



VORSPEISEN/STARTERS

Lauwarme Tarte <i>Vom französischen Ziegenkäse, Tomatenmarmelade mit Schalotten und Rucolasalat</i>	7,60 €
Lukewarm tarte <i>with french goat cheese, Tomato puree with shallots and rocket salad</i>	7,60 €
Vitello Tonnato vom Kalb <i>mit Thunfischcrème, frischem Kräuern und frittierten Kapern</i>	8,50 €
Vitello Tonnato <i>Veal with tuna cream sauce, fresh herbs and deep-fried capers</i>	8,50 €

SALATE/SALADS

Saisonaler Salatteller <i>mit Balsamessig-Vinaigrette</i>	5,50 €
salad of the season <i>with balsamic vinaigrette</i>	5,50 €
Vita-Salatteller „Gartensaal“ <i>Großer bunter Salatteller mit winterlichen Salaten, gerösteten Kernen und Balsamessig-Vinaigrette</i>	7,20 €
Vita-Salatteller „Gartensaal“ <i>mit gebratener Hähnchenbrust in Pesto mit Kirschtomaten</i>	11,70 €
<i>mit Ziegenkösetarte mit Honig und Rosmarin</i>	11,40 €
<i>mit Pikanten Meeresfrüchten und gebeiztem Lachs</i>	12,40 €
Vita„Gartensaal“ salad <i>Mixed wintersalad in balsamic vinaigrette dressing and roasted korn and nuts</i>	7,20 €
Vita„Gartensaal“ salad <i>with roasted chicken filet in pesto with cherry tomatoes</i>	11,70 €
<i>with goat cheese with honey and rosemary</i>	11,40 €
<i>with spicy seafood and marinated salmon</i>	12,40 €



SUPPEN/SOUPS

Rote Bete Cremesuppe <i>mit gebratenen Zanderfiletstreifen und Sesam</i>	4,50 €
Beetroot Cream Soup <i>with fried strips of zander fillet and sesame</i>	4,50 €
Tomatisiertes Pot au Feu <i>vom Edelfisch mit Gemüsestreifen</i>	5,50 €
Pot au Feu napped with tomato sauce, <i>blue white fish and vegetable slices</i>	5,50 €

BAGUETTES

Grilled Cheese and Ham Baguette <i>mit gegrilltem Rinderhacksteak, Käse, Barbecuesauce und Salat</i>	7,20 €
Grilled Cheese and Ham Baguette <i>with grilled minced steak, cheese, barbecue sauce and salad</i>	7,20 €
Tuna Melt Baguette <i>mit Thunfisch, roten Zwiebeln, frittierten Kapern und Rucola</i>	7,20 €
Tuna Melt Baguette <i>with tuna, red onions, deep fried capers and rocket salad</i>	7,20 €
Gartensaal Club Baguette <i>mit geräucherter Putenbrust, Speck und Senfmajonaise</i>	7,20 €
Gartensaal Club Baguette <i>with smoked turkey breast, bacon and mustard-mayonnaise</i>	7,20 €

KALTE SPEISEN/COLD DISHES

Hausgemachtes hannöversches Sauerfleisch <i>mit Remouladensauce und Röstkartoffeln</i>	9,40 €
Home-made pork speciality <i>from the hannover region with remoulade and fried, grated potatoes</i>	9,40 €
Gebeizter Lachs <i>Mit hausgemachtem Rösti, Dill-Senfsauce und Wachtelei</i>	10,90 €
Marinated Salmon <i>with homemade hash-browns, dill mustard sauce and quail egg</i>	10,90 €



