

ROMANTIK MENÜ

MENÜ

THUNFISCH SASHIMI

Mango-Kürbis Chutney / Sesam /
Zuckerschoten

KÜRBIS SUPPE

Kokosnussschaum / Kürbisöl

GÄNSEBRUST ODER KEULE

Gänse Jus / Apfel-Rotkohl /
glasierte Maronen / Kartoffelknödel

oder

TRANCHE VOM LACHSFILET

Spinatsauce / Wurzelgemüse /
Drillinge

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Vanille-Kipferleis / Rote Grütze

3-Gang Menü 49

4-Gang Menü 55

zzgl. Weinbegleitung oder
alkoholfreie Begleitung

+ € 16,- beim 3-Gang

+ € 19,- beim 4-Gang

Neuhaus

HOTEL-RESTAURANT



ROMANTIK MENÜ

VEGETARISCH

MENÜ

RAVIOLI

Trüffel-Frischkäse / Pinienkerne

MÖHREN INGWER SUPPE

WALDPILZRISOTTO

Kräuter Schaum / Zuckerschote /
Zwiebel

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Vanille Kipferl-Eis / Rote Grütze

3-Gang Menü 40

4-Gang Menü 48

zzgl. Weinbegleitung oder
alkoholfreie Begleitung

+ € 16,- beim 3-Gang

+ € 19,- beim 4-Gang

Neuhaus

HOTEL-RESTAURANT



VORSPEISEN

KÜRBIS SUPPE	9
Kokonuss Schaum / Black Tiger Garnele	
THUNFISCH SASHIMI	21
Mango-Kürbis Chutney / Sesam / Zuckerschoten	
KRUSTENTIER TORTELLINI	19
Jakobsmuschel / Spinat / Tomatensalsa	

HAUPTSPEISEN

ZWEIERLEI VOM HIRSCH	35
Selleriepüree / Haselnuss Schupfnudeln / Waldpilze	
KANADISCHES BEEF BRISKET	29
BBQ-Glasur / Süßkartoffelstampf/ Zuckerschoten / Krautsalat	
SEETEUFEL MEDAILLON	32
Safran Schaum / Waldpilz Risotto / Mini-Broccoli	
GÄNSEBRUST ODER KEULE	30
Gänsesauce / Rotkohl / Maronen / Kartoffelknödel	
GNOCCHI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL	22
Safran Sauce / Gemüse	

VORSPEISEN

HAUSGERÄUCHERTER LACHS 14
 Senf-Dill Sauce / Reibekuchen /
 Blattsalat

ISERLOHNER THOMAS 8,50
 SENF-SUPPE
 Mettwurstchips

GEMISCHTER BLATTSALAT 11
 angemachte Salate / Kerne
 Balsamico, Himbeer Dressing

GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE 16

REGIONALE HÄHNCHENBRUST 16

HAUPTSPEISEN

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 30
 Bratkartoffeln / Salat 25
 KLEINE PORTION

“DES KALIFEN SCHÖNSTER 26
 TRAUM”

Regionale Hähnchenbrust /
 Currysauce / Früchte / Reis

KANADISCHES RUMPSTEAK
 Pfeffersauce / gebratenes Gemüse/
 Rosmarindrillinge

200g 42

300g 48

oder

IRISCHES RINDERFILET 48/54

GEBRATENES LACHSFILET 28,50

Safranschaum / Kräuterrisotto /
 gebratenes Gemüse

BISTRO JULIUS

VORSPEISEN

MÖHREN-INGWERSUPPE 7
Vegan

GEBRATENE BIO-ENTENLEBER 14
Brioche / Mango-Chilli Chutney

REIBEKUCHEN-VARIATION 9
Apfelmus / Lachs / Meerrettich /
Räucherschinken

GEMISCHER SALAT 9
mit angemachten Salaten und
Kerne

wahlweise

mit Balsamico / Himbeer oder
Joghurt Dressing

MIT REGIONALER 13,50
HÄHNCHENBRUST

MIT GRATINIERTEM 13,50
ZIEGENKÄSE

BROT & DIP € 2,50
EXTRA

BISTRO JULIUS

HAUPTSPEISEN

CLUB SANDWICH 20

Bio-Hähnchen / Ei / Speck /
Cocktailsauce / Pommes

JULIUS STEAK SANDWICH 19,50

Ciabatta / Tomaten-Speck-Jam /
Senf-Mayo / Krautsalat / Roastbeef
Tranchen

LÖSSELER BERGSCHNITZEL 19

Schweineschnitzel mit Bergkäse
überbacken / Champignon-
Rahmsauce / Pommes

VEGANER BURGER 19

Geschmorte Zwiebeln /
Kräutercreme / Tomate / Pommes

JULIUS BURGER 19

160g regionales Rindfleisch /
Trüffel-Mayo / Beemster-Käse /
geschmorte Zwiebeln

KLEINE SNACKS

OLIVEN 2,50

DATTELN IM SPECKMANTEL 2,50

FALAFEL MIT JOGHURT-DIP 2,50

SIGARA BÖREK 5

KÄSE VON "HOFKÄSEREI 7,50

WELLIE"

VESPERTELLER 15

BROT & DIP € 2,50

EXTRA

BISTRO JULIUS

DESSERT

HAUSGEBACKENER KUCHEN 3,90

EISSORTE VON ELLA 2,50
STRACCIATELLA

Vanille / Stracciatella / Joghurt mit
Walnuss & Honig
auf Nachfrage weitere Sorten

SCHOKOKUCHEN 11
mit Beerenkompott & Joghurteis

Neuhaus

HOTEL-RESTAURANT

