

Haus Neurath

RESTAURANT

Aktionskarte

vom 02.04.2021 bis 25.04.2021

(Ostermontag ab 12 Uhr geöffnet)

*Wir nehmen auch gerne Terminbestellungen an,
damit Sie Ihr Essen pünktlich auf dem Tisch haben.*

*Das Haus Neurath wünscht Ihnen
allen frohe und gesunde Ostern*



VORSPEISEN

Thunfisch Carpaccio	8,50 €
<i>mit Shrimps Sauce, Ruccola und Parmesan</i>	
Riesenbohnen in Tomatensauce	5,50 €
<i>mit Käse überbacken</i>	
Käsekroketten	6,50 €
<i>mit Tomatenmarmelade</i>	
Knoblauchbrot	4,20 €
<i>mit Tomaten und Käse Überbacken</i>	
Suppe des Tages	3,00 €

HAUPTSPEISEN

Linguine	9,50 €
<i>mit Rindfleischstreifen, Gemüse und Weißwein Sud</i>	
Linguine Surf and Turf	11,50 €
<i>Babykalamaris und Rindfleischstreifen</i>	
Risotto mit Garnelen	11,50 €
<i>veredelt mit Safran</i>	
Doraden oder Lachs-Filet	15,90 €
<i>mit Zitronen-Senf Dressing, Gemüserisotto und Salat</i>	
Lammschulter	16,50 €
<i>in eigenem Saft geschmort mit Basmati Reis und Salat</i>	
Lammhaxe	15,90 €
<i>in eigener Rotwein Sauce, Basmatireis und Salat</i>	
Grillteller	19,90 €
<i>aus Schweinefilet, Rinderfilet, Hähnchenfilet und Rumpsteak, Bratkartoffeln und Salat</i>	
Rumpsteak	23,50 €
<i>ca. 350g mit Bratkartoffeln und Salat</i>	
Entrecôte	24,50 €
<i>ca. 300g gekrustet und getrüffelt mit Bratkartoffeln und Salat</i>	
<i>Auf Wunsch gegen einen Aufpreis von 2,00 € : Pfeffersauce, Jägersauce und Sauce Béarnaise</i>	

FÜR ZWEI PERSONEN

Wolfsbarsch	46,50 €
<i>ca. 1,3kg im Ganzen vom Grill mit Zitronen-Senf Dressing, Gemüserisotto</i>	
Chateaubriand - argentinisches Black Angus Rinderfilet	49,90 €
<i>Mittelstück ca. 600g mit Marktgemüse, Bratkartoffeln, Rotweinsauce und Pfeffersauce</i>	
Kanadischer Hummer (für zwei Personen)	70,00 €
<i>mit Linguine</i>	

DESSERTS

Immer neue Tagesdesserts	3,00 €
<i>einfach nachfragen</i>	

QUALITÄTSWEINE AUS GRIECHENLAND

Tsantalis Imiglykos (rot und weiß)	8,20 €
<i>Der Imiglykos von Tsantali ist ein sortenreiner, lieblicher Wein gekeltert aus Xinomavro Trauben, stammend aus dem geschützten Weinbaugbiet Naoussa in Makedonien. Genießen Sie ihn zum Dessert mit Joghurt und Nüssen, zu einem mediterranen Essen mit dunklen Fleischsorten oder Camembert mit Preiselbeeren.</i>	