

Speisenkarte

Vorspeise

<i>HAUSGEBEIZTER LACHS</i> ASIATISCH GEWÜRZT NACH SASHIMI ART SÜß-SAURES GEMÜSE, MISO	12,00 €
<i>VITELLO VOM KALB</i> MIT SPARGEL, WILDKRÄUTER, BÄRLAUCH-CREME	12,90 €

Suppen

<i>BÄRLAUCH-CREMESUPPE</i> MIT POCHIERTER LACHSNOCKE	7,00 €
<i>SPARGELCREMESUPPE</i> MIT SPARGEL-EINLAGE	5,00 €
<i>HAUSGEMACHTE TAFELSPITZ-ESSENZ</i> MIT FEINEM GEMÜSE, FLEISCH UND FLÄDLE	7,00 €

Zwischengerichte

<i>KALBS - MAULTASCHEN MIT FRÜHLINGSKRÄUTERN</i> HAUSGEMACHT, KARTOFFEL-KNUSPER-SALAT TAFELSPITZ-SUD, ZWIEBELSCHMELZE	10,90 €
ALS HAUPTGERICHT € 14	
<i>UNSERE „PAELLA“</i> MIT LACHSFILET, MUSCHELN, UND GARNELE SAFRANREIS, SPARGEL	17,00 €
ALS HAUPTGERICHT € 24	
<i>GROSSER SALATTeller HÄHNCHEN</i> BLATTSALATE UND ROHKOSTSALATE ASIATISCH MARINIERTE HÄHNCHENBRUST HAUSDRESSING UND BAGUETTE	12,00 €

Ohne Fleisch

<i>HAUSGEMACHTE NUDELN</i> MIT FRISCHEM SPARGEL, TOMATE BÄRLAUCH-PESTO, PARMESAN	11,90 €
<i>PORTION SPARGEL MIT NEUEN KARTOFFELN</i> wahlweise mit grüner Soße, Sc. Hollandaise oder Butter	16,00 €

SPARGEL - FLAMMKUCHEN 12,00 €
SCHMAND, SPARGEL,
KIRSCHTOMATEN UND BÄRLAUCH

Hauptgerichte

PORTION SPARGEL 21,00 €
MIT LANDSCHINKEN UND HEIBRAUCH-SCHINKEN
ANNABELLE KARTOFFELN
wahlweise mit grüner Soße, Sc. Hollandaise oder Butter

PORTION SPARGEL 24,00 €
MIT PANIERTEM SCHWEINESCHNITZEL
ANNABELLE KARTOFFELN
wahlweise mit grüner Soße, Sc. Hollandaise oder Butter

SPARGEL UND GEMÜSE AUS DEM WOK 26,00 €
MIT GEDÄMPFTEN RIESENGARNELEN,
SÜß-SAUER-SOÛE, BASMATI - REIS

ENTRECOTE (250G) 250g 26,60 €
VON DER EIFLER FÄRSE, 5 WOCHEN GEREIFT (REGIONALMARKE EIFEL)
7-KRÄUTER-BUTTER, KLEINER SALAT
HAUSGEMACHTE FARMER-POMMES

KARREE VOM LAMM 26,00 €
AUF BULGUR, AUBERGINENCREME, TOMATE
GERÄUCHERTER JOGHURT, TAGESGEMÜSE

GEFÜLLTES SCHNITZEL 350g 17,00 €
„NACH JOSEF NEUGEBAUER“
MIT DEFTIGER SCHINKEN-KÄSE-FÜLLUNG
POMMES FRITES UND SALAT

MAIS-HÜHNCHEN 19,90 €
MODERN INTERPRETIERT „NACH TANDOORI ART“
CURRY-SPINAT, LINSENCREME, JOGHURT
SAMOSA (GEFÜLLTE TEIGTASCHE), CHUTNEY

FEINE SÜLZE VON WILDFLEISCH* 11,00 €
HAUSGEMACHT AN KLEINEM SALAT,
GRÜNE SOÛE, BRATKARTOFFELN MIT SPECK
* WILDFLEISCH AUS HEIMISCHER JAGD

Dessert

Hausgemachtes Frucht-Sorbet (vegan) 6,00 €
mit Fruchtsoße

CREME-BRÛLÉE 6,00 €
MIT OBSTGARNITUR

GEEISTE ERDBEERE 7,50 €
JOGHURT, BASILIKUM, SCHOKOLADE
UND CRUMBLE

KLEINES KAFFEE-DESSERT 4,50 €
TAGESDESSERT MIT EINEM ESPRESSO



HOTEL & RESTAURANT
NEUGEBAUER

65366 Johannisberg

Fon 06722 - 96050

info@hotel-neugebauer.de