

€

Vorspeisen

<i>Frühlingssalate mit Hausmacher Dressing, Croutons und verschiedene Kerne, Kräuterschmand</i>			12,00
<i>Gebratene Waldpilze</i>	<i>zusätzlich</i>		9,50
<i>Drei Gambas</i>	<i>zusätzlich</i>		13,50

<i>Wildterriner Salatspitzen mit Hausmacher Dressing Sauce Cumberland</i>			19,50
---	--	--	-------

<i>Hausgebeizter Norweger Lachs Honig-Senfsauce, Fenchelsalat Eismeergarnelen</i>			19,50
---	--	--	-------

<i>Matjesfilet -Hausfrauen Art- Rote Zwiebeln, Essiggemüse</i>			20,50
--	--	--	-------

Suppen

<i>Kartoffelsuppe Croutons und Crème fraîche</i>			8,50
--	--	--	------

<i>Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Eierstich und Gemüsestreifen</i>			9,50
---	--	--	------

<i>Rahmsuppe von Bärlauch Selleriestroh</i>			9,50
---	--	--	------

€

Für unsere kleinen Gäste

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

14,00

Pasta-Gericht

*Mediterrane Fettuccine
mit Zucchini, Aubergine und Paprika
Sonnentrocknete Tomaten, Grana Padano*

20,50

Veganes Gericht

*Orientalisches Gemüseragout
mit Kichererbsen und Bohnen
Erbsen-Proteinstreifen
Dillreis*

24,50

Fischgerichte

*Gebratenes Lachsfilet
Rieslingsauce
Kartoffel-Gurkenragout*

31,00

*Gebratenes Schwertfischsteak
Ratatouillegemüse
Salzkartoffeln*

32,00

€

Fleischgerichte

Filetsteak vom argentinischen Rind
Grüne Pfeffersauce
Marktgemüse
Gratinierte Kartoffeln 42,00

Geschmorte Rinderroulade
Burgundersauce
Rotkohl
Hausgemachte Kartoffelklöße 29,50

Filetspitzen in Sherry-Pilzrahmsauce
Verschiedene Gemüse
Butternudeln 29,50

Lammrückenfilet -rosa gebraten-
Rosmarin-Balsamicosauce
Bohnen-Tomatengemüse
Gratinierte Kartoffeln 31,50

Rehrückenfilet -rosa gebraten-
Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren
Gebratene Pilze
Rosenkohl
Haselnuss-Spätzle 39,00

Für 2 Personen

Chateaubriand
Sauce Béarnaise
Grilltomate
Gebratene Waldpilze
Verschiedene Gemüse
Kartoffelgratin *pro Person* 45,--

€

Desserts

Zitrusfruchtparfait
Mango-Passionsfruchtsauce 13,00

Apfel-Crumble
Vanilleeis 13,00

Vanille-Panna Cotta 12,50
Erdbeer-Rhabarberkompott

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

Käseauswahl

Gorgonzola, Bergkäse, Ziegenmilchkäse, Coulommiers
Dattelbrot 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.