

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.

In unserer Küche werden fast ausschließlich frische Produkte, zunehmend aus der Region, verarbeitet. Großen Wert legen wir außerdem auf ein reichhaltiges Angebot saisonaler Erzeugnisse. Handarbeit benötigt Zeit und gut Ding will Weile haben. Lassen Sie sich von dem Ergebnis überzeugen!

REGIONALITÄT und 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.

Auf unserer Speisekarte finden Sie auch Produkte von der Biohofschlachtereier Muhs in Krumbek und Käse vom Hof Berg in Dannau. Kartoffel-Krüger aus Postfeld beliefert uns mit der leckeren Erdknolle. 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 fairtrade sondern auch besonders lecker. Frischen Spargel und saftige Erdbeeren genießen Sie saisonal bei uns vom Lindenhof in Preetz. Ihr Essen können Sie mit einem köstlichen regional hergestelltem Eis vom Hof Fuhlreit abrunden.

Doch nicht nur in unserem Restaurant, sondern im gesamten Hotel legen wir sehr großen Wert auf einen umweltschonenden Gebrauch aller Ressourcen – dafür wurden wir bereits mit dem Level 4 von Green Sign ausgezeichnet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf unserer Homepage www.neeth.de

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!




Speisekarte

Vorspeisen und Suppen

Kraftbrühe vom Galloway € 6,50
mit Einlage von Gemüsewürfeln und Fleischwürfeln

Hausgebackenes Meersalzbrot € 5,80 
mit Oliven-Dipp und Aioli

Möhren-Ingwer-Süppchen € 6,50 
mit hausgemachtem Meersalzbrot

Feine Salatauswahl mit gebackenem Ziegenfrischkäse € 8,90
im Nuss-Honig-Mantel, dazu Weintrauben,
Balsamico-Dressing und Baguette **auch Außer-Haus**

Für unsere kleinen Genießer

Spaghetti € 6,50
mit frischer, fruchtiger Tomatensauce

Chicken Nuggets € 7,00
mit Pommes frites, Ketchup und Salat


Kleines feines Kalbsschnitzel € 7,50
an Erbsen und Wurzeln mit Pommes
frites und Ketchup **auch Außer-Haus**


Kleine und große Salate

Kleine bunte Salatschüssel € 4,20

Fitness-Salat mit frischen Blattsalaten
Balsamico- oder Kartoffelkräuter-Dressing
nach Wahl, sowie Baguette

 mit Obst und Pfannenbrot  € 13,70


 mit gegrillter Hähnchenbrust
und bunter Obstauswahl € 14,80
auch Außer-Haus

 mit Rumpsteakstreifen € 17,50

Vegetarisch und Vegan

Hausgemachte Spätzle  € 13,50
mit gebratenem Gemüse
auf Wunsch mit frisch geriebenem Parmesan
...als mittlere Portion € 12,00

Bunte Curry-Gemüse-Pfanne  € 14,00
mit Kokosmilch, serviert mit Basmatireis
und gerösteten Cashew-Kernen **auch Außer-Haus**

Gebratene Gemüsepfanne  € 14,50
in würzigem Tomatenjus
fein abgeschmeckt mit Balsamico, Thymian und Rucola
dazu reichen wir hausgemachte knusprig gebackene Polenta

1 mit Konservierungsstoff  vegan  vegetarisch



HOTEL & RESTAURANT

Fleischgerichte

Filetspitzen vom norddeutschen Schwein € 17,00

mit frischen Champignons in Rahm und Süßkartoffel-Pommes
serviert mit kleiner Salatgarnitur

3 gebratene Medaillons vom norddeutschen Schweinefilet € 21,50

belegt mit gebratenem Bacon, serviert mit Champignons à la crème,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln **auch Außer-Haus**

... mit 2 Medaillons € 19,00

Wiener Schnitzel vom Kalb paniert mit Zitrone € 20,50

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln **auch Außer-Haus**

... mit einem kleinen Salat € 24,30

Rumpsteak von der Holsteiner Färs € 26,50

mit Zwiebeln und Champignons aus der Pfanne, mit Kräuterbutter
auf der Tomatenscheibe, sowie Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

gegrillte Hähnchenbrust auf geschwenkten Spaghetti € 14,50

dazu getrocknete Tomaten, Rauke

dazu frisch geriebenen Parmesan **auch Außer-Haus**

Typisch norddeutsch: deftig und lecker

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken € 15,90

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und

Remouladensauce **auch Außer-Haus**

...als mittlere Portion € 13,00

3 Matjesfilets¹ nach Hausfrauen Art € 15,90

mit Gewürzgurke, Zwiebeln und

Apfelspalten in würziger Mayonnaisecreme

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

– Spezialität des Hauses – **auch Außer-Haus**

...als mittlere Portion mit 2 Filets¹ € 13,50

Scheiben vom deutschen Roastbeef kalt serviert € 20,50

mit hausgemachter Remouladensauce

und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

1 mit Konservierungsstoff

Fischspezialität

Lachsfilet mit buntem Pfeffer gebraten € 21,80

auf Kartoffel-Würfeln und Gemüse nach Marktlage
in der Pfanne geschwenkt und serviert mit würziger Pestosauce

Zanderfilet auf der Haut gebraten € 21,50

serviert mit einer feinen Wodka-Shrimpsauce
dazu geschwenkte Sesamkartoffeln mit einem grünen Salat

Burger

Ajay's Burger Indian Style € 12,50

hausgemachter Gemüsebratling

mit dezenter Knoblauchnote, Tomatenscheibe, Salat und Käse belegt
dazu Kartoffelecken und Guacamole-Dipp, Curry- sowie Cocktail-Dipp

Pulled-Pork-Burger von Wildschwein € 14,50

mit würziger BBQ-Preiselbeer-Sauce auf hausgemachten Weißkohlsalat, serviert mit kross gebratenen Speckscheiben und Kartoffelecken, dazu Mayonaise-Dipp

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