FISCH UND FLEISCHSPEZIALITÄTEN/ FISH AND MEAT SPECIALITIES

In Kräuteröl pochiertes Wildlachsfilet	13,90 €
<i>mit Himbeer-Salbai-Butter, Pinienkernspinat und Bunte Bandnudeln</i>	
Poached wild salmon in mineral oil	13,90 €
<i>With raspberry sage butter, pine nut spinach and colored linguine</i>	
Gebratenes Zanderfilet	15,90 €
<i>auf Champagner-Senfkrout und Röstkartoffeln</i>	
<i>mit roten Zwiebeln und jungem Lauch</i>	
Fried Zander fillet	15,90 €
<i>with champagne mustard herbs and hash-browns</i>	
<i>with red onions and fresh leek</i>	
Schweinebraten vom Apfel-Schwein	14,90 €
<i>mit Calvadosjus, lauwarmem Kraut und</i>	
<i>hausgemachten Serviettenknödeln</i>	
Pork Roast of Apple-Fed Pig	14,90 €
<i>with calverdosjus, lukewarme Coleslaw and</i>	
<i>handmade braed dumplings</i>	
Gebratene Entenbrust	17,20 €
<i>mit Schokoladen-Kirschjus,</i>	
<i>glasierter Kürbis und Spätzle</i>	
Fried Breast of Duck	17,20 €
<i>with chocolate cherry jus, glazed pumpkin and</i>	
<i>spaezle (noodles from southern germany)</i>	

PASTA/PASTA DISHES

Bunte Bandnudeln	9,50 €
<i>mit geschmolzenen Tomaten,</i>	
<i>Dörrtomaten, Oliventapenade und Parmesan</i>	
Collored Linguine	9,50 €
<i>with fried fresh tomatoes,</i>	
<i>sun-dried Tomatoes, Olive tapenade sauce and Parmesan</i>	
Spaghetti mit pikanten Meeresfrüchten	11,00 €
<i>gebeiztem Lachs und Rucolapesto</i>	
Spaghetti with spiced seafood	11,00 €
<i>marinated salmon and rucola pesto</i>	



DESSERT

Rote Grütze <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,50 €
Red fruit compote <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	4,50 €
Durstige Nonne <i>alkoholisiertes Haselnuss-Schokoküchlein mit Orangencreme</i>	6,80 €
„Thirsty Nun“ <i>Small alcoholic hazelnut cocolate cake with orange cream</i>	6,80 €
Crème Brûlée <i>von Rum und Kokos mit Limonen-Minz Sorbet</i>	6,00 €
Crème Brûlée <i>of Rum and coconut with lime-mint sorbet</i>	6,00 €



KINDERKARTE/CHILDRENS MENU

Bandnudeln „Garfield“ <i>mit Sauce Bolognese und Parmesankäse</i>	5,50 €
Tagliatelle „Garfield“ <i>with bolognese sauce and parmesan cheese</i>	5,50 €
Hausgemachte Serviettenknödel <i>mit dunkler Sauce und Karotten</i>	4,90 €
Homemade Bread dumplings <i>with dark sauce and karotts</i>	4,90 €
„Clever und Smart“ <i>Kleine panierte Minischnitzel mit Pommes frites und Ketchup</i>	7,30 €
Mini-escalopes <i>with French fries and ketchup</i>	7,30 €

DESSERT

„Eiszwerg Anton“ <i>Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne</i>	2,30 €
„Eiszwerg Anton“ <i>Strawberry and chocolate ice cream with whipped cream</i>	2,30 €





APÉRITIFS

1 Glas Prosecco	0,1 l	2,80 €
1 Glas Apfelsecco, <i>alkoholfrei</i>	0,1 l	2,70 €
Martini, bianco, dry oder rosso	5 cl	2,80 €
Sherry, medium, dry, cream	5 cl	2,80 €
Portwein, rot, weiss	5 cl	2,80 €
Noilly Prat	5 cl	2,80 €
Campari*		
mit Soda	5 cl	4,00 €
mit Orangensaft	5 cl	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner	0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner	0,7 l	5,60 €
Bonaqa	0,3 l	2,60 €
Stilles Wasser	0,25 l	2,50 €
Apfelschorle	0,3 l	2,60 €
Coca Cola ^{1, 5}	0,3 l	2,60 €
Coca Cola light ^{1, 2, 3, 5}	0,3 l	2,60 €
Fanta, Sprite ^{1, 2}	0,3 l	2,60 €
Bitter Lemon ⁴	0,2 l	2,50 €
Ginger Ale ¹	0,2 l	2,50 €
Tonic ^{1, 4}	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,70 €
Orangensaft	0,2 l	2,70 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €
Tomatensaft	0,2 l	2,60 €
Red Bull	0,25 l	3,20 €



