



5 Jahre
Neuberths am See

„Neu renoviert und voll motiviert“

Mit diesem Motto starten wir stolz und glücklich und freuen uns darauf alle Highlights der modernisierten Kongresshalle mit unseren Gästen zu teilen!

5 Jahre sind eine lange Zeit – doch sie vergingen wie im Flug Dank der großen Zahl an tollen Gästen und treuen Stammkunden, die uns die Arbeit und die Zeit im Herzen Böblingens versüßt haben!

Bei Ihnen allen möchten wir uns mit neuen Interpretationen der modernen Schwaben und köstlichen Tropfen von regionalen und internationalen Winzern bedanken und freuen uns auf viele weitere, gemeinsame Jahre!

Mit kulinarischen Grüßen

herzlichst Ihr

Neuberths
Team





**Rapunzel,
lass dein Haar herunter**

Rapunzelsalat 1/9/10/11/22

Hausgebeizter Fjordlachs | Avocadocreme

Gurke | Sesam | Croûtons

Karrée vom Hohensteiner Lamm 1/25

Oliven-Ziegenkäsekruste | Püree von der Erdsonnenblume
bunte Zucchini

Duett von der Schokolade 1/21/25

Crème brûlée | Krapfen

Najanjillasorbet

Menüpreis

Euro 46,00





See feeling

Cremesuppe vom Winterspargel
Trüffelöl | Rapunzelschaum | Spreckcroûtons

Gebratener Adlerfisch
Hegnacher Haselnuss-Perlgraupenrisotto
Zuckerschoten | confierte Thymian-Tomaten

Süße Maultasche vom Winterapfel
Mandeln | Vanille

Menüpreis
Euro 34,00





Frisch & knackig

Rapunzelsalat 1/9/10/11/22

hausgebeizter Fjordlachs | Avocado creme

Gurke | Sesam | Croûtons Euro 15,00

Winterliche Blattsalate | Granatapfelvinaigrette 1/3/12/25

Ziegenkäsepraline | eingelegte Dörripflaumen

Euro 13,00

Winterliche Blattsalate | Apfel-Kürbis dressing 1/9/10

Winterrohkost | Croûtons

Euro 7,00



warm & wohlig

Rinderkraftbrühe 1/9/21/25
mit Maultaschen- oder Flädlestreifen
Euro 6,00

Cremesuppe vom Winterspargel 9/25
Trüffelöl | Rapunzelschaum | Spreckcroûtons
Euro 8,00

Hausgemachte Kartoffelravioli 1/3/21/25
Ziegenkäse von der Schönbuchziege | Walnuss-Traubenrelish
Beet von bunter Paprika
Vorspeisen Portion
Euro 12,00





Leicht, luftig, locker

Gebratener Adlerfisch 2/9/22/25

Hegnacher Haselnuss-Perlgraupenrisotto
Zuckerschoten | confierte Thymian-Tomaten
Euro 22,00

Fjordlachsfilet 1/9/21/22/25
auf der Haut gebraten

Engelshaar | Kräuter-Limettenfumé
schwarze Tagliolini | Romanesco
Euro 19,00

Hausgemachte Kartoffelravioli 1/3/21/25

Ziegenkäse von der Schönbuchziege | Walnuss-Traubenrelish
Beet von bunter Paprika
Euro 17,00

Be Wild

Geschmorte Kalbsbäckle vom Hohenloher Jungkalb 9/25
Madeirarahmsauce | Kartoffelgratin | Winterackerbohne
Euro 22,00

Karrée vom Hohensteiner Lamm 1/25
Oliven-Ziegenkäsekruste | Püree von der Erdsonnenblume
bunte Zucchini
Euro 28,00

Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb 1/9/21/22
hausgemachter Kartoffel – Gurkensalat
Euro 20,00

Zwiebelrostbraten von der Hohenloher Färse
Burgunderjus | geröstete Zwiebeln
Zur Wahl
hausgemachten Spätzle | Brösel
oder Bratkartoffeln
Euro 24,00





Für unsere jungen Gäste
Bis 12 Jahre

Steakhouse Frites 1/9/21/25

Ketchup oder Mayo

Euro 5,00

Hausgemachte Spätzle

Rahmsauce

Euro 6,00

Kleines Kalbschnitzel | paniert

Steakhouse Frites | Ketchup

oder

Spätzle | Rahmsauce

Euro 13,00





Süßes i-Tüpfelchen

Duett von der Schokolade

Crème brûlée | Krapfen

Najanjillasorbet

Euro 9,00

Süße Maultasche vom Winterapfel

Mandeln | Vanille

Euro 8,00

Schneeballschlacht

Eis | nach Tagesempfehlung

Je Ball Euro 3,00

Portion Schlagsahne

Portion Euro 1,00

Sorbet | nach Tagesempfehlung

Je Ball Euro 4,00



Dokumentation der Allergene

- 1 Weizen:** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Haselnüsse (*Corylus avellana*):** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Walnüsse (*Juglans regia*):** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*):** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Pecannüsse (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch)**
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Paranüsse (*Bertholletia excelsa*)**
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Pistazien (*Pistacia vera*):** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8 Macadamia- oder Queenslandnüsse**
(*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite**
- 13 Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 15 Roggen** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 16 Gerste** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 17 Hafer** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 18 Dinkel** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 19 Kamut** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 20 Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 21 Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 22 Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 23 Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 24 Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 25 Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 26 Mandeln (*Amygdalus communis* L.)** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse