

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.

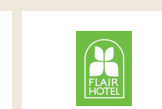
Auf unserer Speisekarte finden Sie auch Produkte von der Biohofschlachterei Muhs in Krumbek und Käse vom Hof Berg in Dannau. Kartoffel-Krüger aus Postfeld beliefert uns mit der leckeren Erdknolle. Eier beziehen wir vom Bauernhof Thormählen, der selber Hühner züchtet, ihnen viel Platz und einen Wintergarten 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** € 7,50
mit Einlage von Gemüsewürfeln und Fleischwürfeln
- Hausgebackenes Meersalzbrot**  € 5,80
mit Oliven-Dipp und Aioli
- Kürbis-Kokos-Suppe**  € 7,00
mit Kürbiskernen
- Kleine, feine Salatauswahl mit gebackenem Ziegenkäse** € 8,90
mit Honig und Walnüssen, dazu Obst, Balsamico-Dressing und Baguette

Für unsere kleinen Genießer

- Spaghetti** € 6,50
mit frischer, fruchtiger Tomatensauce
- ... und Fleischklößchen** € 8,50
- Hausgemachte Chicken Nuggets** € 8,00
mit Pommes frites, Ketchup und Salat
- Kleines feines Kalbsschnitzel** € 8,50
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 gebratener Hähnchenbrust und bunter Obstauswahl** € 15,50
- mit gebratenem Lachs** € 19,50
- mit Rumpsteakstreifen** € 19,80
- Große, feine Salatauswahl mit gebackenem Ziegenkäse** € 14,50
mit Honig und Walnüssen, dazu Obst nach Marktlage, Balsamico-Dressing und Baguette

Vegetarisch und Vegan

- Hausgemachte Spätzle** € 14,50
mit gebratenem Gemüse auf Wunsch mit Knoblauchbröseln 
oder frisch geriebenem Parmesan
- ... als mittlere Portion** € 12,00
- Gemüse der Saison** € 15,50
mit Kichererbsen, Ricotta, Pesto und Rosmarinkartoffeln 
- ... ohne Ricotta**  € 13,00
- 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 & RESTAURANT

Fleischgerichte

- Zarte Kalbsleber gebraten** € 20,50
mit Salbei, kräftiger Zwiebeljus und Kartoffelstampf
- 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** € 25,00
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
dazu reichen wir einen kleinen Salat
- Spaghetti mit Streifen vom rosa gebratenen Rumpsteak** € 19,50
vom Holsteiner Rind
dazu getrocknete Tomaten, Rauke, frisch geriebener Parmesan
- ... mit gebratener Hähnchenbrust** € 16,50
- Rumpsteak von der Holsteiner Färse (300g)** € 34,50
mit Zwiebeln und Champignons aus der Pfanne, mit Kräuterbutter
und einer Grilltomate sowie Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- ... mit 200 g Rumpsteak** € 28,50
- Wildschweinragout** € 22,50
mit Waldpilzen und Rahmwirsing, dazu 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 Matjesfilets¹ nach Hausfrauen Art** € 15,90
mit Gewürzgurke, Zwiebeln und
Apfelspalten in würziger Mayonnaisecreme
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
– Spezialität des Hauses –
- ... 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

Fischspezialitäten

- Lachsfilet mit buntem Pfeffer gebraten** € 22,00
auf Kartoffel-Würfeln
und Gemüse nach Marktlage
in der Pfanne geschwenkt
und serviert mit würziger Pestosauce
- Zanderfilet auf der Haut gebraten** € 21,50
mit Kartoffel-Sauerkrautpüree
und einer körnigen Senfsauce

Burger

- Würziger Pakora-Burger**  € 13,90
mit Tahini-Mayonnaise, einem Tomaten-Chutney
Rauke und eingelegtem Gemüse, dazu Salat
- Pulled-Pork-Burger vom Wildschwein** € 14,50
mit würziger BBQ-Preiselbeer-Sauce auf hausgemachtem
Weißkohlsalat, serviert mit kross gebratenen 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

