

Speisekarte

	€
<i>TAFELSPITZBRÜHE mit Gemüsejulienne und Markklößchen</i>	7,--
<i>SPARGELCREMESUPPE, geröstete Mandeln</i>	7,50

<i>Hausgebeizter NORWEGER-LACHS, Honig-Senfsauce mit Dill Kartoffelpuffer</i>	13,50
<i>Salat von GRÖNLAND-GARNELEN mit SPARGEL in Vinaigrette und Frankfurter grüne Sauce</i>	11,50
<i>SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN in Ei gebraten, Salatbukett</i>	10,50
<i>Großer gemischter Salat in Balsamico-Olivendressing, marinierte gebratene TRUTHAHNSTREIFEN</i>	11,50
<i>FLAMMKUCHEN nach Elsässer Art oder vegetarisch</i>	9,50
<i>LINGUINE dazu Tomatensugo mit Zucchini und Paprika, Grana Padano</i>	11,50
<i>SPAGHETTI in Knoblauch-Chili Öl gebratene BLACK TIGER GARNELEN</i>	21,50

*ASIA-GEMÜSE in Teriyaki-Kokossauce mit Ingwer,
knusprige ENTE, Basmatireis* 23,50

*NEUSEELAND LAMMKARREE
auf mediterranen Kartoffel-Spargel-Ragout* 28,--

*DEUTSCHER STANGENSPARGEL klassisch
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, neue Kartoffeln* 23,--

*Wahlweise dazu: gemischter Schinken 6,--
 Wiener Schnitzel 8,--
 Fisch nach Tagesangebot 8,--*

*ARGENTINISCHES RUMPSTEAK, Kräuterbutter
Pommes frites, gemischter Salat* 25,--

*Gebratenes ZANDERFILET mit Topinambur-Crunch
Spinat, Butterkartoffeln* 23,50

Frischer Fisch nach Tagesangebot

JOGHURTCREME mit Chiasamen, Erdbeerkompott 7,--

Marinierte ERDBEEREN mit Vanilleeis 7,--

Von 13:00 Uhr bis 18:00 Uhr

*Hausgebackene Blechkuchen aus der Gutseigenen Konditorei
-nach Tagesangebot-* 2,60

*Sehr geehrte Gäste,
über Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,
informieren wir Sie gern in einem speziellen Exemplar unserer Speisekarte.
Die Küchenleitung der Clubgastronomie Golfclub Neuhof*