

Suppen

soups


Cremesuppe von der Strauchtomate  8,00
Tomatencremesuppe | Croûtons | süße Kirschtomate | Bio-Kresse
tomato soup | croûtons | sweet cherry tomato | organic cress

Spargelcremesuppe  8,00
Kresse-Sahnehaube
asparagus Creamsoup | cress-cream

Vorspeisen & Co.

starters & Co.

Steinofenbaguette  6,00
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
hausgemachtes Pesto verde | Salatbouquet mit Balsamico-Vinaigrette |
Kirschtomaten | Grana Padano | Ciabattabrot | Salzbutter
beef carpaccio | homemade pesto verde | salad bouquet with balsamic vinaigrette |
cherry tomatoes | Grana Padano | ciabatta bread | salted butter

Nordseekrabben – Granat 17,00
Pumpernickel | Butter | Bio-Rührei | Schnittlauch | Salatbouquet
North Sea shrimps – Granat | black bread | butter | organic scrambled eggs | chives | salad bouquet

Salate, Curry & Bowls

salads, curry & bowls

Salat American

18,00

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

18,00

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

Spargelsalat

18,50

grüner und weißer Spargel | Balsamicodressing | Pflücksalat | Mangowürfel | Avocado | Kirschtomaten | geröstete Kürbiskerne | Radieschen | Baguette | Butter
asparagus Salad | green and white asparagus | balsamic dressing | leaf lettuce | diced mango | avocado | cherry tomatoes | roasted pumpkin seeds | radishes | baguette | butter

Grünes Thai Curry

18,50

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

22,50

with grilled chicken breast fillet strips

Vegane Bowl

18,00

geschmorter 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

23,50

geschmorter 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

burgers, pasta & small dishes

- Pasta all'arrabbiata**  15,00
Tagliatelle | pikante Tomaten-Chili-Kräutersauce | Rucola | gebackene Kirschtomaten
tagliatelle | spicy tomato-chili-herb sauce | arugula | baked cherry tomatoes
- Pasta al Limone**  15,00
Tagliatelle | feine Zitronensauce mit Grana Padano, Knoblauch und Chili |
Rucola | gebackene Kirschtomaten
tagliatelle | delicate lemon sauce with Grana Padano, garlic, and chili | arugula | baked cherry tomatoes
- Pasta mit Riesengarnelen** 22,00
Tagliatelle | frischer Knoblauch | Olivenöl | Schalotte | Kirschtomate | Rucola | 5 Garnelen
tagliatelle | fresh garlic | olive oil | shallot | cherry tomato | arugula | 5 shrimps
- Wilde Currywurst** 15,00
zwei Wildbratwürste | pikante Currysauce | Steakpommes | Haussalat
two venison sausages | spicy curry sauce | steak fries | salad
- Räucherlachs & Reibekuchen** 17,50
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
- holländische Matjesfilets „klassisch“** 16,00
vier halbe Matjes | Bratkartoffeln | Zwiebelringe | Bio-Ei | Salatbouquet
four halves of dutch matjes | fried potatoes | onion rings | organic egg | salad bouquet
- Ochsenherztomate mit Bio-Burrata**  15,00
Basilikumpesto | Olivenöl | Balsamicocreme | Rucola | Steinofenbaguette
oxheart tomato with organic burrata | basil pesto | olive oil | balsamic cream | arugula | stone-baked baguette
- Spargel im Schinkenmantel vom Grill** 25,50
pochiertes Bio-Ei | Avocadospalten | Süßkartoffelpommes |
hausgemachter Kräuter-Knoblauchdip | Bio-Kresse | Salatbouquet
grilled ham-wrapped asparagus | poached organic egg | avocado | sweet potato fries |
homemade herb and garlic dip | organic cress | 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

Veganer Burger 19,00

Burgerpatty auf Basis von Soja und Erbsen | Pflücksalat | Tomate |
Rote Zwiebel | vegane Burgersauce | Sauerteig Bun | Steakpommes

vegan burger patty based on soy and peas | lettuce | tomato | red onion | vegan burger sauce |
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		

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

Hamburger Pannfisch 28,00

Rotbarschfilet | Bratkartoffeln | Bio-Rührei | Senfsauce | Zitrone | Haussalat

Redfish fillet | fried potatoes | organic scrambled eggs | mustard sauce | lemon | salad

Zanderfilet auf der Haut gegrillt 29,00

Kartoffelstampf | Kräuterbutter | Zitrone | Haussalat

pike-perch fillet grilles on skin | mashed potatoes | herb butter | lemon | salad

Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Wild & Geflügel

pork, beef, veal, venison, lamb & poultry

Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalb 28,00

Steakpommes | Preiselbeeren | Zitrone | Haussalat

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

Zarte Rinderbäckchen 28,50

Burgunderschmorsauce | Kartoffelpüree | Schalotten | wilder Brokkoli | glasierte Möhren

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

Rumpsteak 250 Gramm 35,00

Rumpsteak von der Münsterländer Färsen | Steakpommes | Chimichurri | Haussalat

Münsterland heifer rumpsteak | steak fries | chimichurri | salad

Rinderfilet 200 Gramm 42,00

Rinderfilet von der Münsterländer Färsen | Steakpommes |

Kräuter-Knoblauchbutter | Haussalat

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

Rib Eye Steak 250 Gramm 36,00

Rib Eye Steak | Steakpommes | Kräuter-Knoblauchbutter | Haussalat

rib-eye steak | steak fries | herb and garlic butter | salad

Lammhüfte vom Grill 29,00

Lammhüfte vom Grill | Steakpommes | Chimichurri | Haussalat

grilled lamb rump | steak fries | chimichurri | salad

Grafschafter Krüstchen 22,50

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

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

Tomahawk Kotelett vom Offenstall Schwein 29,00

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 |

crispy pan-fried vegetables | sweet potato fries | miso-mayonnaise

Wildgerichte nach Tagesempfehlung, wir beraten Sie gerne.

venison dishes according to the daily recommendation, we will be happy to advise you.



Dessert

dessert

Bourbon Vanilleeis mit frischen Erdbeeren 9,50

Schlagsahne | Frische Minze

Bourbon vanilla ice cream with fresh strawberries | whipped cream | fresh mint

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, Lohne | Kalbfleisch - Brünninghoff, Bocholt-Münsterland | Spargel - Biohof Gut Holsterfeld, Salzbergen | Schinken - Klümper Schinkenmanufaktur, Schüttorf | Brötchen und Brote - Bäckerei Sondag, 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 | 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 Sondag, 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 | Sausage specialties - Slagerij Lesscher, de Lutte