

Neumanns Klassiker

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum ^G   7,70 €

Das Tomatenmark, der Thymian und die weißen Zwiebeln sind biologisch erzeugt

Schnitzel ^{G, C, H, J, I}

Schnitzel mit Champignonrahmsoße dazu Pommes Frites und Salat

Schnitzel Zigeuner Art mit Pommes Frites und Salat 22,30 €

Gelbe, rote Paprika, Sprossen, orange Karotten, weiße Zwiebeln sind biologisch erzeugt, die Minipaprika ist nicht BIO



Lachsfilet gegrillt



auf Pommerysenfsoße mit Kartoffelgratin und Blattspinat 34,70€

Gelbe, rote Paprika, Sprossen, Kresse, orange Karotten und weiße Zwiebeln sind biologisch erzeugt

Salat Geflügel ^{G, C, H, J}



unsere frische Blattsalatmischung mit gebratenem Geflügel

Gurken und Tomaten - Sylter-Dressing oder Balsamico-Walnussdressing 21,20€

Gelbe, rote Paprika, Sprossen, orange Karotten und weiße Zwiebeln sind biologisch erzeugt, die Tomberrytomaten sind nicht BIO

Fahjes Salatteller unsere frische Blattsalatmischung mit ^{G, C, H, J}



Schafskäse, gebratenen Austernpilzen, Geflügel, Gouda, Paprika, Tomaten und Gurken, Sylter.- oder Balsamico- Walnussdressing

22,30€

Gelbe, rote Paprika, Sprossen, orange Karotten und weiße Zwiebeln sind biologisch erzeugt, die Tomberrytomaten sind nicht BIO

Preisänderungen vorbehalten - für Änderungswünsche berechnen wir 2€

Vegetarisch - VEGAN

VEGAN - Basilikumtofu Lasagne mit Belugalinsenkönfit im Spinat
- Brikteigmantel und Ratatouillegemüse

21,30€

Der Basilikumtofu, Paprika, Zwiebeln sind biologisch erzeugt

F, A



Veganer Burger aus Sonnenblumenprotein, veganer Soße, veganem Käse, Salat, Pommes Frites und Salat mit veganem Dressing

Alle Zutaten sind vegan!

17,80€

Paprika, Zwiebeln sind biologisch erzeugt



Vegetarisch - Spinatgratin ^G

Kartoffelgratin, Blattspinat und Emmentaler überbacken 15,70€

Die weißen Zwiebeln sind biologisch erzeugt

Lactose - Glutenfrei - Vegan

Glutenfreie Nudeln mit Sauce Arrabiata

13,50€



Paprikahähnchen mit glutenfreien Nudeln
und Salatteller

19€

Die weißen Zwiebeln sind biologisch erzeugt



VEGANES Eis

1Kugel

3,60€



Flammkuchen ^{G,1,5}

„Der Klassiker“ mit Crème Fraiche, Schinkenwürfeln und

Frühlingslauch auch vegetarisch möglich mit Toamten statt Schinkenwürfel

11,10€

Saisonal

Deutscher Spargel

Spargelcremesuppe 9,50€

Eine Portion frischer deutscher Stangenspargel 500g Frischgewicht dazu Salzkartoffeln, zerlassene Butter oder frische Sauce Hollandaise für Sie von Hand aufgeschlagen
24 €

Portion Stangenspargel mit Schinken 30,90 €

Portion Stangenspargel mit Schnitzel 34 €

Portion Stangenspargel mit gebratenem Lachsfilet 33€

Portion Stangenspargel mit Rumpsteak 42€

Portion Stangenspargel mit Filetsteak 46€

Spargelflammkuchen

mit frischem Spargel und Schinkenwürfeln 19,90€

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

6,90€

Die Kartoffelstärke ist biologisch erzeugt



Bärlauchcremesuppe

8,50€

FrISCHE Taglerine mit Bärlauchpesto

16€

Regional

Heidschnuckenbraten aus der Keule mit
Pfefferlingrahmsoße G, C, A



Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten „Dauphine“

40,30 €

Die weißen Zwiebeln und das Tomatenmark sind biologisch erzeugt



Heidschnuckenbraten als Seniorenportion G, C, A

32,50 €

Die weißen Zwiebeln und das Tomatenmark sind biologisch erzeugt

Original Block House

Rib – Eye Steak Entrecôte das Steak für Kenner 350g	43,70 €
Rumpsteak 180g	31,40 €
Filetsteak 200g	47 €

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

Die gelben, roten Paprika, Sprossen, Kresse, orange Karotten und die weißen Zwiebeln sind biologisch erzeugt, die Tomberytomaten und die Minipaprika sind nicht in BIO



Wenn nicht anders gewünscht, braten wir das Fleisch medium!

