

## Vorspeisen

<i>100gr Beef Tartar vom NEULAND Rinderfilet</i>	18€
mit Kapern, Schalotten und geräucherter Eigelbcreme (c,g,m,)	
<i>Ceviche vom Hiramasa Kingfish</i>	18€
mit Blumenkohl und Salzzitrone(c,d,g)	
<i>Krustentierbisque</i>	15€
mit Hummerklein und einem Schuss Champagner (b,d,g,l,o)	
<i>Unser Vorspeisenteller</i>	8€
Eine kleine Auswahl von Köstlichkeiten aus unserer Küche	

## Hauptgerichte

<i>gegrilltes Rehrückensteak</i>	35,00€
mit sautierten Pfifferlinge, Rahmwirsing und Kartoffel-Baumkuchen	
<i>Schnitzel vom NEULAND Schweinerücken</i>	15,75€
mit Bratkartoffeln und kleinen Salaten mit Kernöl vinaigrette (a(w),c,m)	
<i>bunter Salat</i>	12,80€
mit gegrillter Hähnchenbrust und Kartoffelknusper (m)	
<i>gebratene Serviettenknödel</i>	16,90€
mit Rahmpilzen, Lauch und Kirschtomaten (a(w),c,g,)	
<i>3 Matjesfilets</i>	17,90€
mit Hausfrauensoße und Bratkartoffeln (d,g,m)	
<i>Filet vom Wolfsbarsch</i>	28,00€
mit mediterranem Gemüse und Piment d ´Espelette (d,g,o)	
<i>Rinderfilet ( 200gr)</i>	28,00€
mit kleinen Salaten und Kartoffelecken (a (w),m)	

## Dessert & Käse

<i>Unser Cheesecake</i>	8€
mit eingelegten Waldbeeren (a(w),c,g,o)	
<i>Mirabellen</i>	11€
Eistee, Matcha Eis, Rosmarin(c,g)	
<i>Foume d `Ambert</i>	9€
Gewürzbirne, Walnuss, Brotchips (a,g,o)	

# *Apero*

## *Champagner*

Reims, Champagne <sup>(o)</sup>

0,1l 12,50 €

## *Riesling Sekt*

C.H. Berres, Mosel <sup>(o)</sup>

0,1l 8,50€

## *Ooh hoo Summer Wine...*

Riesling feinherb <sup>(o)</sup>

0,2l 4,50€

1,0l 21,50€

Allergene:

a: Gluten, b: Krebstiere, c: Eier von Geflügel, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen, g: Milch von Säugetieren, h: Schalenfrüchte,  
l: Sellerie, m: Senf, n: Sesamsamen, o: Schwefeldioxid und Sulfate, p: Lupinen, r: Weichtiere