckchen Burgunderschmorsauce Kartoffelpüree Schalotten wilder Brokkoli glasierte Möhren tender beef cheeks burgundy braised sauce mashed potatoes shallots wild broccoli glazed carrots	29,50
Rumpsteak 250 Gramm Rumpsteak - lange gereift, der Klassiker unter den Steaks Steakpommes Chimichurri Haussalat rumpsteak steak fries chimichurri salad	38,50
Rinderfilet 200 Gramm Rinderfilet von der Münsterländer Färsche Steakpommes Kräuter-Knoblauchbutter Haussalat Münsterland heifer filletsteak steak fries herb and garlic butter salad	42,50
knuspriges Paprika Schnitzel Schnitzel vom Landschwein pikante Paprika-Gemüsesauce Steakpommes Haussalat schnitzel from country pork spicy paprika-vegetable sauce steak fries salad	25,00
Grafschafter Krüstchen Schnitzel vom Landschwein Bratkartoffeln Bacon Bio-Spiegeleier Rucola schnitzel from country pork fried potatoes bacon organic fried eggs arugula	23,50
Tomahawk Kotelett vom Offenstall Schwein Schmorzwiebeln Kräuterbutter Bratkartoffeln Haussalat tomahawk cutlet from "Offenstall Schwein" open stable pork braised onions herb butter fried potatoes salad	29,50
Kräuter-Hähnchenbrust Hähnchenbrust vom Hof Frohoff-Hülsmann mariniert mit Kräutern und Zitrone knackiges Pfannengemüse Süßkartoffelpommes Miso-Mayonnaise chicken breast from the Frohoff-Hülsmann farm marinated with herbs and lemon mediterranean stir-fried vegetables sweet potato fries miso-mayonnaise	27,50
Hirschrücken Burgunderjus Brödeles wilder Brokkoli gegrillter Kräuterseitling Nusscrunch Bio Kresse deer saddle burgundy jus grilled potatoes wild broccoli grilled king oyster mushrooms nut crunch organic cress	40,50

Weitere Wildspezialitäten auf Empfehlung, sprechen Sie uns an.

Burger

burgers

Classic Cheese Burger

180 Gramm Rindfleisch-Patty | Brioche Bun | Pflücksalat | Bacon | Schmorzwiebeln |
Tomate | Cheddarkäse | BBQ-Sauce | Gewürzgurke | Steakpommes
180 grams of beef patty | brioche bun | pick lettuce | bacon | braised onions | tomato |
cheddar cheese | BBQ-sauce | pickle | steak fries

20,00

Wild Burger

Burgerpatty vom Wildschwein, Reh und Rotwild | Rucola | Tomate | Cheddarkäse |
Rotwein-Zwiebelmarmelade | Orangenmayonnaise | Sauerteig Bun | Steakpommes
wild boar, venison an deer burger patty | arugula | tomato | cheddar cheese | red wine onion jam |
orange mayonnaise | sourdough bun | steak fries

19,00

Saucen extra: extra sauces

Mayonnaise mayonnaise	1,00	Chimichurri chimichurri	2,50
Ketchup ketchup	1,00	Kräuter-Knoblauchdip herb-garlic dip	2,00
Miso-Mayo miso-mayo	1,80	Trüffel-Mayo truffel-mayo	2,00

Beilagen extra: Extra side dishes

Bratenjus gravy jus	4,00	Steakpommes steak fries	4,50
Schmorzwiebeln braised onions	4,00	Süßkartoffelpommes sweet potato fries	6,00
Haussalat salad	6,50	Bratkartoffeln fried potatoes	5,50
Pfannengemüse stir-fried vegetables	6,50		

Dessert

dessert



Salted Caramel Eis

Salziges Karamelleis in einem Schokoladen-Blumentopf |
Knuspercrumble | Toffeebrocken | frische Beerenfrüchte
salted caramel ice cream in a chocolate flowerpot | crispy crumble | toffee chunks | fresh berries

11,50

Schokoladen Malör

Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern | Puderzucker |
Bourbon Vanilleeis | frische Beerenfrüchte
chocolate cake with molten core | icing sugar | bourbon vanilla ice cream | fresh berries

11,50

Herrencreme "Was sonst!"

Vanille-Sahnecreme | guter Rum | ordentlich Schokolade
herrencreme | vanilla cream | rum | decent chocolate

7,50

Sorbet – verschiedene Sorten je Kugel per scoop

wahlweise aufgegossen mit Prosecco + 3,50
sorbet - different flavours | optionally poured with Prosecco + 3,50

3,00

Zukunftswald heute pflanzen!

Plant the forest of the future today!

Das ist Nachhaltig! Von jedem verkauften Wildgericht kommt 1,00 Euro unserem Zukunftswald-Projekt zugute. Dieses Projekt unterstützt die Neuanpflanzung und Pflege von zukunftssträchtigen Baumarten. Diese Aktion liegt uns sehr am Herzen, denn nur durch die nachhaltige Bewirtschaftung von Wäldern gelingt es uns u.a. CO₂ zu binden und lebenswichtigen Sauerstoff zu gewinnen. Mehr Informationen erhalten Sie auf unserer Website. www.hotel-nickisch.de

That's sustainable ! From every venison dish sold, 1.00 euro goes to our future forest project. This project supports the planting and maintenance of promising tree species. This campaign is very important to us because only through the sustainable management of forests can we, among other things, bind CO₂ and obtain vital oxygen. You can find more information on our website.



Regionale Produzenten

regional producers

Eier - Biohof Diekmann, Quendorf | Gemüse - verschiedene Gemüsebauern aus dem benachbarten Münsterland | Hähnchen - Geflügelhof Frohoff-Hülsmann, Wettringen | Offenstallschwein - Fleischerei Geiger, Rheine | Kalbfleisch - Brünninghoff, Bocholt-Münsterland | Spargel - Biohof Gut Holsterfeld, Salzbergen | Schinken - Klümper Schinkenmanufaktur, Schüttorf | Brötchen und Brote - Bäckerei Sundag, Schüttorf | Wild - aus eigener und regionaler Jagd | Kuchen und Brot - Bäckerei Brüggemann, Schüttorf | regionale Spirituosen - Kornbrennerei W. Schümers Mühle, Schüttorf - Salzbergen | regionale Spirituosen - Sasse Feinbrennerei, Schöppingen | regionale Spirituosen - Heydt Private Kornbrennerei, Haselünne | Pumpernickel - Enking's Mühle, Emsbüren | Fleisch u. Wurstspezialitäten - Slagerij Lesscher, de Lutte

Eggs - Biohof Diekmann, Quendorf | Vegetables - various vegetable farmers from neighboring Münsterland | Chicken - Poultry Farm Frohoff-Hülsmann, Wettringen | Offenstall Pork - Fleischerei Geiger, Rheine | Veal - Brünninghoff, Bocholt-Münsterland | Asparagus - Organic Farm Gut Holsterfeld, Salzbergen | Ham - Klümper ham factory, Schüttorf | rolls and Breads - Bakery Sundag, Schüttorf | Wild - from our own and regional hunt | Cakes and bread - Bakery Brüggemann, Schüttorf | Regional spirits - Kornbrennerei W. Schümers Mühle, Schüttorf -Salzbergen | Regional spirits - Sasse Feinbrennerei, Schöppingen | Regional spirits - Heydt Private Kornbrennerei, Haselünne | Pumpernickel - Enking's Mühle, Emsbüren | Meat and Sausage specialties - Slagerij Lesscher, de Lutte