

# Herzlich willkommen ... im Hotel & Restaurant Zum Neuling!

Liebe Gäste,  
wir freuen uns, sie wieder in unserem Hause begrüßen  
und verwöhnen zu dürfen.

## Aktuelles:



### Lecker Grünkohl

Mal wie immer und auch mal ganz anders!

### Unser „Knoblauchfestival“

Tolle Variationen rund um die Wunderknolle



vom 01.02.25 bis zum 31.03.25 heißt es wieder  
**Menü Karussell**

#### „Neulinger“ Wilder Garten

Feldsalat mit Roter Beete Vinaigrette,  
karamellisierten Birnenspalten  
und Kürbiskernkrokant

#### „Neulinger“ Erde und Meer

Rotbarschfilet auf lauwarmen Möhren-Salat  
mit gespießter Kräuter-Garnele

#### „Neulinger“ Rendezvous

Tranchen vom rosa gebratenen argentinischen Roastbeef  
an cremiger Balsamicojus  
und gekräutertes Schweinefilet im Speckmantel an Pilzrahm,  
dazu Rosmarin-Gratin und herzhaftes Ofengemüse

#### „Neulinger“ Obsterei

Hausgemachtes Orangensorbet mit leichter Zimtnote  
Lauwarmer Ofen-Apfelmus mit Vanille-Sahnehäubchen  
Luftiges Brombeer-Quark Küchlein mit seinem Fruchtmarm  
inkl. der begleitenden Weine zu den Gängen o. Bierchen und Mineralwasser



69,90 € p. P.

Fragen Sie unseren Service nach der vegetarischen/vegane Alternative

Wir freuen uns schon jetzt auf Sie!



## Aperitif

Aperol Spritz	7.90 €		
Lillet Berry	7.90 €	Hugo Holunder	7.90 €
VW	6.90 €	Waldfrucht Spritz	7.90 €
Prosecco Mio	4.90 €	Selecta Cava Sekt	6.90 €

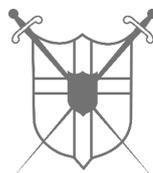
Wir drei sind  
auch alkoholfrei  
bestellbar !

## Hausgemachte Suppen

Tafelspitzbrühe mit „viel drin“	8.90 €
Kartoffelsuppe mit Croutons	8.90 €
„Neulinger“-Suppentriologie – in Gläschen	12.90 €
Saisonales Süppchen – Tafelspitzbrühe – Kartoffelsuppe	

## Vorspeisen & was Leichtes

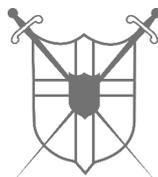
Oma´s Salat mit unserem Hausdressing	7.90 €
Schafskäse	15.90 €
Sesammantel   Pflaumen-Preiselbeer-Chutney   Salat	
Räucherlachs	17.90 €
Reibekuchen   Honig-Senfsauce   Salat	
Garnelen á la Norderney	17.90 €
in Knoblauch gebraten   Aioli Sauce   Salat	
Salat Fruchtig	20.90 €
frische Früchte   Joghurtdressing   wahlweise mit Hähnchenbrust oder Schafskäse	



# Neulinger Fischerei

*Zum Fisch empfehlen wir  
einen trockenen Riesling*

Unser „Lachsrosti“ Gebratenes Lachsfilet   Reibekuchen   Spinat   Hollandaise überbacken   Salat	24.90 €
Vital Fisch gegrillte Fischfilets   Vinaigrette   Salat	24.90 €
Gedünsteter Kabeljau Rahmwirsing   Salzkartoffeln   leichte Senfsauce	29.90 €
Gebratener Rotbarsch Champignons   Rosmarinkartoffeln   Salat	26.90 €
Gekräteter Kabeljau leichter Senfschaum   geschwenkter Wirsing   Rosmarinkartoffeln	29.90 €
Neulinger Fischpfanne Rotbarsch   Kabeljau   Lachs   Wildreis   Grillgemüse   leichte Senfsauce	32.90 €
Lachswürfel Bandnudeln   Weißwein-Kräuter Sahnesoße   Salat	24.90 €



# Unsere „junge“ Küche

## Vegetarisch

Neulinger Kohlrabischnitzel 21.90 €  
Kohlrabischnitzel | Rosmarinkartoffeln | Kräuter-Sahne Sauce | Salat

Crunchy „Neuling“ Burger 22.90 €  
Sojapatty | Brioche Bun | Käse | Spiegelei | Salat  
Tomate | Preiselbeer Chutney | Burger Sauce | Pommes

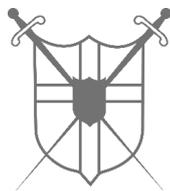
Gnocchipfännchen 21.90 €  
Gnocchis | Rosenkohl | Cherrytomaten | Pinienkerne  
Gorgonzola-Kräutersauce | Salat

## Vegan

Rote Linsenlasagne 21.90 €  
Gemischte Gemüse | überbacken mit veganem Käse | Salat Essig + Öl

Gebratener Reis 20.90 €  
Gemüsestreifen | Cashewkerne | in Chili-Öl gebraten |  
Salat mit Essig & Öl

Lauwarmer Pasta-Salat 21.90 €  
Salat | Nudeln | Champignons | Tomatenwürfel | Avocado | Walnüsse |  
in der Pfanne geschwenkt



