

€

## **Vorspeisen**

<i>Gemischte Blattsalate mit Hausmacher Dressing, Sprossen und Croutons, Kräuterschmand</i>		12,00
<i>Drei Gambas</i>	<i>zusätzlich</i>	16,50
<i>Bunter Spargelsalat in Bärlauch-Vinaigrette mit Paprikawürfeln und gehacktem Ei</i>		14,50
<i>Zwei Scheiben gebeizter Lachs</i>	<i>zusätzlich</i>	8,50
<i>Hausgebeizter Fjordlachs, gepuffter Zitronenreis, Joghurt-Dillsauce, Salatbukett</i>		21,00
<i>Panna cotta von weißem Spargel, Grüne Soße, Steirischer Vulcano-Schopfschinken</i>		18,50
<i>Marinierter Stangenspargel mit Shizokresse Holländisches Matjesdoppelfilet, rote Zwiebelringe</i>		18,50

\*\*\*\*\*

## **Suppen**

<i>Consommé vom Tafelspitz mit Pfannkuchenstreifen</i>	9,50
<i>Kartoffelsuppe Croutons und Crème fraîche</i>	8,50
<i>Rahmsuppe von jungem Lauch</i>	9,50
<i>Spargelcrèmesuppe mit Mandelsahne</i>	8,50

€

### ***Für unsere kleinen Gäste***

*Wiener Schnitzel, verschiedene Marktgemüse  
Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise* 14,00

\*\*\*\*\*

### ***Veganes Gericht***

*Mediterrane Orecchiette in Tomatensugo  
Bratling aus Zucchini und roten Linsen* 26,50

\*\*\*\*\*

### ***Fischgerichte***

*Filet von der Goldbrasse  
Spargelrisotto mit konfierten Strauchtomaten  
und Rucola* 34,50

*Gebratenes Zanderfilet  
auf toskanischer Pasta mit Zucchini,  
Aubergine und Paprika  
Oliven-Tapenade* 32,00

€

## ***Fleischgerichte***

*Filetsteak vom Argentinischen Rind  
Grüne Pfefferrahmsauce  
Junge Bohnen mit Speckchip  
Gebratene Elsässer Kartoffeln* 42,00

*Neuseeland-Lammrückenfilet mit Panko-Kräuterbröseln  
Thymianjus  
Ragout von sautiertem grünen und weißen Spargel  
mit Kartoffelwürfeln* 34,50

*Kotelette vom Ibericoschwein, Gremolata  
Geröstete Blumenkohlcrème, Maisgrießpolenta* 32,00

*Glacierte Kalbsbrust, Jus  
Spargelspitzen in Rahm  
Petersilienkartoffeln* 29,50

## **Für 2 Personen**

*Chateaubriand  
Sauce Béarnaise  
Verschiedene Gemüse  
Grilltomate  
Kartoffelgratin* *pro Person* 45,00

€

## **Desserts**

*Kokoscrème brulée  
Ananassorbet und Früchte* 14,00

*Erdbeeren Neuhof-Art  
- Schlagsahne mit Grand Marnier und  
Erdbeerstückchen -  
Vanilleeis* 14,00

*Zitronenmousse  
in einer Blätterteig-Schillerlocke  
Mangokompott* 13,00

*Dessert-Variation Neuhof  
- Komposition von verschiedenen Desserts -  
15,50*

\*\*\*\*\*

## **Käseauswahl**

*Gorgonzola, Bergkäse, Ziegenmilchkäse, Coulommiers  
Dattelprot und Feigensenf* 18,50

\*\*\*\*\*

## **Kaffee-Spezialitäten**

*Tasse Kaffee* 2,60  
*Espresso* 2,60  
*Espresso doppelt* 5,20  
*Cappuccino* 4,00

*Alle Preise in Euro.*

*In den Preisen sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.*