

## **Sommer-Getränke-Empfehlung**

<i>Aperitif</i>		€
<i>Ferrari Rosé brut Spumante</i>		
<i>Pinot Noir und Chardonnay</i>		
<i>Metodo Classico</i>	<i>0,1 l</i>	<i>8,50</i>
<i>Trentino, Italien</i>	<i>0,75 l</i>	<i>45,--</i>
 ***** 		
<i>2021er</i>		
<i>„Sommerwein“ Riesling trocken</i>		
<i>Weingut Schloß Vollrads</i>		
<i>Oestrich-Winkel</i>	<i>0,25 l</i>	<i>9,50</i>
<i>Rheingau</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,--</i>
<i>2021er</i>		
<i>Blanc de blancs</i>		
<i>Cuvée aus Grauburgunder und Weißburgunder</i>		
<i>Weingut Schumacher</i>		
<i>Herxheim am Berg / Weinstrasse</i>	<i>0,25 l</i>	<i>9,50</i>
<i>Pfalz</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,--</i>
<i>2020er</i>		
<i>Sauvignon blanc</i>		
<i>Allan Scott Winery</i>		
<i>Marlborough</i>	<i>0,25 l</i>	<i>11,--</i>
<i>Neuseeland</i>	<i>0,75 l</i>	<i>32,50</i>
<i>2021er</i>		
<i>Rose „Clarette“ trocken</i>		
<i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>		
<i>Weingut Knipser</i>		
<i>Laumersheim</i>	<i>0,25 l</i>	<i>11,--</i>
<i>Pfalz</i>	<i>0,75 l</i>	<i>32,50</i>

	€
<b><i>Vorspeisen</i></b>	
<i>Sommerliche Blattsalate mit Hausmacher Dressing Sprossen und Croutons Schnittlauchschmand</i>	<i>12,50</i>
<i>Wahlweise mit</i>	
<i>1 Stück Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	<i>10,50</i>
<i>3 Stück Gambas</i>	<i>15,50</i>
<i>Mediterraner Bohnensalat, getrocknete Tomaten Mammut-Oliven, frische Minze Spanferkel-Schinken geräuchert</i>	<i>16,50</i>
<i>Geräucherte Scheiben vom Fjord-Lachs Marinierter Wildkräutersalat Ingwer-Zitronengras-Schaum</i>	<i>17,50</i>
<i>Rosa Scheiben vom Kalbsrücken Fruchtige Mango-Gurke-Chili-Salsa Schalotten-Creme-Bruschetta</i>	<i>19,50</i>
<i>Heringssalat mit Rote Beete Fines de Claire-Austern - 2 Stück Shiso Kresse-Mix, Himbeeressig Gebackenes Wachtelei und Forellenkaviar</i>	<i>20,50</i>

€

## ***Suppen***

*Rinderkraftbrühe  
mit Kasnudeln und Schnittlauch* 7,50

*Kartoffelsuppe  
mit Croutons und Crème fraîche* 7,50

*Cremiges Süppchen von der Paprika  
mit Tofu-Würfeln und Schmand* 8,50

\*\*\*\*\*

## ***Für unsere kleinen Gäste***

*Wiener Schnitzel, verschiedene Gemüse  
Pommes frites, Ketchup* 12,50

\*\*\*\*\*

## ***Vegetarische Gerichte***

*Fruchtiges Ratatouille  
mit Cantaloup-Melone und Feta im Pfannkuchen  
Kerbelsauce* 16,50

*Penne Pasta  
geschwenkt in Limonen-Frischkäse-Sauce  
Sommergemüse, confierte Tomaten  
glacierte Austernpilze* 17,50

€

### ***Fischgerichte***

*Kross gegrilltes Filet vom Zander*  
*Tomatenpesto*  
*Kartoffel-Gurken-Shrimps-Ragout* 29,50

*Zart gebratenes King-Fisch-Filet (Makrele)*  
*Zitronengras-Sauce*  
*Wilder Broccoli, Petersilienpüree* 29,50

\*\*\*\*\*

### ***Fleischgerichte***

*Getrüffelte Poulardenbrust*  
*Kräutersauce*  
*Mediterranes Tomaten-Spinat-Risotto* 26,50

*Königsberger Klopse mit gegrillten Gambas*  
*Stielkapernsauce, Risi-Bisi-Reis*  
*Kopfsalat mit Kräuter-Vinaigrette* 31,50

*Rumpsteak Strindberg*  
*-Kräuter-Senf-Zwiebel-Kruste-*  
*Portweinsauce*  
*Speckbohnen, Butterdrillinge* 33,50

*Gebratener Rehrücken*  
*Wacholder-Honig-Jus*  
*Lunotti-Pasta gefüllt mit Waldpilzen und Rucola*  
*Karottenblatt* 39,50

	€
<b>Desserts</b>	
<i>Erdbeeren Vanilleeis, Schlagsahne</i>	11,50
<i>Grießflammeri Kirschragout, Buttermilcheis</i>	11,50
<i>Erdbeer-Joghurt-Terrine Weiße Schokoladensauce, Mojito-Sorbet</i>	11,50
<i>Dessert-Überraschung Neuhof - Komposition von verschiedenen Desserts -</i>	13,50
<i>Eine Kugel Fruchtsorbet mit Rieslingsekt extra trocken</i>	8,--

\*\*\*\*\*

<b>Käseauswahl</b>	
<i>Bergkäse, Reblochon, Ziegenkäse, Gorgonzola Dattelbrot, Feigensenf</i>	16,50

\*\*\*\*\*

<b>Kaffee-Spezialitäten</b>	
<i>Tasse Kaffee</i>	2,60
<i>Espresso</i>	2,60
<i>Espresso doppelt</i>	5,20
<i>Cappuccino</i>	4,--

*Alle Preise in Euro.  
In den Preisen sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.*