

Suppen

soups

Cremesuppe von der Strauchtomate



8,50

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

Waldpilzcremesuppe



9,00

Bio-Kresse-Sahnehaube
cream of Wild Mushroom Soup | organic cress cream topping

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis



9,00

Kürbis-Kokoscremesuppe | Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne
pumpkin-coconut cream soup | pumpkin seed oil | roasted pumpkin seeds

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 Cremesuppe 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 Färse
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

Pasta mit Riesengarnelen

22,50

Tagliatelle | frischer Knoblauch | Olivenöl | Schalotte | Kirschtomate | Rucola | 5 Garnelen
tagliatelle | fresh garlic | olive oil | shallot | cherry tomato | arugula | 5 shrimps

Wilde Currywurst

15,50

zwei Wildbratwürste | pikante Currysauce | Steakpommes | Haussalat
two venison sausages | spicy curry sauce | steak fries | salad

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

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		

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

Zanderfilet auf der Haut gegrillt

29,50

Kartoffelstampf | Kräuterbutter | Zitrone | Haussalat
pike-perch fillet grilles on skin | mashed potatoes | herb butter | lemon | salad

Schwein, Rind, Kalb & Geflügel

pork, beef, veal & poultry

Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalb 31,00

Steakpommes | Preiselbeeren | Zitrone | Haussalat

Wiener Schnitzel from Münsterländer calf | steak fries | cranberries | lemon | salad

Zarte Rinderbäckchen 29,50

Burgunderschmorsauce | Kartoffelpüree | Schalotten | wilder Brokkoli | glasierte Möhren

tender beef cheeks | burgundy braised sauce | mashed potatoes | shallots | wild broccoli | glazed carrots

Kalbsleber "Berliner Art" 28,50

Burgunderschmorsauce | Kartoffelpüree | Apfel | Schmorzwiebeln | Haussalat

calf's liver "berlin style" | burgundy braising sauce | mashed potatoes | apple | braised onions | salad

Rumpsteak 250 Gramm 38,50

Rumpsteak von der Münsterländer Färsen | Steakpommes | Chimichurri | Haussalat

Münsterland heifer rumpsteak | steak fries | chimichurri | salad

Rinderfilet 200 Gramm 42,50

Rinderfilet von der Münsterländer Färsen | Steakpommes |

Kräuter-Knoblauchbutter | Haussalat

Münsterland heifer filletsteak | steak fries | herb and garlic butter | salad

knuspriges Paprika Schnitzel 25,00

Schnitzel vom Landschwein | pikante Paprika-Gemüsesauce | Steakpommes | Haussalat

schnitzel from country pork | spicy paprika-vegetable sauce | steak fries | salad

Grafschafter Kröstchen 23,50

Schnitzel vom Landschwein | Bratkartoffeln | Bacon | Bio-Spiegeleier | Rucola

schnitzel from country pork | fried potatoes | bacon | organic fried eggs | arugula

Tomahawk Kotelett vom Offenstall Schwein 29,50

Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Haussalat

tomahawk cutlet from "Offenstall Schwein" open stable pork | braised onions | herb butter | fried potatoes | salad

Kräuter-Hähnchenbrust 27,50

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



Dessert

dessert

große Kugel Bourbon Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl 9,50

getoppt von gerösteten und gesalzenen Kürbiskernen

bourbon vanilla ice cream with pumpkin seed oil |
topped with roasted and salted pumpkin seeds

Walnusseis 10,00

mit karamellisierten Apfelspalten in Calvadosrahm & Nuss-Haferknusper

walnut ice cream with caramelized apple slices in Calvados cream & nut-oat crisp

Salted Caramel Eis 11,50

Salziges Karamelleis in einem Schokoladen-Blumentopf |

Knuspercrumble | Toffeebrocken | frische Beerenfrüchte

salted caramel ice cream in a chocolate flowerpot | crispy crumble | toffee chunks | fresh berries

Schokoladen Malör 11,50

Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern | Puderzucker |

Bourbon Vanilleeis | frische Beerenfrüchte

chocolate cake with molten core | icing sugar | bourbon vanilla ice cream | fresh berries

Herrencreme "Was sonst!" 7,50

Vanille-Sahnecreme | guter Rum | ordentlich Schokolade

herrencreme | vanilla cream | rum | decent chocolate

Sorbet – verschiedene Sorten je Kugel per scoop 3,00

wahlweise aufgegossen mit Prosecco + 3,50

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

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