HEISSGETRÄNKE

Kaffee (<i>große Tasse</i>)	 	2,60 €
Kaffee (<i>koffeinfrei</i>)		2,60 €
Tee (<i>große Tasse</i>)		2,60 €
Schokolade		2,60 €
Espresso		1,80 €
Espresso <i>doppelt</i>		2,80 €
Capuccino		2,70 €
Milchkaffee		2,70 €
Latte Macchiato		2,90 €

¹ Farbstoff

² Konservierungsstoffe

³ Süßstoff

⁴ Chininhaltig

⁵ Coffeinhaltig



BIERE

Gilde Ratskeller vom Fass	0,3 l	2,80 €
Köstritzer, <i>Flasche</i>	0,33 l	3,00 €
Franziskaner Hefe-Weizen	0,5 l	3,70 €
Malzbier Flasche	0,33 l	2,60 €
Becks, <i>Alkoholfrei</i>	0,33 l	2,70 €
Alsterwasser	0,3 l	2,60 €
Becks Lemon	0,33 l	3,00 €
Becks Gold	0,33 l	3,00 €

SPIRITUOSEN

Bacardi Rum	37,5 %	2,80 €
Johnnie Walker Red Label	40 %	3,20 €
Jack Daniels	43 %	3,20 €
Chivas Regal	40 %	4,50 €
Glenmorangie Single malt	43 %	6,00 €
Remy Martin VSOP	40 %	4,50 €
Asbach Uralt	38 %	2,90 €
Calvados Papidoux Fine	40 %	2,90 €
Averna	32 %	2,90 €
Ramazotti	30 %	2,90 €
Fernet Branca	42 %	2,90 €
Kirschwasser	43 %	3,50 €
Williams Christ	43 %	3,50 €
Williamsbirne Ziegler	43 %	6,50 €
Wildkirsch Ziegler	43 %	6,50 €
Linie Aquavit	41,5 %	2,90 €
Grappa la preziosa regale	40 %	2,90 €
Wodka Gorbatschow	37,5 %	2,90 €
Tequilla Sierra Silver	38 %	2,90 €
Fürst Bismarck	38 %	2,90 €
Grand Marnier Cordon Rouge	40 %	2,90 €
Baileys	17 %	2,90 €
Gin Gordons	37,5 %	2,90 €
Pernod	40 %	2,90 €
Amaretto	25 %	2,90 €
Jägermeister	38 %	2,90 €

LONGDRINKS

Gin Tonic ^{1,4}		5,50 €
Wodka Lemon ⁴		5,50 €
Bacardi Cola ^{1,5}		5,50 €
Wodka Red Bull ⁵		6,00 €



OFFENE WEINE

Weisswein

Bordeaux Blanc de Blanc <i>Frankreich, Grand Réserve AOC, trocken</i>	0,2 l	3,90 €
Pinot Grigio <i>Italien, trocken</i>	0,2 l	4,30 €
Ehrenbürger <i>Kerner-Kabinett-Riesling, trocken</i>	0,2 l	4,50 €
Ehrenbürger <i>-Kerner-Kabinett, halbtrocken</i>	0,2 l	4,50 €
Grauer Burgunder <i>Rheinhessen, trocken</i>	0,2 l	4,90 €
Weißer Burgunder <i>Rheinhessen, trocken, fruchtig</i>	0,2 l	4,90 €

