

€

## **Vorspeisen**

<i>Gemischte Blattsalate mit Hausmacher Dressing Sprossen und Croutons, Zwergtomaten, Schnittlauchschand</i>		12,50
<i>Mit drei Gambas</i>	<i>zusätzlich</i>	16,50
<i>Geräucherte Seligenstädter Forelle auf Apfel-Carpaccio Wildkräutersalat in Meerrettich-Dressing</i>		16,50
<i>Spargelsalat in Vinaigrette mit Paprika und Ei Frankfurter grüne Soße, Norweger Rauchlachs</i>		16,50
<i>Crème Brulée von weißem Spargel Steirischer Vulcano Schopf-Schinken</i>		16,50

\*\*\*\*\*

## **Suppen**

<i>Kartoffelsuppe mit Croutons und Crème fraîche</i>	7,50
<i>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</i>	8,50
<i>Karotten-Kokossuppe mit Ingwer</i>	8,50
<i>Spargelcremesuppe mit Mandelsahne</i>	8,50

€

### ***Für unsere kleinen Gäste***

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

\*\*\*\*\*

### ***Pasta-Gericht***

*Mediterrane Fettuccine  
mit Zucchini, Aubergine und Paprika  
sonnengetrocknete Tomaten, Grana Padano* 19,50

\*\*\*\*\*

### ***Veganes Menü***

*Misosuppe mit Hijiki-Gemüse-Algen  
und geräuchertem Tofu* 9,50

*Schwarze Bohnen-Terrine  
Graupenrisotto, Tomaten-Trüffelsauce* 23,00

*Joghurtcreme mit Chiasamen  
Mangokompott* 11,50

\*\*\*\*\*

### ***Fischgerichte***

*Gegrilltes Filet vom Lachs auf Spargelrisotto  
Gremolata (Kräuter-Topping)* 29,50

*Kabeljau auf der Haut gebraten, Olivenpaste  
Feines Erbsenpüree, Butterkartoffeln* 29,50

€

## ***Fleischgerichte***

*Geschmorte Ochsenbäckchen  
in Portwein-Schalotten-Sauce  
Glacierte Möhren, cremiges Kartoffelpüree* 26,50

*Neuseeland Lammrücken -rosa gebraten-  
Thymiansauce  
Sautierter grüner und weißer Spargel, Kartoffelwürfel* 32,50

*Argentinisches Rinderfiletsteak, Pfefferrahmsauce  
Junge Bohnen, Elsässer Bratkartoffeln* 36,50

\*\*\*\*\*

## ***Spargelgerichte***

*Stangenspargel klassisch  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter  
neue Kartoffeln oder Pfannkuchen* 25,50

### ***Spargelbeilagen:***

*Gekochter Farmerschinken* 9,50  
*Steirischer Vulcano Schopf-Schinken* 9,50  
*Gemischter Schinken* 10,50

*1 Stück Wiener Schnitzel vom Kalb* 10,50  
*1 Stück Tournedos von der Rinderlende* 18,50  
*1 Stück Lachsfilet gebraten* 14,00  
*3 Stück Gambas* 16,50

### ***Unsere Spargel-Weinempfehlung***

*2022er C F Silvaner trocken*  
*Weingut Fürst Löwenstein* 0,25 l 9,50  
*Kreuzwertheim, Franken* 0,75 l 28,50

	€
<b><i>Desserts</i></b>	
<i>Mousse und Ragout von Flugmango Valrhona Schokoladensauce</i>	<i>11,50</i>
<i>Nougatparfait mit Haselnusskrokant Himbeersauce</i>	<i>12,50</i>
<i>Erdbeeren Romanoff Vanilleeis</i>	<i>13,50</i>
<i>Dessert-Variation Neuhof - Komposition von verschiedenen Desserts -</i>	<i>13,50</i>

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

### ***Kaffee-Spezialitäten***

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,60</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,60</i>
<i>Espresso doppelt</i>	<i>5,20</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4,00</i>

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