

# 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 noch bis Ende Februar!

---

## Start des Menü Karussells

Ab dem 01.02.24 bis 30.03.24

Unser Menü Karussell

( das Menü steht in der Karte)



---

14.02.24 ein verliebtes Valentinsmenü

---

Dann ist es bald schon wieder soweit:

Karfreitag – Fischkarte (tolle Variationen)

Ostersonntag und Ostermontag

herrliche Ostermenüs

---

Spargel- und Erdbeerzeit sobald die Ernte reif ist

Wenn das schöne Wetter stabil ist,  
öffnet endlich wieder unser liebevoller Sommergarten

Mittwoch : Unser Reibekuchentag

Donnerstag: Unser Schnitzeltag

Wir freuen uns schon jetzt auf Sie!



## Aperitif

Aperol Spritz	7.90 €	Lillet Berry	7.90 €
Hugo Holunder	7.90 €	Neulinger Hugo (alk. frei)	6.90 €
Waldfrucht Spritz	7.90 €	Waldfrucht Spritz (alk. frei)	6.90 €
Campari Orange	7.90 €	Monin Bitter (alk. frei)	6.90 €
Sherry Medium	5.90 €	Sherry trocken	5.90 €
Prosecco Mio	4.90 €	Selecta Cava Sekt	6.90 €
Apfelsecco	5.90 €	VW	4.90 €

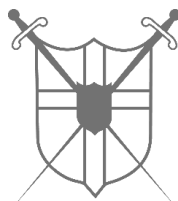
## Vorspeisen

Oma's Salat mit unserem Hausdressing	7.90 €
Schafskäse Sesammantel   Pflaumen-Preiselbeer-Chutney   Salat	15.90 €
Räucherlachs Reibekuchen   Honig-Senfsauce   Salat	17.90 €
Garnelen á la Norderney in Knoblauch gebraten   Aioli Sauce   Salat	17.90 €

## Hausgemachte Suppen

Zwiebelsuppe mit Croutons überbacken	8.90 €
Tafelspitzbrühe mit „viel drin“	8.90 €
Kartoffelsuppe mit Croutons	8.90 €
„Neulinger“-Suppentriologie In Probierrgröße serviert Zwiebelsüppchen – Tafelspitzbrühe – Kartoffelsuppe	12.90 €

Vegetarisch



# Vital

Vital Steak 28.90 €

Rumpsteak | Kräuterbutter | Vinaigrette | Salat

Salat Fruchtig 20.90 €

frische Früchte | Joghurtdressing

wahlweise mit Hähnchenbruststreifen oder mit Schafskäse

Salat „Spezial“ 20.90 €

Champignons | Speck | Scampi | Croutons | Joghurtdressing

Vital Fisch 24.90 €

gegrillte Fischfilets | Rotbarsch | Zander | Lachs | Vinaigrette | Salat

# Fisch

Zum Fisch empfehlen wir  
einen trockenen Riesling

Unser „Lachsрrösti“ 24.90 €

Gebratenes Lachsfilet | Reibekuchen | Spinat |

Hollandaise überbacken | Salat

Gebratener Rotbarsch 27.90 €

Shrimps | Champignons | Rosmarinkartoffeln | Salat

Neulinger Fischpfanne 32.90 €

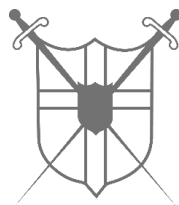
Rotbarsch | Zander | Lachs | Wildreis | Grillgemüse | Weißweinsauce

