

Vorspeisen & Suppen

- Dreierlei** (Oliven, Kapernäpfel, Tomatenfrischkäsedip oder Kräuterquarkdip) 6,90 €
- ½ Dutzend Graftschafter Weinbergschnecken** 9,60 €
mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken und geröstetem Baguette
[Weinbergschnecken aus deutscher Zucht am Niederrhein, mit zarter Konsistenz und leicht erdig-nussigem Eigengeschmack]
- Gebackener Ziegenkäse** 11,50 €
mit Babyspinatsalat und unserem hausgemachten Chutney
- N | Tatar vom Weiderind** 14,50 €
klassisch serviert mit Schalotten, Gewürzgurke, Kapern, Avocadocrème und geröstetem Sauerteigbrot aus unserer eigenen Bäckerei
- N | Gebratene Chili-Garnelen** 13,90 €
mit Papaya-Mango-Salsa, Babyspinat und Kräutersalat
- N | Erbsencrèmesuppe** 7,60 €
mit Flusskrebse und Estragon-Minz-Öl
- N | Tafelspitzbouillon** 6,90 €
mit Flädle, Wurzelgemüse und Gartenkresse

Salate

- N | Rucola-Himbeer-Salat** 11,90 €
mit Himbeerdressing, Vanille-Cherrytomaten und gezupftem Mozzarella
- Neumanns Weinbar Salat** 10,90 €
gemischter saisonaler Blattsalat mit Dijon-Senfdressing, Trauben, Apfelspalten, Cherrytomaten und Pinienkernen
- mit gebratener Maispouardenbrust** 13,90 €
mit gebratenen Riesengarnelen 14,90 €
- New Zealand Lammsalat** 14,90 €
gemischter saisonaler Blattsalat mit Balsamicodressing, Schafskäse, Basilikumpesto und gebratenem neuseeländischen Lammfilet
[Neuseeland Lamm: das Weide Gütesiegel steht für gleichbleibende hohe Qualitätsmerkmale]

N | heißt immer „Neu“ auf der Karte. Für Allergiker haben wir eine separate Speisekarte, in der alle Zusatzstoffe und allergenen Zutaten ausgewiesen sind. Bitte sprechen Sie uns gerne an.

Flammkuchen

	Elsässer Art mit Schmand, Speck und Zwiebeln	9,90 €
	Italienisch mit Schmand, Tomatensugo, Rucola und Parmaschinken	11,90 €
N	Nizza mit Tomatensugo, Baguettesalami, Schafskäse und schwarzen Oliven	11,20 €
N	Vegetarisch mit Ziegenkäse, Portwein-Feigen, Thymian und Imker-Honig	10,90 €

Neumann|s belegte Graubrote/Brioche

aus unserer eigenen Bäckerei

	Parma-Graubrot	11,90 €
	mit Frischkäseaufstrich, Parmaschinken, Tomate, Mozzarella und Rucolasalat	
N	Leberwurst-Graubrot	9,60 €
	mit Hausmacher Leberwurst, Gewürzgurke und Perlzwiebeln	
N	Tomaten-Graubrot	9,20 €
	mit Tomatenfrischkäse, sonnengereiften Tomaten, roten Zwiebeln und Gartenkresse	
N	Pulled Pork Brioche	11,90 €
	aus mariniertem Duroc Schweinenacken mit Coleslaw, Cornichons und buntem Pfeffer	

Neumann|s Brotzeit

	Neumann s Wurstausswahl	11,90 €
	gemischte Auswahl aus unserem Salami- und Schinkensortiment mit Brot, Butter, unserem Olivenöl und Meersalz	
	Neumann s Käseauswahl	12,90 €
	gemischte Auswahl unserer Rohmilch-, Frisch- und Hartkäse mit Orangen- und Feigensenf, Brot, Butter, unserem Olivenöl und Meersalz	
	Neumann s Wurst- und Käsevariation	
	gemischte Auswahl aus Schinken, Salami und Käse mit Oliven, Kapernäpfeln, Cornichons, Feigen- und Orangensenf, Brot, Butter, unserem Olivenöl und Meersalz	

Etagère für eine Person 14,90 €
Etagère für zwei Personen 26,90 €

N | heißt immer „Neu“ auf der Karte. Für Allergiker haben wir eine separate Speisekarte, in der alle Zusatzstoffe und allergenen Zutaten ausgewiesen sind. Bitte sprechen Sie uns gerne an.

