



Flair Hotel Neeth
Preetzer Straße 1-3, 24211 Dammdorf
Tel.: 04342 82374 / info@neeth.de

Vorspeisen

- Spargelcremesuppe (250 ml)** 7,00 €
mit Einlage von Spargelstücken und Fleischklößchen
- kleiner Salat mit gebratenem Ziegenkäse, Honig und gerösteten Walnüssen** 8,50 €
dazu reichen wir hausgemachtes Baguette und Balsamicodressing

Saisongerichte

- Frischer deutscher Spargel vom Lindenhof** (netto 250 g o. 500 g)
mit heimischen Kartoffeln aus Postfeld und Sauce Hollandaise
- vegetarisch 17,50/21,50 €
- klassisch mit Katenschinken von der Biohofschlachtereier Muhs 22,50/26,50 €
- mit feinem Kalbsschnitzel 23,50/27,50 €

Pulled - Pork - Burger von Wildschwein 14,50 €
*mit würziger BBQ-Preiselbeer-Sauce auf hausgemachten Weißkohlsalat
serviert mit kross gebratenenen Speckscheiben und Kartoffelecken*

Gallowayburger 15,50 €
200g Galloway auf knackigem Salat mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
garniert mit frischen Tomaten, Käse vom Hof Berg und einem Soja-Tomaten-Dip,
dazu reichen wir Süßkartoffelpommes

Typisch norddeutsch: deftig und lecker

- Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken** 15,90 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Remouladensauce
- 3 Matjesfilets nach Hausfrauen Art - Spezialität des Hauses -** 15,90 €
*mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Apfelspalten in würziger
Mayonnaisecreme, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

Fleisch und Vegetarisch

3 gebratene Medaillons vom norddeutschen Schweinefilet 20,00 €
*belegt mit gebratenem Bacon
serviert mit Champignons à la crème
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

Wiener Schnitzel vom Kalb paniert mit Zitrone 20,00 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

• **Kindervariante: kleines Kalbsschnitzel** 7,90 €
mit Erbsen und Wurzeln, dazu Pommes und Ketchup

gegrillte Hähnchenbrust auf geschwenkten Spaghetti 14,50 €
dazu getrocknete Tomaten, Rauke dazu frisch geriebenen Parmesan

vegetarisch Ajay's Burger Indian Style 12,50 €
*hausgemachter Gemüsebratling
mit dezenter Knoblauchnote Tomatenscheibe, Salat und Käse belegt
dazu Kartoffelecken mit Mayonnaise und Cocktailsauce*

vegetarisch Hausgemachte Spätzle 13,50 €
mit gebratenem Gemüse, sowie frisch geriebenem Parmesan angebraten

vegan Bunte Curry-Gemüse-Pfanne mit Kokosmilch 14,00 €
serviert mit Basmatireis und gerösteten Cashew-Kernen

Salate

vegan knackiger Powersalat 14,50 €
*frische Blattsalatvariationen mit leicht karamellisierten Ananasecken und Weintrauben im Glas
verbunden mit Cranberries als Vitaminbombe sowie gerösteten Walnüssen
Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen als Lieferanten essentieller Fettsäuren
dazu hausgemachtes Meersalzbrötchen und Kräuter-Kartoffel-Dressing*

vegetarisch Salat mit gebratenem Ziegenkäse, Honig und gerösteten Walnüssen 13,50 €
*dazu reichen wir hausgemachtes Baguette und Balsamicodressing
große Portion als Hauptgericht*

Fitness-Salat mit frischen Blattsalaten 14,50 €
*dazu Kräuter-Kartoffel-Dressing sowie hausgemachtes Baguette
mit gegrillter Hähnchenbrust und bunter Obstauswahl*

