

**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 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 **Allergenfibel** 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

<b>Carpaccio vom Galloway aus der Region</b> <i>am Salatbouquet mit Pesto-Vinaigrette frisch gehobeltem Parmesan und knusprigem Baguette</i>	10,00 €
<b>Hausgebackenes Meersalzbrot mit Oliven-Dipp und Aioli</b>	5,80 €
<b>Feine handgemachte Curry-Krabbensuppe</b> <i>mit Einlage von frischen Nordseekrabben</i>	7,50 €
<b>Kraftbrühe vom Galloway</b> <i>mit Einlage von Gemüsewürfeln und Fleischwürfeln</i>	5,50 €
<b>Möhren-Ingwer-Süppchen</b> <i>mit hausgemachtem Meersalzbrot -vegan-</i>	5,80 €

## Kleine und große Salate

<b>Kleine bunte Salatschüssel</b>	3,80 €
<b>Fitness-Salat mit frischen Blattsalaten</b> <i>Balsamico- oder Kartoffelkräuter-Dressing nach Wahl, sowie Baguette</i>	
* <b>vegan</b> mit Obst und Pfannenbrot	13,70 €
* <b>mit gegrillter Hähnchenbrust</b> und bunter Obstauswahl	14,80 €
* <b>mit Rumpsteakstreifen</b>	16,50 €

## Vegetarisch und Vegan

<b>Vegan: Bunte Curry-Gemüse-Pfanne mit Kokosmilch</b> <i>serviert mit Basmatireis und gerösteten Cashew-Kernen</i>	14,00 €
<b>Hausgemachte Spätzle</b> <i>mit gebratenem Gemüse, sowie frisch geriebenem Parmesan angebraten</i>	12,50 €
<b>...als mittlere Portion</b>	11,00 €

## Fleischgerichte

<b>Grill-Teller mit Steaks vom Holsteiner Rind, norddeutschem Schwein und Hähnchen</b>	23,80 €
<i>mit Pfeffersauce, Kräuterbutter und Grilltomate, Bohnenbündchen dazu reichen wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	
<b>3 gebratene Medaillons vom norddeutschen Schweinefilet</b>	21,50 €
<i>belegt mit gebratenem Bacon, serviert mit Champignons à la crème Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	
<b>...mit 2 Medaillons</b>	19,00 €
<b>Rumpsteak von der Holsteiner Färse</b>	26,50 €
<i>mit Zwiebeln und Champignons aus der Pfanne Kräuterbutter auf der Tomatenscheibe sowie Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	
<b>Filetspitzen vom norddeutschen Schwein</b>	17,00 €
<i>mit frischen Champignons in Rahm und Süßkartoffel-Pommes serviert mit kleiner Salatgarnitur</i>	
<b>Spaghetti mit Streifen vom rosa gebratenen Rumpsteak</b>	19,50 €
<i>vom Holsteiner Rind (200 g), getrockneten Tomaten und frischer Rauke, dazu reichen wir frisch gehobelten Parmesan</i>	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb paniert mit Zitrone</b>	20,50 €
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	

## Fischspezialitäten

<b>Gebratenes Zanderfilet aus der Pfanne</b> <i>leicht überzogen mit einer Cocgnac-Shrimps-Sauce serviert mit Kräuterkartoffeln und einem knackigen Blattsalat</i>	21,50 €
<b>Lachsfilet mit buntem Pfeffer gebraten</b> <i>auf Kartoffel-Würfeln und Gemüse nach Marktlage in der Pfanne geschwenkt und serviert mit würziger Pestosauce</i>	21,80 €

## Typisch norddeutsch: deftig und lecker

<b>Scheiben vom deutschen Roastbeef kalt serviert</b> <i>mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	20,50 €
<b>Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken</b> <i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Remouladensauce</i>	15,90 €
<b>...als mittlere Portion</b>	13,00 €
<b>3 Matjesfilets<sup>1</sup> nach Hausfrauen Art</b> <i>mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Apfelspalten in würziger Mayonnaisecreme, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	15,90 €
<b>- Spezialität des Hauses - ...als mittlere Portion mit 2 Filets<sup>1</sup></b>	13,00 €

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff