

**Herzlich willkommen
im Flair Hotel und Restaurant Neeth!**

Gemäß unseres Mottos „**Ankommen und sich wohlfühlen**“ können Sie hier einen entspannten Aufenthalt in schöner Atmosphäre genießen. Wir möchten Sie mit aufmerksamem Service und gutem Essen verwöhnen und freuen uns, dass wir dafür auch 2014 wieder von der „**schleswig-holsteiner* Gastlichkeit**“ ausgezeichnet wurden.

In unserer Küche werden fast ausschließlich frische Produkte, zunehmend aus der Region, verarbeitet. Darauf legen wir allergrößten Wert. Handarbeit benötigt Zeit und gut Ding will Weile haben. Lassen Sie sich von dem Ergebnis überzeugen!

Unser Schweinefleisch stammt aus Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern, so dass kurze Transportwege für Tier und Umwelt gesichert sind. Das **Rindfleisch** stammt aus Schleswig-Holstein und die **Galloways** leben in Robusthaltung auf den Stiftungslandflächen des Hofes Bunde Wischen bei Schleswig.

Unsere Kartoffeln kommen vom Kartoffel-Kröger aus Postfeld / Bormsdorf.

Allergie oder Nahrungsmittel-Unverträglichkeit? Lassen Sie es uns wissen! Gerne können wir die Gerichte auf Ihren Bedarf abgestimmt zubereiten. Unsere **Allergenfibeln** halten wir für Sie zur Einsicht bereit.

Wir hoffen, dass Sie sich in unserem Hause wohl fühlen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihre Familie Neeth
und das gesamte Flair-Team

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Galloway aus der Region <i>am Salatbouquet mit Pesto-Vinaigrette</i> <i>frisch gehobeltem Parmesan und knusprigem Baguette</i>	9,50 €
Hausgebackenes Meersalzbrot <i>mit Oliven-Dipp und Aioli</i>	5,50 €
Kleine bunte Salatschüssel	3,50 €
Kraftbrühe vom Galloway <i>mit Einlage von Gemüsewürfel und gemischten Fleischwürfel</i>	5,00 €
Möhren-Ingwer-Süppchen <i>mit hausgemachtem Meersalzbrot -vegan-</i>	5,50 €

Salate

Fitness-Salat mit frischen Blattsalaten

*Balsamico- oder Kartoffelkräuter-Dressing nach Wahl
sowie Baguette*

* vegan mit Obst und Pfannenbrot	13,00 €
* mit gegrillter Hähnchenbrust und bunter Obstauswahl	14,00 €
* mit Rumpsteakstreifen	15,50 €
* mit Lachsfilet mit Limone-Meersalz	15,50 €

Vegetarisch und Vegan

Vegan: Bunte Curry-Gemüse-Pfanne mit Kokosmilch 13,00 €
serviert mit Basmatireis und gerösteten Cashew-Kernen

Hausgemachte Spätzle 11,50 €
mit gebratenem Gemüse, sowie frisch geriebenem Parmesan angebraten
...als mittlere Portion 10,00 €

Vegan: Ratatouille-Gemüse aus dem Wok 14,00 €
in fruchtiger Tomatenjus mit Rosmarin und Balsamico
serviert mit Ackerkartoffeln

Fleischgerichte

Grill-Teller mit Steaks vom Holsteiner Rind, norddeutschem Schwein und Hähnchen	22,50 €
<i>mit Pfeffersauce, Kräuterbutter und Grilltomate, Bohnenbündchen dazu reichen wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	
Rumpsteak von der Holsteiner Färse	25,00 €
<i>mit Zwiebeln und Champignons aus der Pfanne Kräuterbutter auf der Tomatenscheibe sowie Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	
Plancha-Steak - Rumpsteak von der Holsteiner Färse (200 g)	23,00 €
<i>rosa gebraten mit feiner Knoblauchnote, dazu gebratenes Mais-Parika-Gemüse sowie Ackerkartoffeln</i>	
Spaghetti mit Streifen vom rosa gebratenen Rumpsteak	18,50 €
<i>vom Holsteiner Rind (200 g), getrockneten Tomaten und frischer Rauke, dazu reichen wir frisch gehobelten Parmesan</i>	
3 gebratene Medaillons vom norddeutschen Schweinefilet	20,50 €
<i>belegt mit gebratenem Bacon, serviert mit Champignons à la crème Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	
...mit 2 Medaillons	18,00 €
Filetspitzen vom norddeutschen Schwein	16,00 €
<i>mit frischen Champignons in Rahm auf einer Ofenkartoffel serviert mit kleiner Salatgarnitur</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb paniert mit Zitrone	19,50 €
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	

Fischspezialitäten

Gebratenes Zanderfilet aus der Pfanne <i>nappiert mit einer hausgemachten Kräuterbeize und Basmatireis mit getrockneten Tomaten dazu reichen wir einen knackigen Blattsalat</i>	19,50 €
Lachsfilet mit buntem Pfeffer gebraten <i>auf Kartoffel-Würfeln und Gemüse nach Marktlage in der Pfanne geschwenkt und serviert mit würziger Pestosauce</i>	20,50 €

Typisch norddeutsch: deftig und lecker

Scheiben vom deutschen Roastbeef kalt serviert <i>mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	19,50 €
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken <i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Remouladensauce</i>	14,90 €
...als mittlere Portion	12,00 €
3 Matjesfilets¹ nach Hausfrauen Art <i>mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Apfelspalten in würziger Mayonnaisecreme, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	14,90 €
- Spezialität des Hauses - ...als mittlere Portion mit 2 Filets¹	12,00 €

¹ mit Konservierungsstoff