Hauptgerichte

- N | Hausgemachte Rigatoni** 14,90 €
in Kräutersud mit frischen Pfifferlingen, Cherrytomaten, roten Zwiebeln, und gehobeltem Parmesan
- Fangfrischer Fisch** Tagespreis
unser Service stellt Ihnen gerne unseren „Tagesfang“ vor
- Original Wiener Kalbsschnitzel** 20,50 €
mit Preiselbeermarmelade, Zitrone, Bratkartoffeln und Gurkensalat in Rahm
- N | Neumann|s Geschnetzeltes vom Rinderfilet** 17,90 €
in Cognac-Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen und Sommergemüse auf einem Blätterteigkissen
- N | Sous-vidé geschmorter Kalbstafelspitz** 18,50 €
mit zweierlei Röschen, Wurzelgemüse und Blumenkohlpüree
- Neumann|s Riesengarnelen** 24,90 €
aus der Pfanne, mit Zwiebeln, Kräutern und Tomaten in Olivenöl gebraten, dazu Knoblauch-Kräuterbrot und kleiner gemischter Salat
- N | Hereford Rinderfilet (200g) aus der Region** 28,90 €
mit Portweinjus, mediterranem Gemüse und kleinen Thymiankartoffeln
[Hereford Ochsen, aufgewachsen mit extensiver Weidehaltung aus der Region Vorpommern]

Dessert

- Crème Brûlée** 7,40 €
gratinierte Vanillecrème mit Passionsfruchtsorbet
- N | Neumanns Trifle** 7,90 €
mit Tonkabohnen-Crème, marinierten Kirschen und Krokant
- Warmer Schokoladenkuchen** 8,40 €
mit flüssigem Schokoladenkern und Vanilleeis
(ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)

N | heißt immer „Neu“ auf der Karte. Für Allergiker haben wir eine separate Speisekarte, in der alle Zusatzstoffe und allergenen Zutaten ausgewiesen sind. Bitte sprechen Sie uns gerne an.

Eingelegtes/Hausgemachtes

Grüne Riesenoliven aus Italien Bella Cerignola	3,90 €
Eingelegte Kapernäpfel	3,90 €
Cornichons (kleine eingelegte Gewürzgurken)	3,50 €
Tomatenfrischkäsedip (Tomaten, Frischkäse und Zwiebeln)	2,50 €
Kräuterquarkdip (Quark, frische Kräuter, Knoblauch)	2,50 €

Salami und Schinken

[Von der Italienischen Aufschnittmaschine frisch aufgeschnitten. Durch den Handbetrieb und den niedertourigen Schnitt bleibt das Fett, der Geschmacksträger Nr. 1, unbeschadet und der Geschmack kann sich voll entfalten.]

Parmaschinken Reserva Oro 24 Monate am Knochen gereift, fein und zart	11,90 €
Französische Baguettesalami sehr magere luftgetrocknete Salami	8,90 €
Tiroler Schinkenspeck luftgetrockneter würziger Schinkenspeck	8,40 €
Trüffelsalami luftgetrocknete Salami mit schwarzem Piemonteser Trüffel	10,90 €
Italienischer Kochschinken sehr mager und zart, verfeinert mit Rosmarin	8,40 €

Internationale Käsesorten

Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate gereift, halbfetter Vollmilch Hartkäse	8,40 €
Camembert la Tradition de Normandie AOC der Klassiker, Weichkäse aus Kuhrohmilch	6,40 €
Brillat Savarin handgeschöpfter Frischkäse mit Kräutern und Knoblauch	8,40 €

Heimische Käsesorten

[Auf der Landkarte ist Backensholz ein Örtchen zwischen Husum und Schleswig. In der Welt des Käses steht Backensholz für Käsespezialitäten aus Norddeutschland, bereits seit 1989 streng ökologisch nach BIOLAND-Richtlinien]

Backensholzer Hofkäse pikant-aromatischer Rotschmierkäse	7,80 €
Backensholzer Friesisch Blue halbfester Blauschimmelkäse, aromatisch, pikant	7,80 €
Backensholzer Deichkäse milder Schnittkäse mit feiner Ziegenmilchnote	7,80 €

N | heißt immer „Neu“ auf der Karte. Für Allergiker haben wir eine separate Speisekarte, in der alle Zusatzstoffe und allergenen Zutaten ausgewiesen sind. Bitte sprechen Sie uns gerne an.