

Vorspeisen

*Geräucherter Norweger Lachs
Honig-Senfsauce, Nordmeer-Garnelen*

€ 14,50

*Rapunzelsalat mit Kartoffel-Speck Dressing
lange Croutons
glacierte französische Entenleber*

€ 18,50

*Eiernudelsalat mit gebratenen Saté-Spießen
Erdnußsauce*

€ 18,50

*Gebratener und marinierter Picandou-Ziegenkäse aus dem Perigord
auf Linsensalat
und glacierten Pfirsichspalten*

€ 20,50

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit Maultaschen und Gemüse*

€ 8,50

Neuhof-Kartoffelsuppe

€ 7,50

*Cappuccino vom Muskatkürbis
mit gegrillter Chorizo
Kürbiskernöl*

€ 9,50

Für unsere kleinen Gäste

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise

Kleine Portion € 4,50

Große Portion € 7,--

Wiener Schnitzel

Broccoli und Karotten, Pommes frites, Ketchup

€ 11,50

Fischgerichte

Auf der Haut gebratener Teriyaki-Lachs

Bangkok-Gemüse

Bamberger Hörnle

€ 27,50

Filets von der heimischen Spessartforelle

braune Butter

Cremespinat, Butterkartoffeln

€ 24,50

Vegetarisches Gericht

Portobello gefüllt mit herbstlichem Gemüse

Kräutersahne

Rosmarinkartoffeln

€ 18,90

Fleischgerichte

*Gegrilltes Spanferkelkotelett
auf cremigem Speckwirsing
gebratene Grenaille-Kartoffeln*

€ 28,50

*Angebratene Filetspitzen in Rotweinsauce
Schwarzwurzelgemüse
Butternudeln*

29,50

*Argentinisches Rinderfiletsteak, Pfeffersauce
Karottenstampf, grüner Thai-Spargel
Kräuter-Shitake-Pilze*

€ 32,50

*Zart gebratener Neuseeländer Lammrücken
Mint Jelly-Jus
Bohnen-Artischocken-Gemüse
Mediterrane Kartoffeln*

€ 31,90

*Original Wiener Schnitzel
mit röschen Bratkartoffeln
Preiselbeeren, Beilagensalat*

€ 27,50

Für zwei Personen

*Chateaubriand
-am Stück gebraten-
Sauce Bearnaise
verschiedene Gemüse
Kräuterkartoffeln*

pro Person € 34,50

Desserts

*Hausgemachtes Grießflammeri
mit warmem Kirschragout*

€ 9,50

*Zimtparfait
mit Mandeleis, Vanillesauce*

€ 9,50

*Walnusseis in der Schokotulpe
Zwetschgenröster
karamellierte Mandeln
Buttermilchhippe*

€ 12,50

Dessert-Variationen Neuhof

€ 11,--

Eine Kugel Fruchtsorbet

in Sekt € 6,--

in Champagner € 8,50

Revue de Fromage

*- Schweizer Bergkäse, Comté, Ziegenkäse -
Dattelbrot, Feigensenf*

€ 16,--

und als kulinarische Ergänzung

2004er

Herxheimer Himmelreich

Riesling Beerenauslese

0,1 l € 13,--

Kaffee-Spezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,60
<i>Espresso</i>	€ 2,60
<i>Espresso doppelt</i>	€ 5,20
<i>Cappuccino</i>	€ 4,--
<i>Irish Coffee von Tullamore Dew</i>	€ 10,50

*Beilagen-Änderungen im Rahmen des Angebotes
sind ohne Aufpreis möglich.*

Alle Preise in Euro.

In den Preisen sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

*Über Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten
auslösen können, informieren wir Sie
in einem speziellen Exemplar unserer Speisekarte.*

Wir stehen gern zu Ihrer Verfügung.