



# 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



## Von der wilden Weide

Bärlauchcremesuppe | Landbrotdcroûtons

Gegrillte Lammkoteletts | Zitronen-Minze Gremolata  
Rosmarinkartoffeln | Grüne Bohnen

Schokoträumerei  
mit flüssigem Kern  
Mangosorbet | Erdbeeren

Menüpreis  
Euro 44

---



# Fischers Fritz fischt frische Fische

Gebratene Königsgarnele | Zitronenbutter  
Mango – Avocado Tartar

Filet vom Loup de Mer  
Safranrisotto | gegrillter Zitronen Pak Choi

Zitronen Bellini  
Zitronensorbet | Neuberths Sektcuvée

Menüpreis  
Euro 49

## Herzerwärmend

	€
Bärlauchcremesuppe Landbrotcroûtons	8
Fruchtig scharfe Thai Curry Suppe Königsgarnele	12

## Frisch und knackig

Knackiger Caesar Salad Kirschtomaten     Knoblauchcroûtons   Parmesanhobel optional mit gegrillten Streifen vom Freilandgeflügel	12 +5
Sizilianischer Orangen - Fenchelsalat   Granatapfelkerne Limonenmarinade	13
Carpaccio vom Oktopus   Zitronen-Sesam-Vinaigrette Wakamesalat   bunter Sesam	19
Gebratene Jakobsmuschel   Zitronenbutter Mango – Avocado Tartar 2 Jakobsmuscheln 3 Jakobsmuscheln	24 29
Bowl von gemischten Frühlingssaaten   Balsamico - Dressing Karotte   Gartengurke   Chicoréespitzen   Radicchio   Kressehaube optional mit milder Ziegenkäsetaler aus der Provence Honig – Zitronenpfeffer – Thymian Marinade   Chutney	10 +6
Zwei Riesengarnelen Zitronenbutter	+10

## F(r)isch zu Tisch €

Norwegischer Wildlachs auf der Haut gebraten 30  
Gurken – Dillgemüse | Salzkartoffeln

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

Zwei Königsgarnelen 22  
Champagner – Limonensauce | Linguine | frischer Blattspinat

Zarte Matjesfilets nach Hausfrauenart | Petersilienkaroffen 19  
Sauerrahm | eingelegte Gurken | Schalottenringe

## Von den Weiden

Gegrillte Lammkoteletts | Zitronen-Minze Gremolata 32  
Rosmarinkartoffeln | Grüne Bohnen

Surf & Turf 44  
Rinderrückensteak | zwei Riesengarneln | hausgemachte Moro Sauce  
Orangen-Fenchelgemüse | Rosmarinkartoffeln

Freilandgeflügel in Whiskey- Teriyaki 22  
gebratener Pak Choi | Duftreis

|  
Rinderrücken in Walnussmantel | Pochierte Roquefortbirne 32  
Weißweinrisotto

## Aus dem Gemüsebeet

Bärlauchrisotto | gegrillter Honig- Trevisano | Roquefortbrösel 18

FrISChe Linguine aus dem Parmesanlaib 16  
Triologie von hausgemachten Pestos  
Pesto Rosso | Oliventapenade | Bärlauchpesto

## Dessert

	€
Sizilianisches Mandelgebäck   Stück 20g	2
Schokoträumerei mit flüssigem Kern Mangosorbet   Erdbeeren	14
Zitronen Bellini Zitronensorbet   Neuberths Sektcuvée	9
Fruchtsorbet Auswahl nach Tagesempfehlung	5

pro Kugel



## 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