

Vorspeisen & Salate

in Butterschmalz gebratene Potthucke
mit Schnippelschinken, hausgemachter Geflügelleberwurst und Schmand
6,90 €

Spargelsalat mit marinierten San-Marzano Tomaten,
Bärlauchpesto und Parmesanspänen
14,90€

großer gemischter Salat mit Körnern und Sprossen
7,90€

bestellen Sie gerne zum Salat dazu:

100gr. Hähnchenbrust
3,00€

Riesengarnele pro Stück
2,50€

100gr. gezupfte Lachsforelle
3,90€

100gr. gesmoktes pulled pork
3,50€

100gr. Rinderfiletstreifen
12,50€

karamellisierter Ziegenkäse pro Stück
2,20€

100gr. gebratene Pilze
3,60€

Suppen

unsere Mulligatawny, angerichtet in der großen Terrine
mit Hühnchenstücken, Curry, Kokos, Apfel,
Reis und Erdnüssen
8,50€

Schaumsuppe vom Stangenspargel
mit Spargeleinlage und Baguette
5,90€

Spargel-Bärlauchsuppe mit gebratener Garnele
8,90€

Kleinigkeiten

1/2 Baguette
mit hausgemachter Allioli
4,90€

Portion Fritten
3,00€

Ketchup oder Majonaise
0,60€

Frikadelle mit Baguette und Senf
3,50€

Hauptgerichte

Portion Stangenspargel (500g Rohgewicht) mit Salzkartoffeln
wahlweise mit zerlassener Butter oder Hollandaise
16,90€

bestellen Sie gerne zum Spargel dazu:

westfälischer Knochenschinken
3,90€

Rührei
3,50€

Schnitzel vom NEULAND Schweinerücken
9,90€

200g NEULAND Rinderfilet
22,90€

Schollenfilet
9,90€

Maishähnchenbrust
9,90€

vegetarische Spinatlasagne
11,90€

gebratene Maishähnchenbrust
mit Safransoße und Bärlauchgraupen
18,50€

Schnitzel vom Neuland Schweinerücken
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat
14,75€

Tagliatelle mit geschmorten Kirschtomaten
in Bärlauchrahm und Parmesan
14,90€

www.neuland-fleisch.de

unsere Hauptgerichte für zwei Personen (oder für den ganz großen Hunger) Rustikal auf einem Holzbrett serviert

Omas Sonntagsbraten (ca. 400gr.) Schwein & Rind halb und halb
mit viel Soße, Gemüse der Saison und gebratenen Rosmarinkartoffeln
32,50€ (16,25€ pro Person)

gebratener Rücken vom NEULAND Jungschwein (ca. 500gr.)
mit Gemüse der Saison, gebratenen Rosmarinkartoffeln
und hausgemachter Kräuterbutter
29,50€ (14,75€ pro Person)

Filet vom irischen Lachs (ca. 400gr.)
mit Gemüse der Saison, gebratenen Rosmarinkartoffeln
und hausgemachter Kräuterbutter
31,50€ (15,75€ pro Person)

Steak

NEULAND Rinderfilet
200g / 29,90€

U.S. Rinderfilet Greater Omaha Packers
200g / 40€

U.S. Entrecote Greater Omaha Packers
300g / 42€

Jacks Creek Wagyu Hüfte Australien
200g / 32€

zu allen Steak Cuts servieren
wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat
und wahlweise Pommes oder Rosmarinkartoffeln

Desserts & Käse

karamellisierter New York Cheesecake
mit eingelegten Waldbeeren
6,90€

Bayrische Creme
mit Fruchtpüree und Gartenminze
5,50€

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus, eingelegten Waldbeeren, Preiselbeersahne und Vanilleeis
14,50€

Eis

aus der „Leck mich“ Manufaktur

Vanille, Erdbeer, Schokolade

je Kugel

1,80€

französische Rohmilchkäse (6 Sorten)

mit Birnensenf und Früchtebrot

14,50€

alle Preise inkl. Bedienung & 19% MwSt.
für Umbestellungen berechnen wir 1,50€ extra

**warme Küche ab 18 Uhr
wir bitten um Ihre Bestellung bis 21 Uhr**

wir weisen darauf hin, dass alle unsere Speisen die ausweispflichtigen Allergene wie
glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite,
Lupinen, Weichtiere enthalten können.

Sind Sie von einer Unverträglichkeit betroffen, fragen Sie bitte unseren Service, ob wir auf Ihre Unverträglichkeit eingehen können