Rotwein

Château Bel Air <i>Frankreich, Bordeaux Rouge, trocken</i>	0,2 l	3,90 €
Bardolino Classico <i>Italien, Verona, trocken</i>	0,2 l	4,50 €
Dornfelder <i>Qualitätswein, Pfalz, mild</i>	0,2 l	4,90 €
Bodegas Los Llanos Valdepenas <i>Spanien, trocken</i>	0,2 l	5,50 €
Barbera d'Alba <i>Italien, trocken</i>	0,2 l	6,60 €

Rose

Heitersheimer Maltesergarten <i>Spätburgunder Weißherbst halbtrocken</i>	0,2 l	4,30 €
Weinschorle	0,2 l	3,70 €



Deutschland

Rotwein

2007	Dornfelder Vier Jahreszeiten <i>QbA Pfalz, Bad Dürkheim, trocken</i>	1,0 l	17,50 €
2007	Portugieser/Dornfelder <i>vom Weingut Dr. Koehler QbA Rotweincuvée mild, Rheinhessen, Bechtheim, halbtrocken</i>	0,75 l	19,90 €
2008	Heitersheimer Maltesergarten <i>Julius Zotz, Spätburgunder, Baden, Spätlese, trocken</i>	0,75 l	29,95 €
2009	Black Hole <i>Rotwein Cuvée, Weingut Manz, Rheinhessen, trocken</i>	0,75 l	21,50 €

Italien

Weißwein

2010	Pinot Grigio delle Venezie I.G.T. <i>trocken</i>	0,75 l	16,50 €
2009	Vernaccia di. San Gimignano D.O.C.G. <i>„Teruzzi & Puthold“, trocken</i>	0,75 l	24,50 €
2008	Sicilia Bianco 'Etichetta Bianca' IGT <i>„Corte dei Mori“/Sizilien weich, fruchtig</i>	0,75 l	22,90 €
2009	Chardonnay Valdadige DOC <i>„Cantina Valdadige“/Trentino spritzig</i>	0,75 l	19,00 €

Rotwein

2009	Pasqua Bardolino Classico DOG <i>Cavatina, Verona, trocken</i>	0,75 l	17,50 €
2009	Barbera d'Alba DOC <i>Costa di Bussia, Piemont, trocken</i>	0,75 l	28,00 €
2009	Valpolicella Classico Ripasso DOC <i>Ripasso & Amarone, Venetien, Corvina samtig</i>	0,75 l	24,50 €
2007	Chianti Classico DOCG <i>Lamôle di Lamôle, trocken</i>	0,75 l	34,00 €



Spanien

Weißwein

2008	Basa <i>Blanco Rueda</i>	0,75 l	21,00 €
------	-----------------------------	--------	---------

Rotwein

2008	Bodegas Los Llanos Valdepeñas <i>Senorio de los Llanos Crianza, Tempranillo</i>	0,75 l	23,00 €
------	--	--------	---------

2008	Vega Ibor <i>Tempranillo Barrica, Bod. Real Valdepeñas</i>	0,75 l	21,00 €
------	---	--------	---------



Der Gartensaal

Sekt

Schloss Landestrost

Sekt Extra Dry

Dupres Neustadt/Rbg.

0,75 l 23,50 €

Carte Noir Privat

Rhein-Riesling mit Kerner, extra trocken,

Dupres Neustadt/Rbg.

0,75 l 29,95 €

Menger – Krug Gutssekt Rosé, Brut

Pinot Noir, Pinot Meunier, Pfalz,

Flaschengärung, fruchtig

0,7 l 33,00 €

Prosecco

Nardi Veneto

Frizzante

0,75 l 17,50 €

Apfelsecco

alkoholfreier Apfelsecco

aus kontrolliert biologischem Anbau



0,75 l 15,50 €

Champagner

Laurent Perrier

Brut

0,75 l 47,00 €