Preisänderungen vorbehalten - für Änderungswünsche berechnen wir 2€

Alles Käse G, C, A

Gebackener Ziegenkäse auf Belugalinsen



11,90€

Gebackene Mini Camemberts mit Preiselbeeren



8,80€

Der Küchenmeister empfiehlt

„Original Kalbsschnitzel“ mit frischen Pilzen in Kräuterrahmsoße

Pommes Frites und Salatteller

G, C, A, H, J

28,00€

Die gelben, roten Paprika, Sprossen, Kresse, orange Karotten und die weißen Zwiebeln sind biologisch erzeugt



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

Kartoffelgratin

G, I

28,00€

Die gelben, roten Paprika, Sprossen, Kresse, orange Karotten und die weißen Zwiebeln sind biologisch erzeugt



Frische Pasta B, A, C, G

Frische Taglierini mit Blattspinat in Rahm und gegrillter

Hähnchenbrust auch vegetarisch möglich

20,20€

Die weißen Zwiebeln sind biologisch erzeugt



Black Bull Angus - Burger das Beste original Block House Fleisch,
natürlich mit Cheddarkäse, mit Pommes Frites und Salat 21,50€

Die weißen Zwiebeln, Karotten, Kresse, Tomaten, Sprossen sind biologisch erzeugt



Dessert G, A, C, E, H

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

 8,80€

Tartufo

halbgefrorenes weißes Zabioneparfait mit Espresso

 9,90€

Bourbon-Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Brombeeren

 6,60€

Bourbon-Vanilleeis

mit heißer oder kalter Schokoladensoße und Sahne

 5,80 €

Schokoladensoufflé mit frischem Obst

 12,30 €

Eis

CARTE D'OR Bourbon Vanille

CARTE D'OR Walnuss

CARTE D'OR Schokolade

CARTE D'OR Erdbeer

CARTE D'OR Vegan



Kugel 3,60 €

Unsere regionalen Lebensmittel und Getränke

Kartoffeln – Hof Bockelmann Harber

Heidschnucke – Landschlachtereie Meyer Behringen

Wild – Wildhandlung Blajus Frielingen

Gröninger Pils – Hamburg

Spirituosen – Nordik Edelbrennerei Jork

Whisky – Nordik Edelbrennerei – Soltau

Destilliert im Januar 2013 und abgefüllt im September 2018, davon ein Jahr in der Soltauer Saline gelagert.

Obst und Gemüse – Hamburg

Frisch Fisch – Hamburg

Schokoladentrüffel – Lüneburg

Spargel und Erdbeeren – Harber und Hamburg

Kuchen – Brot – Backwaren – Bäckerei Scharpack

Heidegeist – Celle

Eier – Bostelmann Jürshof

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere

Preisänderungen vorbehalten - für Änderungswünsche berechnen wir 2€

Sehr geehrter Gast!

Unser Betrieb ist BIO Zertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH
(GfRS Göttingen)

Wir verwenden einige Produkte in BIO Qualität in unserer Küche!

Diese sind in untereren Menüvorschlägen gekennzeichnet!

Prüfnummer DE - ÖKO - 039

Prüfnummer Neumann´s Waldschänke DE-NI-039-4952-OBO

ZERTIFIKAT

Neumann´s Waldschänke

**Lüneburger Str. 187
29614 Soltau**

Zertifikatsnr.: DE-NI-039-04952-B-2019-V1

Haupttätigkeit: **Verarbeitung**

Zertifizierte Produkte: **Zutaten**
(ökologische/biologische Erzeugnisse)

Datum der Inspektion(en): Das aktuelle Datum finden Sie auf dem Zertifikat im Spielraum!

Gültigkeit:

Die Bescheinigung ist auf der Rückseite dieses Schmuckzertifikats abgedruckt.

GfRS
GfRS Gesellschaft für
Ressourcenschutz mbH
Prinzenstraße 4
D-37073 Göttingen

Göttingen, den 14.05.2019

Dr. J. Neuendorf
Leiter der Zertifizierungsstelle

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage, von unserem Servicepersonal .

Preisänderungen vorbehalten