# Klassiker – „die gehen immer“

Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit Gurke, Speck & Senf   Rotkohl   Kartoffelpüree	23.90 €
Geschnetzeltes Züricher Art Spätzle   Champignons in Rahm   Weisswein   Salat	25.90 €*
Halunkenschnitzel Schweineschnitzel   Schmorzwiebeln   Schinken Hollandaise & Käse überbacken   Pommes   Salat	23.90 €*
Westfälisches Schnitzel Schweineschnitzel   Champignons   Speckscheibe   Rührei   Röstkartoffeln   Salat	23.90 €*
Neulinger Schnitzel Schweineschnitzel   Käse & Schinken Füllung   Kroketten   Salat	23.90 €
Neulinger Hähnchen Hähnchenbrust natur gebraten   auf Blattspinat in Sahne-Weißweinsauce   Rosmarinkartoffeln	23.90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen Julius sein Sauerkraut   Potthucke   Pflaumensauce	27.90 €*
Rustikale Pfanne Verschiedene Fleischsorten   Speckscheibe   Grillgemüse   Champignons   Röstkartoffeln	29.90 €
Kalbsschnitzel Kroketten   Preiselbeeren   Salat	30.90 €*
Schweinelendchen Champignons in Rahm   Kroketten   Salat	29.90 €*



\*als kleine Portion bestellbar  
abzüglich 3€

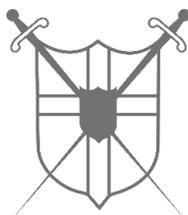
# Steak und Filet

Vital Steak	28.90 €
Rumpsteak   Kräuterbutter   Vinaigrette   Salat	
Filet Stroganoff	31.90 €
Rinderfiletspitzen   Champignons   Gewürzgurke   Spätzle   Salat	
Neulinger Steak	200 gr. 33.90 €
Schmorzwiebeln   Röstkartoffeln   Pfeffersauce   Salat	300 gr. 38.90 €
Black Angus Rinderfilet	200 gr. 41.90 €
Grillgemüse   Kroketten   Pfeffersauce	300 gr. 49.90 €

# Grünkohl Karte

Crunchy Grünkohl	19.90 €
Grünkohl   Zwiebeln   Erdnüsse   Erdnussbutter   Kartoffelwürfeln	
Grünkohl Klassik	22.90 €
Mettwurst   Kasseler   Röstkartoffeln   Senf	
Grünkohlpfännchen <sup>Vegetarisch</sup>	20.90 €
Grünkohl   Kartoffeln   Schafskäse   Spiegelei	

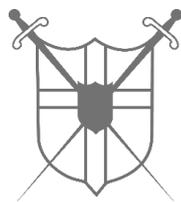
Der Grünkohl besitzt den höchsten Vitamin C Gehalt aller Kohlsorten. Dies fördert vor allem den menschlichen Stoffwechsel und das Immunsystem. Besonders durch seine Eigenschaft in der kalten Jahreszeit zu gedeihen, gilt der Grünkohl im Volksmund auch als Wintergemüse.



# Knoblauch Karte

Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Knoblauchcroutons	8.90 €
Feldsalat Knoblauchdressing   Croutons	10.90 €
Hähnchenbrusttranchen auf Reis   Grillgemüse   Knoblauchsauce	23.90 €
Rumpsteak (200 gr.) in Kartoffelmantel   Knoblauchsauce   Feldsalat in Knoblauchdressing	32.90 €
Rotbarsch Kräuter-Knoblauchbutter   geschmorter Wirsing   Salzkartoffeln	26.90 €
Gnocchi Spinat   Gemüsestreifen   Knoblauchsauce   Feldsalat mit Knoblauchdressing	21.90 €

Knoblauch wird schon seit ca. 5.000 Jahren angebaut und als Gewürz und Heilknolle geschätzt. Bereits im Altertum soll Knoblauch als ein Grundnahrungsmittel für die Arbeiter an den Pyramiden gedient haben. Später, im Mittelalter, wurde Knoblauch häufig von Klöstern angebaut und als Allheilmittel eingesetzt. Noch heute gilt Knoblauch als antiviral und Herz-Kreislauf fördernd. Dazu wird Knoblauch in nahezu allen Küchen dieser Welt als Gewürz verwendet.



# Dessertkarte

... ein süßes Nachspiel gefällig?



Pfirsichcreme 5.90 €  
Mascarponecreme | Pfirsichkompott | Crunch

Mousse au Chocolat 8.90 €  
Vanilleeis | frische Früchte

Schokokuchen mit flüssigem Kern 10.90 €  
hausgemachtes Sorbet | Fruchtsauce

Die erfolgreichen „Drei“ 13.90 €  
Pfirsichcreme | Mousse au Chocolat | hausgemachtes Sorbet

Affogato al Cafè 7.90 €  
Vanilleeis in Espresso | Eierlikör | Sahne

Baileys Coffee 8.90 €  
Vanilleeis in Kaffee | Baileys | Sahne

Wir hoffen, es war alles zu Ihrer Zufriedenheit. Über eine positive Bewertung bei Google würden wir uns riesig freuen. Falls etwas nicht in Ordnung war, sprechen Sie uns bitte an. Nur so können wir uns in Zukunft für Sie verbessern.

Wir würden uns freuen, wenn sie ihre Rechnung bar  
oder mit EC-Karte bezahlen würden.

Bezahlung über Smartphone oder Smartwatches  
laufen leider über die Kreditkarte.

Vielen Dank für Ihren Besuch