Gebratener Zander 28.90 €

Rahmwirsing | tounierte Salzkartoffeln

Lachswürfel

Bandnudeln | Weißwein-Sahne-Kräutersoße | Salat 24.90 €



# Unsere „junge“ Küche

## Vegetarisch

Neulinger Kohlrabischnitzel 20.90 €

Kohlrabischnitzel | Rosmarinkartoffeln | Kräuter-Sahne Sauce | Salat

Crunchy „Neuling“ Burger 21.90 €

Sojapatty | Brioche Bun | Käse | Spiegelei | Salat

Tomate | Preiselbeer Chutney | Burger Sauce | Pommes

Gnocchi - Gorgonzola 20.90 €

Spinat | feinen Paprikawürfeln | Pinienkerne |

leichte Gorgonzolasauce | Salatbouquet

Kartoffelkuchen 20.90 €

Kartoffeln | Lauch | Schafskäse | Linsen | Tomaten |

geriebener Käse | Salat

## Vegan

Curry-Reis-Pfännchen 20.90 €

Gemischte Gemüse | Reis | Curry-Sauce | Salat Essig + Öl

Zucchini-Gemüse-Plätzchen 20.90 €

Verschiedene Gemüse | geriebene Kartoffeln | Kräuter-Aioli |

Salat Essig+Öl

Dreierlei gefüllte Tomaten 20.90 €

Champignons Kräuter Tomaten-Zwiebelconcasse | Reis-Gemüse Ragout

| geriebene Zucchini und Kartoffel | mit leichter Tomatensoße auf einem

Zucchini-Nudelbett

Lauwarmer Pasta-Salat 20.90 €

Salat | Nudeln | Champignons | Tomatenwürfel | Avocado | Walnüsse |

in der Pfanne geschwenkt



# Klassiker – „die gehen immer“

Rinderroulade gefüllt mit Gurke, Speck & Senf   Rotkohl   Kartoffelpüree	21.90 €
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	25.90 €*
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€

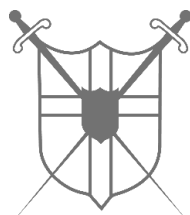
## Steak und Filet

„Neulinger Steak“	200 gr. 32.90 €
Schmorzwiebeln   Röstkartoffeln   Pfeffersauce   Salat	300 gr. 37.90 €
Steak Land und Meer	200 gr. 34.90 €
Shrimps   Rosmarinkartoffeln   Salat	300 gr. 39.90 €
Black Angus Rinderfilet Mediterran	200 gr. 41.90 €
Grillgemüse   Kroketten   Pfeffersauce	300 gr. 49.90 €
Black Angus Rinderfilet Klassisch	200 gr. 41.90 €
Kräuterbutter   Röstkartoffeln   Salat	300 gr. 49.90 €

## Unsere kleine Grünkohl Karte

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.

Crunchy Grünkohl	18.90 €
Grünkohl   Zwiebeln   Erdnüsse   Erdnussbutter   Kartoffelwürfeln	
Grünkohl Klassik	21.90 €
Mettwurst   Kassler   Röstkartoffeln   Senf	





## Unser Menü Karussell

Vom 01.02.2024 bis zum 31.03.2024



### Westfale trifft junge Küche

#### „Neulinger“ Sympathie

Zweierlei Suppe von Kartoffel und Pastinake mit gerösteten  
Mettwurstscheiben und Zucchinihops

#### „Neulinger“ Miteinander

Rotbarsch im Sauerbratensud auf Sellerie-Kartoffelröschen an  
Mangoldsalat mit Pfirsichvinaigrette

#### „Neulinger“ Verbundenheit

Tranchen vom Rind und Spanferkel an zweierlei Saucenspiegeln, einer  
Halbkugel von Wirsing und gekräuterten Champignons, mit  
hausgemachten Sesam-Schupfnudeln

#### „Neulinger“ Zusammenhalt

Limetten-Minzküchlein umhüllt mit einem Nougatmantel,  
hausgemachten Parfait und leichter Mousse auf einem Schokogitter mit  
gespießten, gegrillten Früchten

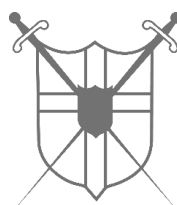
75,00 € pro Person

inkl. ein Glas begleitenden Wein zu jedem Gang (oder ein Bierchen) und Mineralwasser

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch

Gern auch als vegetarische oder vegane Variante auf Vorbestellung.

Fragen Sie unser Serviceteam.



# Dessertkarte

... ein süßes Nachspiel gefällig?

Schokokuchen mit flüssigem Kern  
Sorbet | Fruchtsauce

Vegan

10.90 €

Die erfolgreichen „Drei“  
helle + dunkle Mousse | hausgemachtes Orangensorbet

10.90 €

Neulinger Spaghettieis im Glas  
Vanilleeis | Sahne | frische Erdbeersauce

8.90 €

Mascarpone-Pfirsichcreme  
Mascarponecreme | Pfirsichkompott | Crunch

8.90 €

Affogato al Cafè  
Vanilleeis in Espresso | Eierlikör | Sahne

7.90 €

Baileys Coffee  
Vanilleeis in Kaffee | Baileys | Sahne

8.90 €

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. Denn 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 über die Kreditkarte.

Vielen Dank für Ihren Besuch

