



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	10
optional mit milder Ziegenkäsetaler aus der Provence Honig – Zitronenpfeffer – Thymian Marinade Chutney	+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