

## Vorspeisen & Suppen

**Dreierlei** (Oliven, Kapernäpfel, Tomatenfrischkäse oder Ziegenfrischkäse mit Feigen) 7,50 €

**½ Dutzend Grafschafter Weinbergschnecken** 9,60 €

mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken und geröstetem Baguette

*[Weinbergschnecken aus deutscher Zucht am Niederrhein, mit zarter Konsistenz und leicht erdig-nussigem Eigengeschmack]*

**Gebackener Ziegenkäse** 12,50 €

mit Babyspinatsalat und Sauerkirsch-Chutney

**Steak Tatar** 13,50 €

rohes Rindfleischtatar, angemacht mit gebackenen Kapern, Cornichons, Schalotten, und Tatarsauce – dazu geröstetes Brioche

**N Mariniertes Spargelsalat** 13,20 €

mit weißem und grünem Spargel, gezupftem Mozzarella, getrockneten Tomaten, Limonenöl und Kräutersalat

**Vegan-Bowl**  13,90 €

mit Ingwer-Karotte, Hirse, Spinatsalat, Rote Bete-Hummus, Cashewkernen, gebackenen Kichererbsen und Erbsensprossen

**N Spargelsuppe** 7,80 €

von weißem Spargel mit einer gebratenen Jacobsmuschel

## Salate

**New Zealand Lammsalat** 17,50 €

gemischte saisonale Blattsalate mit Balsamicodressing, Schafskäse, Basilikumpesto und gebratenem Neuseeländischem Lammfilet

**Neumanns Weinbar Salat** 11,90 €

mit Dijon-Senfdressing, Trauben, Apfelspalten, Cherrytomaten und Pinienkernen

**Caesar's Salad** 11,50 €

mit Parmesandressing, Ciabatta-Croutons, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan

**Alle Salate auf Wunsch auch mit:**

- gebratener Maispouardenbrust (zzgl.) 4,50 €

- 5 gebratenen Riesengarnelen (zzgl.) 5,00 €

## Flammkuchen

**Elsässer Art** mit Schmand, Speck und Zwiebeln 9,90 €

**Italienisch** mit Schmand, Tomatensugo, Rucola und Parmaschinken 11,90 €

**N | Spargel** mit Schmand, buntem Spargel, 13,50 €  
Pinienkernen, Estragonöl, Baby-Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan

**Bruscetta** mit Tomatensugo,  
roten Zwiebeln, Tomatenwürfel, Knoblauchöl, knusprigem Basilikum und Parmesan 10,50 €

## NEUMANN|s belegte Graubrote

*[aus unserer eigenen Bäckerei]*

**Parma-Graubrot** 12,00 €  
mit Frischkäseaufstrich, Parmaschinken, Tomate, Mozzarella und Rucolasalat

**Camembert-Graubrot** 10,00 €  
mit gesalzener Butter, Camembert, Feige, Babyleaf und Preiselbeeren

**N | Kochschinken-Spargel-Graubrot** 10,50 €  
mit Remouladensoße, Rosmarin-Kochschinken, weißem Heidespargel und Schnittlauch

## NEUMANN|s Brotzeit

**NEUMANN|s Wurstausswahl** 11,90 €  
eine Auswahl aus unserem Salami- und Schinkensortiment  
mit Brot, Butter, unserem Olivenöl und Meersalz

**NEUMANN|s Käseauswahl** 12,90 €  
gemischte Auswahl unserer Rohmilch-, Frisch- und Hartkäse  
mit Orangen- und Feigenenf, Brot, Butter, unserem Olivenöl und Meersalz


**NEUMANN|s Wurst- und Käsevariation**  
gemischte Auswahl aus Schinken, Salami und Käse mit Oliven, Kapernäpfeln,  
Cornichons, Feigen- und Orangensef, Brot, Butter, unserem Olivenöl und Meersalz

