

Herzlich willkommen im Flair Hotel und Restaurant Neeth!

„Ankommen und sich wohlfühlen“ genießen Sie einen entspannten Aufenthalt in angenehmer Atmosphäre. 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!

NACHHALTIGKEIT wird bei uns großgeschrieben, einige Beispiele:

Das **Rindfleisch** stammt aus Schleswig-Holstein und die **Galloways** leben in Robusthaltung auf den Stiftungslandflächen des Hofes Bunde Wischen bei Schleswig. Unser **Schweinefleisch** stammt aus Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern, so dass kurze Transportwege für Tier und Umwelt gesichert sind. Unsere **Kartoffeln** kommen vom Kartoffel-Kröger aus Postfeld. **Eier** beziehen wir vom Bauernhof Thormählen, der selber Hühner züchtet, ihnen viel Platz und einen Wintergarten für Bewegung bietet und insbesondere die **männlichen Küken leben** lässt. Der **Kaffee** von Darboven ist nicht nur **bio und fairtrade** sondern auch besonders lecker...

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

Hausgebackenes Meersalzbrot mit Oliven-Dipp und Aioli	5,80 €
Möhren-Ingwer-Süppchen <i>mit hausgemachtem Meersalzbrot -vegan-</i>	6,50 €
Kraftbrühe vom Galloway <i>mit Einlage von Gemüsewürfeln und Fleischwürfeln</i>	5,50 €

Kleine und große Salate

Kleine bunte Salatschüssel	4,20 €
Fitness-Salat mit frischen Blattsalaten <i>Balsamico- oder Kartoffelkräuter-Dressing nach Wahl, sowie Baguette</i>	
* vegan mit Obst und Pfannenbrot	13,70 €
* mit gegrillter Hähnchenbrust und bunter Obstauswahl	14,80 €
* mit Rumpsteakstreifen	17,50 €

Vegetarisch und Vegan

Vegan: Bunte Curry-Gemüse-Pfanne mit Kokosmilch <i>serviert mit Basmatireis und gerösteten Cashew-Kernen</i>	14,00 €
Hausgemachte Spätzle (vegetarisch) <i>mit gebratenem Gemüse, sowie frisch geriebenem Parmesan angebraten</i>	13,50 €
...als mittlere Portion	12,00 €
Ajay´s Burger Indian Style (Vegetarisch) <i>hausgemachter Gemüsebratling mit dezenter Knoblauchnote, Tomatenscheibe, Salat und Käse belegt, dazu Kartoffelecken und Guacamole-Dipp</i>	12,50 €
Vegan: Gebratene Gemüsepfanne in würzigem Tomatenjus <i>fein abgeschmeckt mit Balsamico, Thymian und Rucola dazu reichen wir hausgemachte knusprig gebackene Polentastreifen</i>	14,50 €

Fleischgerichte

3 gebratene Medaillons vom norddeutschen Schweinefilet <i>belegt mit gebratenem Bacon, serviert mit Champignons à la crème</i> <i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	21,50 €
...mit 2 Medaillons	19,00 €
Rumpsteak von der Holsteiner Färse <i>mit Zwiebeln und Champignons aus der Pfanne</i> <i>Kräuterbutter auf der Tomatenscheibe</i> <i>sowie Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	26,50 €
Filetspitzen vom norddeutschen Schwein <i>mit frischen Champignons in Rahm und Süßkartoffel-Pommes serviert</i> <i>mit kleiner Salatgarnitur</i>	17,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb paniert mit Zitrone <i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	20,50 €
... mit einem kleinen Salat	24,30 €

Fischspezialität

Lachsfilet mit buntem Pfeffer gebraten <i>auf Kartoffel-Würfeln und Gemüse nach Marktlage in der Pfanne geschwenkt und serviert mit würziger Pestosauce</i>	21,80 €
Gebrautes Rotbraschfilet <i>serviert auf einem Rote Linsen-Lauch-Gemüse dazu Sesamkartoffeln mit Petersiliensauce und Minzpesto</i>	22,50 €

Typisch norddeutsch: deftig und lecker

Scheiben vom deutschen Roastbeef kalt serviert <i>mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	20,50 €
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken <i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Remouladensauce</i>	15,90 €
...als mittlere Portion	13,00 €
3 Matjesfilets¹ nach Hausfrauen Art <i>mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Apfelspalten in würziger Mayonnaisecreme, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln - Spezialität des Hauses -</i>	15,90 €
...als mittlere Portion mit 2 Filets¹	13,50 €

¹ mit Konservierungsstoff

