

# 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.

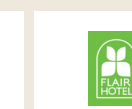
Auf unserer Speisekarte finden Sie auch Produkte von der Biohofschlachtereier Muhs in Krumbek und Käse vom Hof Berg in Dannau. Kartoffel-Krüger aus Postfeld beliefert uns mit der leckeren Erdknolle. Eier beziehen wir vom Bauernhof Thormählen, der selber Hühner züchtet, ihnen viel Platz und einen Wintergarten 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](http://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** mit Oliven-Dipp und Aioli  € 5,80
- Möhren-Ingwer-Süppchen**  € 6,50  
mit hausgemachtem Meersalzbrot
- Rote Beete Tatar mit Frischkäse** € 7,50  
dazu ein Chicorée-Apfelsalat
- Kleine, feine Salatauswahl mit gebackenem Ziegenkäse** € 8,90  
mit Honig und Rosmarin, dazu Obst, Balsamico-Dressing und Baguette

## 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

## Kleine und große Salate

- Kleine bunte Salatschüssel** € 4,20
- Fitness-Salat mit frischen Blattsalaten**  
Balsamico- oder Kartoffelkräuter-Dressing  
nach Wahl sowie Baguette
-  **mit Obst nach Marktlage** € 13,70
-  **mit Tandoori-Putenstreifen  
und bunter Obstauswahl** € 14,80
-  **mit gebratenem Lachs** € 19,50
-  **mit Rumpsteakstreifen** € 19,80
- Große, feine Salatauswahl  
mit gebackenem Ziegenkäse** € 13,50  
mit Honig und Rosmarin, dazu Obst nach  
Marktlage, Balsamico-Dressing und Baguette

## Vegetarisch und Vegan

- Hausgemachte Spätzle** € 13,50  
mit gebratenem Gemüse auf Wunsch mit Knoblauchbröseln   
oder frisch geriebenem Parmesan
- ...als mittlere Portion** € 12,00
- Cremiges Gemüsefrikassee**  € 14,50  
mit Gartenkräutern, gebratenem Tofu  
dazu reichen wir Kartoffeln
- Gebratene Gemüsepfanne**  € 14,50  
**in würziger Tomatenjus**  
fein abgeschmeckt mit Balsamico, Thymian und Rucola  
dazu reichen wir Spaghetti und Knoblauchbrösel

1 mit Konservierungsstoff



vegan



vegetarisch



HOTEL &amp; RESTAURANT

## Fleischgerichte

- 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce** € 16,50  
mit Kartoffelstampf und einem Rote Beete Salat
- ... mit zwei Kloppen** € 15,00
- 3 gebratene Medaillons vom norddeutschen Schweinefilet** € 21,50  
belegt mit gebratenem Bacon, serviert mit Champignons à la crème  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- ... mit 2 Medaillons** € 19,00
- Wiener Schnitzel vom Kalb paniert mit Zitrone** € 24,30  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
dazu reichen wir einen kleinen Salat
- Spaghetti mit Streifen vom rosa gebratenen Rumpsteak** € 19,50  
vom Holsteiner Rind (200 g)  
dazu getrocknete Tomaten, Rauke, frisch geriebener Parmesan
- ... mit Pute in würziger Joghurtmarinade** € 15,50
- Rumpsteak von der Holsteiner Färs** € 26,50  
mit Zwiebeln und Champignons aus der Pfanne, mit Kräuterbutter  
und einer Grilltomate sowie Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Wildschweingulasch** € 21,50  
mit Rahmkohlrabi und Spätzle

## Typisch norddeutsch: deftig und lecker

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

1 mit Konservierungsstoff

## Fischspezialitäten

- Lachsfilet mit buntem Pfeffer gebraten** € 21,80  
auf Kartoffel-Würfeln  
und Gemüse nach Marktlage  
in der Pfanne geschwenkt  
und serviert mit würziger Pestosauce
- Dorschfilet auf cremigem Gemüsefrikassee** € 21,50  
verfeinert mit Gartenkräutern  
dazu reichen wir Salzkartoffeln

## Burger

- Würziger Pakora-Burger** € 13,90  
mit Tahini-Mayonnaise, einem Tomaten-Chutney  
Rauke und eingelegtem Gemüse, dazu Süßkartoffel-Pommes
- Pulled-Pork-Burger vom Wildschwein** € 14,50  
mit würziger BBQ-Preiselbeer-Sauce auf hausgemachtem  
Weißkohlsalat, serviert mit kross gebratenenen Speckscheiben  
und Kartoffelecken, dazu Mayonnaise-Dipp
- Galloway-Burger** € 15,50  
200g Galloway auf knackigem Salat mit gebratenen Champignons  
und Zwiebeln, garniert mit frischen Tomaten, regionalem Käse  
und einem Soja-Tomaten-Dipp, dazu reichen wir Kartoffelecken

