

Romantik Menü

Hausgeräucherter Lachs

Senf-Dill Sauce, Reibekuchen, Blattsalat

Pfifferlings-Creme-Suppe

Kräuterschaum, gebratene
Fenchelsalami

Zweierlei vom regionalem Rind

geschmort & kurzgebraten, gemischtes
Gemüse, Rosmarin Kartoffeln

oder

Gebratenes Lachsfilet

Safranschaum, Kräuterrisotto,
saisonales Gemüse

Mille feuille

Blätterteig, Mascarpone, Beeren,
Joghurt-Walnuss Eis

3-Gang Menü 55

4-Gang Menü 62

zzgl. Weinbegleitung oder alkoholfreie Begleitung

+ € 16,- beim 3-Gang

+ € 19,- beim 4-Gang

Vegetarisches Romantik Menü

Büffelmozzarella

Wildkräutersalat, eingelegter Pfirsich,
Tomaten-Chili Crunch

Pfifferlings-Creme-Suppe

Kräuterschaum

Hausgemachte Bunte Gnocchi

Salbeisauce, Artischocken-
Fenchelgemüse

Kokosnuss-Erdbeer Süppchen

Mandelkuchen, Karamell Eis

3-Gang Menü 46

4-Gang Menü 55

zzgl. Weinbegleitung oder alkoholfreie Begleitung

+ € 16,- beim 3-Gang

+ € 19,- beim 4-Gang

Sehr verehrte Gäste,

bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal, wenn
Sie eine Lebensmittelallergie haben. Wir beraten Sie
gerne und helfen Ihnen bei der Auswahl an Produkten,
die Sie verzehren dürfen. Ihr Romantik Hotel Neuhaus

Saisonkarte

Suppen

Pfifferlings-Creme-Suppe 9
Kräuterschaum, gebratene
Fenchelsalami

Vorspeisen

Büffelmozzarella 13
Wildkräutersalat, eingelegter
Pfirsich, Tomaten-Chili Crunch

Rindertatar 18
Gebratene Pfifferlinge,
Eigelbcreme, Krosser Guancale

Spinat-Frischkäse Ravioli 14
Tomaten Sugo, Safransauce

PIFFERLINGS-SAISON
zu jedem Gericht wählbar

Pfifferlinge Natur 6,50

Pfifferlinge in Sahne Sauce 7,50

Hauptspeisen

Zweierlei vom regionalem Rind 29
geschmort & kurzgebraten,
gemischtes Gemüse, Rosmarin
Kartoffeln

**Cordon bleu aus der
Hähnchenkeule** 26
Gartenkräuter,
Pfifferlinge in Rahmsauce, Orange-
Kurkuma Gnocchi

Linguini 23
Rahmige Pfifferlinge,
Black Tiger Garnele

Hausgemachte Bunte Gnocchi 22
Salbeisauce, Artischocken-
Fenchelgemüse,
auch vegan möglich

Iberisches Schweine Carré 27
Thymiansauce, Pfifferlinge, Speck,
Kartoffel-Kräuterpüree

**Für ein tagesaktuelles
Fischgericht gerne unser
Personal ansprechen**

Sehr verehrte Gäste,
bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal, wenn
Sie eine Lebensmittelallergie haben. Wir beraten Sie
gerne und helfen Ihnen bei der Auswahl an Produkten,
die Sie verzehren dürfen. Ihr Romantik Hotel Neuhaus

Restaurant Klassiker

Vorspeisen

Hausgeräucherter Lachs	14
Senf-Dill Sauce, Reibekuchen, Blattsalat	
Iserlohner Thomas-Senf-Suppe	8,50
Mettwurstchips	
Gemischter Blattsalat	11
mit angemachten Salaten und Kerne	
wahlweise	
mit Balsamico, Himbeer oder Joghurt Dressing	
mit regionaler Hähnchenbrust	16
mit gratiniertem Ziegenkäse	16

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale	30
Bratkartoffeln, Gurkensalat	
Kleine Portion	25
"Des Kalifen schönster Traum"	26
regionale Hähnchenbrust mit Currysauce, Früchten und Reis	
Kanadisches Roastbeef	
Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Rosmarindrillinge	
200g	42
300g	48
Gebratenes Lachsfilet	28,50
Safranschaum, Kräuterrisotto, saisonales Gemüse	

Sehr verehrte Gäste,
bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben. Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen bei der Auswahl an Produkten, die Sie verzehren dürfen. Ihr Romantik Hotel Neuhaus

Bistro Julius

Vorspeisen

Möhren-Ingwersuppe, vegan 7

Gebratene Bio-Entenleber mit 14
Brioche auf Mango-Chilli-
Chutney

Reibekuchen-Variation 9
Apfelmus, Lachs, Meerrettich,
Räucherschinken

Gemischter Blattsalat 9
mit angemachten Salaten und
Kerne

wahlweise

mit Balsamico, Himbeer oder
Joghurt Dressing

mit regionaler Hähnchenbrust 13,50
mit gratiniertem Ziegenkäse 13,50

Hauptgerichte

Caesar Salat 16
Romanasalat mit Fröndenberger
Hähnchenbrust, Parmesan und
Croûtons

als kleine Portion 9

Julius Steak Sandwich 19,50
Ciabatta, Tomaten-Speck-Jam,
Senf-Mayonnaise, Krautsalat
und Roastbeef Tranchen

Lössler Bergschnitzel 19
Schweineschnitzel mit Bergkäse
überbacken, Champignon-
Rahmsauce und Pommes

Croque Monsieur 12
Gruyère Käse, Beilagensalat

Veganer Burger 19
Geschmorte Zwiebeln, Kräuter-
creme, Tomate und Pommes

Julius Burger 19
160g regionales Rindfleisch, Trüffel-
Mayonnaise, Beemster-Käse,
geschmorte Zwiebeln

Dessert

Hausgebackener Kuchen 3,90

Eissorten 2,50
von Ella Stracciatella
Vanille, Stracciatella, Joghurt
mit Walnuss und Honig, auf
Nachfrage weitere Sorten

Schokokuchen 11
mit Beerenkompott und Joghurteis

Kleine Snacks

Oliven 2,50

Datteln im Speckmantel 2,50

Falafel mit Joghurt-Dip 2,50

Sigara Börek 5

Käse von "Hofkäserei Wellie" 7,50

Vesperteller 15

Brot & Dip zum Gericht: € 2,50 extra

Sehr verehrte Gäste,
bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal, wenn Sie eine
Lebensmittelallergie haben. Wir beraten Sie gerne und helfen
Ihnen bei der Auswahl an Produkten, die Sie verzehren dürfen.
Ihr Romantik Hotel Neuhaus.