

Vorspeisen & Suppen

Dreierlei (Oliven, Kapernäpfel, Tomatenfrischkäsedip oder Kräuterquarkdip)	6,90 €
½ Dutzend Graftschafter Weinbergschnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken und geröstetem Baguette <i>[Weinbergschnecken aus deutscher Zucht am Niederrhein, mit zarter Konsistenz und leicht erdig-nussigem Eigengeschmack]</i>	9,60 €
Gebackener Ziegenkäse mit Babyspinatsalat und unserem hausgemachten Chutney	11,50 €
N Gebackene Curry-Garnelen mit Tomatenmarmelade, Avocado und Linsen-Sprossen-Salat	13,90 €
Mariniertes Rote Bete Carpaccio mit Trüffeldressing, gezupftem Mozzarella und gerösteten Pistazien	8,60 €
Pastinakencrèmesuppe mit Flusskrebse und gerösteten Sonnenblumenkernen	7,50 €
Elsässer Zwiebelsuppe mit Croûtons und Bergkäse gratiniert	6,90 €

Salate

N Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croûtons, gekochtem Ei und krossem Speck	11,90 €
New Zealand Lammsalat gemischter saisonaler Blattsalat mit Balsamicodressing, Schafskäse, Basilikumpesto und gebratenem neuseeländischem Lammfilet <i>[Neuseeland Lamm: das Weida Gütesiegel steht für gleichbleibende hohe Qualitätsmerkmale]</i>	14,90 €
Neumanns Weinbar Salat mit Dijon-Senfdressing, Trauben, Apfelspalten, Cherrytomaten und Pinienkernen	10,90 €
	mit gebratener Maispouardenbrust 13,90 €
	mit gebratenen Riesengarnelen 14,90 €

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.

Flammkuchen

	Elsässer Art mit Schmand, Speck und Zwiebeln	9,90 €
	Italienisch mit Schmand, Tomatensugo, Rucola, Pesto, Parmesan und Parmaschinken	12,90 €
N	Provence mit Tomatensugo, Baguette-Salami, Schafskäse und schwarzen Oliven	11,20 €
	Vegetarisch mit Ziegenkäse, Portwein-Feigen, Thymian und Imker Honig	11,50 €

Neumann|s belegte Graubrote/Brioche

aus unserer eigenen Bäckerei

	Parma-Graubrot mit Frischkäseaufstrich, Parmaschinken, Tomate, Mozzarella und Rucolasalat	11,90 €
	Gänse-Rillettes-Graubrot mit hausgemachten Gänse-Rillettes und Gewürzgurke	9,60 €
	Camembert-Graubrot mit Camembert, gesalzener Butter, Portweifeigen, Feldsalat und Preiselbeeren	9,20 €
N	Leberwurst-Graubrot mit gesalzener Buttercrème, Hausmacher Leberwurst und Gewürzgurke	8,90 €

Neumann|s Brotzeit

	Neumann s Wurstausswahl eine Auswahl aus unserem Salami- und Schinkensortiment mit Brot, Butter, unserem Olivenöl und Meersalz	11,90 €
	Neumann s Käseauswahl gemischte Auswahl unserer Rohmilch-, Frisch- und Hartkäse mit Orangen- und Feigensenf, Brot, Butter, unserem Olivenöl und Meersalz	12,90 €
	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	

Etagere für eine Person 14,90 €

Etagere 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 Tagliatelle	13,50 €
mit Ricotta, Zuckerschoten, Amore-Tomaten, 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 Kalbsrahmragoût	18,50 €
in Weißweinsauce, mit Champignons, Möhren, Erbsen und feinen Bandnudeln	
N Coq au Vin von der Maispoularde	17,90 €
in Merlot geschmort mit Wurzeln, Perlzwiebeln, Speck und Paprikakartoffeln	
Neumann s Riesengarnelen	24,90 €
in der Pfanne mit Zwiebeln, Kräutern, Tomaten und Olivenöl gebraten dazu Knoblauch-Kräuterbrot und kleiner gemischter Salat	
Hereford Rinderfilet (200g) aus der Region	28,90 €
mit Barolojus, Ofengemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln <i>[Hereford Ochsen, aufgewachsen mit extensiver Weidehaltung aus der Region Vorpommern]</i>	

Dessert

Crème Brûlée	7,40 €
gratinierte Vanillecrème mit Passionsfruchtsorbet	
Heißer Apfel Crumble vom Holsteiner Cox	7,90 €
mit Tonkabohnensauce 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 ein Klassiker der Weichkäse aus Kuhrohnmilch	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 Käsewelt 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.