

€

## **Vorspeisen**

*Sommerliche Blattsalate mit Hausmacher Dressing,  
Croutons und Kürbiskerne, Schnittlauchsmand* 12,50

*mit drei Gambas* zusätzlich 16,50  
*mit gebratenen Pfifferlingen* zusätzlich 10,50

*Tomaten-Carpaccio  
Rucola Salat mit dunklem Balsamico  
Burrata, Basilikumpesto* 18,00

*Scheiben vom Norweger Rauchlachs  
Gurkensalat mit Joghurt und grünem Meerrettich  
Honig-Senfsauce* 18,50

*Melonenfächer  
Garnelen-Paprikasalat mit Fenchel und Calvados  
in Limonen-Oliven-Dressing* 17,00

\*\*\*\*\*

## **Suppen**

*Kartoffelsuppe  
mit Croutons und Crème fraîche* 7,50

*Kraftbrühe vom Tafelspitz  
mit Gemüsestreifen und Kräutern* 8,50

*Rahmsuppe von Pfifferlingen  
mit Schnittlauchsahne* 8,50

*Gazpacho mit Szechuan-Pfeffereis* 10,50

*Gurkenkaltschale mit Melonen-Rauchlachs-Sorbet* 10,50

€

### ***Für unsere kleinen Gäste***

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

\*\*\*\*\*

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

*Fettuccine  
mit Pfifferlingen in Rahm* 22,50

\*\*\*\*\*

### ***Veganes Menü***

*Terrine von Pfifferlingen  
Wildkräutersalat in Olivenöldressing* 9,50

*Hafer-Bratling auf Fregola Sarda  
Verschiedene Gemüse, Mandel-Kokossauce* 23,50

*Sauerkirschkompott  
Vanilleeis* 11,50

\*\*\*\*\*

### ***Fischgerichte***

*Gebratenes Filet vom Heilbutt  
Tapenade von grünen Oliven  
Weiße Bandnudeln mit kandierten Tomaten und Rucola* 32,50

*Seligenstädter Forellenfilet mit Mandelbutter  
auf Babyspinat, Salzkartoffeln* 29,50

€

## ***Fleischgerichte***

*Argentinisches Rinderfiletsteak  
Whiskyrahmsauce mit grünem Pfeffer  
Bohnen-Cassoulet  
Elsässer Bratkartoffeln* 36,50

*Gebratene Maispouardenbrust  
Süßkartoffel-Ragout mit Karotten und Kohlrabi  
in Kokos-Currysauce* 26,--

*Entrecôte vom Kalb  
Pfifferling-Risotto  
Kräuter-Knoblauch Topping* 34,50

*Geschmorte Rinderrippe (Beef short ribs)  
Rotwein-Barbecue-Sauce mit Schalotten  
Zucchini-Paprikagemüse  
Gebratene Drillinge* 28,50

## **Für 2 Personen**

*Chateaubriand  
Sauce Bearnaise  
Gebratene Pfifferlinge  
Verschiedene Gemüse  
Rosmarinkartoffeln* pro Person 40,50

	€
<b><i>Desserts</i></b>	
<i>Kirschkompott Vanilleeis</i>	<i>11,50</i>
<i>Crème Brûlée Salzbutter-Karamelleis</i>	<i>12,50</i>
<i>Himbeerparfait Sauce von Valrhona-Schokolade</i>	<i>12,50</i>
<i>Sorbet-Variation marinierte Beeren</i>	<i>13,50</i>
<i>Dessert-Variation Neuhof - Komposition von verschiedenen Desserts -</i>	<i>13,50</i>

\*\*\*\*\*

### ***Käseauswahl***

<i>Bergkäse, Reblochon, Ziegenkäse, Gorgonzola Dattelpbrot, 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.*