

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

<i>gegrilltes Rehrückensteak</i>	<i>35,00€</i>
mit sautierten Pfifferlingen, Rahmwirsing und Kartoffel-Baumkuchen (a(w),c,g,l,o)	
<i>Schnitzel vom NEULAND Schweinerücken</i>	<i>15,75€</i>
mit Bratkartoffeln und kleinen Salaten mit Kernölvinaigrette (a(w),c,m)	
<i>bunter Salat</i>	<i>12,80€</i>
mit sanft gegartem Lachsforellenfilet und Kartoffelknusper (d,m)	
<i>Brust und Keule von der Patthorster Wildente</i>	<i>26,90€</i>
mit Rotkohl und gebratenen Serviettenknödel (a(w),c,g,m,o,p)]	
<i>Filet vom Wolfsbarsch</i>	<i>28,00€</i>
mit mediterranem Gemüse und Piment d 'Espelette (d,g,o)	
<i>Rinderfilet (200gr)</i>	<i>28,00€</i>
mit kleinen Salaten und Kartoffelecken (a (w),m)	

Dessert & Käse

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

Apero

Champagner

Reims, Champagne ^(o)

0,1l 12,50 €

Riesling Sekt

C.H. Berres, Mosel ^(o)

0,1l 8,50€

Ooh hoo Summer Wine...

Riesling feinherb ^(o)

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