

Neumanns Klassiker

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

„Schnitzel“

Schnitzel mit Champignonrahmsöße dazu Pommes Frites und Salat
Schnitzel Zigeuner Art mit Pommes Frites und Salat

Riesenschnitzel für den großen Hunger mit Champignonrahmsöße
oder Zigeunersöße Pommes Frites und Salatteller

Steakteller 350g mit Pute, Rumpsteak und Schweinefilet,
gebackener Kartoffel (aus ökologischen Gründen ohne Alufolie)
gefüllt mit Sour Creme, Steaksoße und Salatteller

Wildschweingulasch mit Waldpilzen Kartoffelkroketten und
Apfelrotkohl

Rinder Roulade hausgemacht mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Salate

Salat Geflügel

unsere frische Blattsalatmischung mit gebratenem Geflügel
Gurken und Tomaten
American - Dressing oder Balsamico - Walnussdressing

Fahjes Salatteller

unsere frische Blattsalatmischung mit Schafskäse, gebratene Austernpilzen, Geflügel, Gouda, Paprika, Tomaten und Gurken
American - Dressing oder Balsamico - Walnussdressing

Putengratin

mit Putenbrust, Champignons, Kräutersoße
auf Kartoffelgratin und Käse überbacken

Regional

Hamburger Pannfisch

verschiedene gebratene Fischfiletsorten
auf Pommerysenfsoße mit Bratkartoffeln und Salatteller

Heidschnuckenbratwurst mit frischem Kartoffelpüree und
Sauerkraut

Heidschnuckenbraten aus der Keule mit Pfifferlingrahmsoße, als
Beilagen servieren wir Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

Heidschnuckenbraten als Seniorenportion

Vegetarisch

Tofu Lasagne mit Belugalinsenkonfit im Spinat - Brikteigmantel
Ratatouillegemüse

Spinatgratin

hausgemachtes Kartoffelgratin mit frischem Blattspinat und
Emmentaler überbacken

Kreativ

Soltau-Tapas

Gebackener Ziegenkäse auf grünen Berglinsen

Gebackene Mini Camemberts mit Preiselbeeren

Heidjer Kartoffelecken mit Sour Creme

feurige Chickenwings mit Dip

kleine Frikadellen mit scharfem Dip

Flammkuchen

„ **Der Klassiker**“ mit Crème Fraiche, Schinkenwürfeln und Frühlingslauch

„ **Shrimps und Rucola**“ mit Crème Fraiche, Eismeershrimps, Rucola und Knoblauch

„ **Der Vegetarische**“ mit Crème Fraiche, Blattspinat und Tomaten

„ **Hawaii**“ mit Crème Fraiche, Schinkenwürfeln und Ananas

„ **Der Süße frisch vom Baum**“ mit süßem Rahm, frische Apfelscheiben, Zimt & Zucker

Original Block House

Putensteak 200g	
Rumpsteak 180g	
Filetsteak 200g	

Zu allen Steaks servieren wir eine Ofenkartoffel mit Sour Creme, Steaksoße und Salatteller

Wenn nicht anders gewünscht, braten oder grillen wir das Fleisch medium und Pute natürlich immer durch!

Der Küchenmeister empfiehlt

„ **Original Kalbsschnitzel**“ mit frischen Pilzen in Kräuterrahmsoße
Pommes Frites und Salatteller

Hähnchenbrust „Caprese“ mit einer Auflage von Tomate, Basilikum und Mozzarella dazu eine leichte Tomatensoße, hausgemachtes Kartoffelgratin und Salatteller

Schweinefiletmedaillons gebraten mit frischer Bio - Paprika, Champignons und Zwiebeln auf Pfefferrahmsoße hausgemachtes Kartoffelgratin

FrISCHE Pasta

FrISCHE Nudeln mit Riesengarnelen in fruchtiger Tomatensoße verfeinert mit Pesto Rosso und Pesto Genovese

FrISCHE Nudeln mit Lachsfilet in Hummersoße

FrISCHE Nudeln mit Sauce Bolognaise

Dessert

Pflaumen mit Zimt und Nelken in Rotwein
eine große Kugel Bourbon Vanilleeis

Bourbon-Vanilleeis mit heißer oder kalter Schokosoße und Sahne

Schokoladensoufflé mit frischem Obst

Eis



CARTE D'OR Bourbon Vanille

CARTE D'OR Walnuss

CARTE D'OR Schokolade

CARTE D'OR Eis des Jahres

CARTE D'OR Erdbeer