**Etagere für eine Person** 14,90 €

**Etagere für zwei Personen** 26,90 €

## Hauptgerichte

**Rote Bete Ravioli** 14,50 €  
mit geschmorter Bete, Rucola und Hüttenkäse

**Gemüsestrudel mit Quinoa,**  15,50 €  
Petersilien-Sojajoghurt und getrockneten Cranberries

**Fangfrischer Fisch** Tagespreis  
unser Service stellt Ihnen gerne unseren „Tagesfang“ vor

**Original Wiener Kalbsschnitzel** 21,90 €  
mit Preiselbeermarmelade, Zitrone, Bratkartoffeln und Gurkensalat in Rahm

**Geschmortes Kalbstafelspitz** 21,50 €  
mit Meerrettichsauce, Gemüsestrüpfen und Feigenmarmelade

mit Meerrettichjus, Gemüwestreifen und Erdbeerpuree

**NEUMANN's Riesengarnelen** 26,50 €  
in der Pfanne mit Zwiebeln, Kräutern, Tomaten und Olivenöl gebraten,  
dazu Knoblauch-Kräuterbrot und gemischter Salat

**Rinderfilet (200g)** 29,50 €  
mit Kalbsjus, grünen Bohnen, roten Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln

## Dessert

**Crème Brûlée mit Rosmarin** 7,90 €  
und gepfefferten Blaubeeren

**N Erdbeerragoût mit Mascarponecrème** 7,90 €  
und Knusper

**Warmer Schokoladenkuchen** 8,40 €  
mit flüssigem Schokoladenkern und Vanilleeis (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)

## Eingelegtes/Hausgemachtes

**Grüne Riesenoliven aus Italien** Bella Cerignola 3,90 €

**Eingelegte Kapernäpfel** 4,20 €

**Cornichons** (kleine eingelegte Gewürzgurken) 3,50 €

**Tomatenfrischkäse** (Tomaten, Frischkäse, Rucola, Pinienkernen) 3,80 €

**Ziegenfrischkäse** (Ziegenfrischkäse, Feigen und Cashewkernen) 4,20 €

## Salami und Schinken

*[Von der Italienischen Aufschnittmaschine frisch aufgeschnitten. Durch den niedertourigen Schnitt bleibt das Fett, der Geschmacksträger Nr. 1, unbeschadet und der Geschmack kann sich voll entfalten.]*

**Parmaschinken Reserva Oro** 16 Monate am Knochen gereift, fein und zart 11,90 €

**Französische Baguettesalami** sehr magere luftgetrocknete Salami 8,90 €

**Tiroler Schinkenspeck** luftgetrockneter würziger Schinkenspeck 8,40 €

**Trüffelsalami** luftgetrocknete Salami mit schwarzem Piemonteser Trüffel 10,90 €

**Italienischer Kochschinken** sehr mager und zart, verfeinert mit Rosmarin 8,40 €

## Internationale Käsesorten

**Parmigiano Reggiano DOP** 24 Monate gereift, halbfetter Vollmilch Hartkäse 8,40 €

**Camembert la Tradition de Normandie AOC** Weichkäse aus Kuhrohnmilch 6,40 €

**Brillat-Savarin** handgeschöpfter Frischkäse mit Kräutern und Knoblauch 8,40 €

.....

## Heimische Käsesorten

*[Die Backensholzer Hofkäserei liegt zwischen Husum und Schleswig. In der Käsewelt steht Backensholz für Käsespezialitäten aus Norddeutschland, bereits seit 1989 streng ökologisch nach BIOLAND-Richtlinien]*

**Backensholzer Hofkäse** pikant-aromatischer Rotschmierkäse 7,80 €

**Backensholzer Friesisch Blue** halbfester Blauschimmelkäse, aromatisch, pikant 7,80 €

**Backensholzer Deichkäse** milder Schnittkäse mit feiner Ziegenmilchnote 7,80 €

*heißt immer „Neu“ auf der Karte. Für Allergiker haben wir eine separate Speisekarte, in der alle Zusatzstoffe und Allergenen Zutaten ausgewiesen sind. Bitte sprechen Sie uns gerne an.*