


Suppen

soups


Cremsuppe von der Strauchtomate   8,50
Tomatencremsuppe | Croûtons | süße Kirschtomate | Bio-Kresse
tomato soup | croûtons | sweet cherry tomato | organic cress

Waldpilzcremsuppe  9,00
Bio-Kresse-Sahnehaube
cream of Wild Mushroom Soup | organic cress cream topping



Vorspeisen & Co.

starters & Co.

Steinofenbaguette  7,00
mit hausgemachtem Kräuter-Knoblauchdip
stone oven baguette | with homemade herb-garlic dip

Bruschetta  9,00
geröstetes Ciabattabrot | Strauchtomatenwürfel | Lauchzwiebeln |
rote Zwiebel | Knoblauch | überbacken mit Grana Padano
roasted ciabatta bread | diced vine tomatoes | spring onions |
red onion | garlic | gratinated with Grana Padano

Rindercarpaccio 15,00
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

Rote Bete Carpaccio   13,50
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

Vorspeisenplatte 17,50
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

Salate, Curry & Bowls

salads, curry & bowls

Salat American

18,50

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

Salat Ziegenkäse

18,50

gratinierter Ziegenkäse auf Ciabattabrot | Rosmarin-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

Grünes Thai Curry

19,00

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



mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen

23,00

with grilled chicken breast fillet strips

Vegane Bowl

18,50

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


Beef Bowl

24,00

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

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	15,50
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	

Burger

burgers



Classic Cheese Burger	20,00
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	
Wild Burger	19,00
Burgerpatty vom Wildschwein und Reh Rucola Tomate Cheddarkäse Rotwein-Zwiebelmarmelade Orangenmayonnaise Sauerteig Bun Steakpommes Wild boar and venison burger patty arugula tomato cheddar cheese red wine onion jam orange mayonnaise sourdough bun steak fries	

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		

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
Kalbsleber "Berliner Art" Burgunderschmorsauce Kartoffelpüree Apfel Schmorzwiebeln Haussalat calf's liver "berlin style" burgundy braising sauce mashed potatoes apple braised onions salad	28,50
Rumpsteak 250 Gramm Rumpsteak von der Münsterländer Färsen Steakpommes Chimichurri Haussalat Münsterland heifer rumpsteak steak fries chimichurri salad	38,50
Rinderfilet 200 Gramm Rinderfilet von der Münsterländer Färsen 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

Dessert

dessert

große Kugel Bourbon Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl getoppt von gerösteten und gesalzenen Kürbiskernen bourbon vanilla ice cream with pumpkin seed oil topped with roasted and salted pumpkin seeds	9,50
Walnusseis mit karamellisierten Apfelspalten in Calvadosrahm & Nuss-Haferknusper walnut ice cream with caramelized apple slices in Calvados cream & nut-oat crisp	10,00
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 | Pumpnickel - Enking's Mühle, Emsbüren | Meat and Sausage specialties - Slagerij Lesscher, de Lutte