

ROMANTIK MENÜ

MENÜ

LACHSTATAR

Avocado / Weißer Tomatenschaum

PFIFFERLINGS CREME SUPPE

Brot Chip

ZWEIERLEI VOM RIND

Geschmort und Kurzgebraten /
Rotweinsauce / Grüner Spargel /
Kartoffelpüree

oder

ZITRONEN RISOTTO

Safransauce / Black Tiger Garnele /
Zuckerschoten

MILLE FEUILLE

Mascarpone / Erdbeere / Blätterteig

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

BURRATA

Bunte Tomaten / Basilikum Pesto

PFIFFERLINGS CREME SUPPE

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

Waldpilz-Rahmsauce / Spinatsalat

MILLE FEUILLE

Mascarpone / Erdbeere / Blätterteig

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

LACHSTATAR 16

Avocado / weißer Tomatenschaum

PFIFFERLINGS CREME SUPPE 9

Brot Chip

BURATTA 14

Bunte Tomaten / Basilikum Pesto

TOMATEN-FRISCHKÄSE 13

RAVIOLI

Spinat / Pinienkerne

ROASTBEEF KALT 16

AUFGESCHNITTEN

Hausgemachte Remoulade /
Wildkräutersalat / Kartoffel-Chips
als Hauptgang mit Bratkartoffeln

26

HAUPTSPEISEN

HÄHNCHEN CORDON BLEU 26

aus der Kikok Keule /
Pffifferlingsrahm / Kartoffeln Gratin

SEETEUFEL 32

Weißer Speck / Hausgemachte
Kartoffel-Gnocchi

HAUSGEMACHTE GNOCCHI 21

Pffifferlingsrahm / Spinatsalat

ZITRONEN RISOTTO 27

Safransauce / Black Tiger Garnele /
Zuckerschoten

PORTION GEBRATENE 7

PFIFFERLINGE

Natur a la Crémé / Speck

VORSPEISEN

HAUSGERÄUCHERTER LACHS 14
 Senf-Dill Sauce / Reibekuchen /
 Blattsalat

ISERLOHNER THOMAS SENF- 8,50
 SUPPE
 Mettwurstchips

GEMISCHTER BLATTSALAT 11
 Angemachte Salate / Kerne
 Balsamico, Himbeer oder Joghurt
 Dressing

GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE 16
 REGIONALE HÄHNCHENBRUST 16

HAUPTSPEISEN

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 30
 KALBOBERSCHALE
 Bratkartoffeln / Salat
 KLEINE PORTION

DES KALIFEN SCHÖNSTER TRAUM 25
 Regionale Hähnchenbrust /
 Currysauce / Früchte / Reis

KANADISCHES ROASTBEEF 26
 Pfeffersauce / gebratenes Gemüse /
 Rosmarindrillinge
 200g 42
 300g 48

GEBRATENES LACHSFILET 28,50
 Safranschaum / Kräuterrisotto /
 gebratenes Gemüse

VORSPEISEN

MÖHREN-INGWERSUPPE

Vegan

8

REIBEKUCHEN-VARIATION

Apfelmus / Lachs / Meerrettich /
Räucherschinken

11

GEMISCHER SALAT

Blattsalat / angemachte Salate /
Kerne

11

wahlweise

mit Balsamico / Himbeer oder
Joghurt Dressing

MIT REGIONALER HÄHNCHENBRUST

16

MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE

16



HAUPTSPEISEN

CLUB SANDWICH 22

Bio-Hähnchen / Ei / Speck /
Cocktailsauce / Pommes

JULIUS STEAK SANDWICH 21,50

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

Pommes +3,50

LÖSSELER BERGSCHNITZEL 21

Schweineschnitzel mit Bergkäse
überbacken / Champignon-
Rahmsauce / Pommes

VEGANER BURGER 21

Geschmorte Zwiebeln /
Kräutercreme / Tomate / Pommes

JULIUS BURGER 21

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

KLEINE SNACKS

OLIVEN 3,50

DATTELN IM SPECKMANTEL 3,50

FALAFEL MIT JOGHURT-DIP 3,50

SIGARA BÖREK 6

KÄSE VON "HOFKÄSEREI 8,50

WELLIE"

VESPERTELLER 16

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

