



Genusskarte

Kein Genuss ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist
bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe

Herzlich Willkommen liebe Gäste,

*Kein Genuss ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe

...mit diesen Worten drückte schon Goethe so treffend aus,
was unsere Passion für den Genuss ausmacht!

Wir schaffen Genussmomente, nicht nur durch unsere hausgemachte Küche mit wertvollen Zutaten aus der Region, sondern auch durch unsere Gastfreundschaft, die seit bereits 30 Jahre für Service auf höchstem Niveau steht!

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden und freuen uns sehr darauf,
Ihnen beliebende, schöne Erinnerungen zu erschaffen!

Ihr
Neuberths - Team



Fischers Fritz fischt frische Fische

Cremige Burrata
Rosmarin- Aprikosen | Natives Olivenöl | Pinienkerne

Filet vom Loup de Mer
Safranrisotto | gegrillter Pak Choi

Zitronen Bellini
Zitronensorbet | Neuberths Sektcuvée

Menüpreis
Euro 49

Von Wald & Weide

Sautierte Pfifferlinge | Landbutter
Bouquet von Sommersalaten | Balsamicodressing

Gegrillte Lammkoteletts | Zitronen-Minze Gremolata
Rosmarinkartoffeln | sautierte Pfifferlinge

Schokoträumerei | Küchlein mit flüssigem Kern
Aprikosen-Minzsalat

Menüpreis
Euro 55

Frisch und knackig

| | |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Sautierte Pfifferlinge Landbutter | € 16 |
| Bouquet von Sommersalaten Balsamicodressing | |
| Cremige Burrata | 15 |
| Rosmarin- Aprikosen Natives Olivenöl Pinienkerne | |
| Knackiger Caesar Salat | 12 |
| Kirschtomaten Knoblauchcroûtons Parmesanhobel | |
| optional mit gegrillten Streifen vom Freilandgeflügel | +5 |
| Sizilianischer Orangen - Fenchelsalat Granatapfelkerne | 13 |
| Limonenmarinade | |
| Carpaccio vom Oktopus Zitronen-Sesam-Vinaigrette | 19 |
| Wakamesalat bunter Sesam | |
| Gebratene Jakobsmuschel Zitronenbutter | |
| Mango – Avocado Tartar | |
| 2 Jakobsmuscheln | 24 |
| 3 Jakobsmuscheln | 29 |
| Bowl von gemischten Frühlingssaaten Balsamico - Dressing | 10 |
| Karotte Gartengurke Chicoréespitzen Radicchio Kressehaube | |
| optional mit milder Ziegenkäsetaler aus der Provence | +6 |
| Honig – Zitronenpfeffer – Thymian Marinade Chutney | |
| Zwei Riesengarnelen | +10 |
| Zitronenbutter | |

Herzerwärmend

| | |
|-------------------------------|-----|
| Fruchtige Sherry-Tomatensuppe | € 8 |
| Landbrotdcroûtons | |
| Pikante Thai Curry Suppe | 12 |
| Königsgarnele | |

F(r)isch zu Tisch €

Zwei Königsgarnelen 22
Champagner – Limonensauce | Linguine | sautierte Pfifferlinge

Norwegischer Wildlachs auf der Haut gebraten 29
Gurken – Dillgemüse | Salzkartoffeln

Filet vom Loup de Mer 32
Safranrisotto | gegrillter Zitronen Pak Choi

Von den Weiden

Gegrillte Lammkoteletts | Zitronen-Minze Gremolata 32
Rosmarinkartoffeln | sautierte Pfifferlinge

Rinderrücken von der Hohenlohe Färse in Walnussmantel 30
Grüne Erbsen Püree | Karamellierter Chicorée

Freilandgeflügel in Whiskey- Teriyaki 22
gebratener Pak Choi | Duftreis

Surf & Turf 44
Rinderrückensteak von der Hohenloher Färse
zwei Riesengarnelen | hausgemachte Moro Sauce
Orangen-Fenchelgemüse | Rosmarinkartoffeln

Aus dem Gemüsebeet

Safran-Weisswein Risotto | sautierte Pfifferlinge 17

Frische Linguine aus dem Parmesanlaib 16
Triologie von hausgemachten Pestos
Pesto Rosso | Oliventapenade | Basilikumpesto



Dessert

| | € |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Schokoträumerei Küchlein mit flüssigem Kern Aprikosen-Minzsalat | 14 |
| Zitronen Bellini Zitronensorbet Neuberths Sektcuvée | 9 |
| Fruchtsorbet Auswahl nach Tagesempfehlung | 5 |

Für unsere kleinen Gäste

| | € |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kleiner Matrose 3 Fischstäbchen Kartoffelstampf grüne Erbsen Remoulade | 9 |
| Floß auf dem See Handgerollte klassische Maultasche (auch vegetarisch) Rinderkraftbrühe | 10 |
| Mövennest Linguinest Tomatensugo Parmesan | 6 |
| Kugel Vanille Eis Smarties | 3 |