

**Herzlich willkommen
im Flair Hotel und Restaurant Neeth!**

Gemäß unseres Mottos „**Ankommen und sich wohlfühlen**“ können Sie hier einen entspannten Aufenthalt in schöner Atmosphäre genießen. Wir möchten Sie mit aufmerksamem Service und gutem Essen verwöhnen und freuen uns, dass wir dafür auch 2014 wieder von der „**schleswig-holsteiner* Gastlichkeit**“ ausgezeichnet wurden.

In unserer Küche werden fast ausschließlich frische Produkte, zunehmend aus der Region, verarbeitet. Darauf legen wir allergrößten Wert. Handarbeit benötigt Zeit und gut Ding will Weile haben. Lassen Sie sich von dem Ergebnis überzeugen!

Unser Schweinefleisch stammt aus Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern, so dass kurze Transportwege für Tier und Umwelt gesichert sind. Das **Rindfleisch** stammt aus Schleswig-Holstein und die **Galloways** leben in Robusthaltung auf den Stiftungslandflächen des Hofes Bunde Wischen bei Schleswig.

Unsere Kartoffeln kommen vom Kartoffel-Kröger aus Postfeld / Bormsdorf.

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

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Galloway aus der Region <i>am Salatbouquet mit Pesto-Vinaigrette frisch gehobeltem Parmesan und knusprigem Baguette</i>	9,50 €
Hausgebackenes Meersalzbrot <i>mit Oliven-Dipp und Aioli</i>	5,50 €
Kraftbrühe vom Galloway <i>mit Einlage von Gemüsestreifen und gemischten Fleischklößchen</i>	5,00 €
Pikante Currysuppe <i>mit Streifen vom Räucherlachs und Sahnehäubchen</i>	6,50 €
Möhren-Ingwer-Süppchen <i>mit hausgemachtem Pfannenbrot</i>	5,50 €

Pasta

Spaghetti mit Streifen vom rosa gebratenen Rumpsteak <i>vom Holsteiner Rind (200 g), getrockneten Tomaten und frischer Rauke, dazu reichen wir frisch gehobelten Parmesan</i>	18,50 €
Spaghetti vegetarisch <i>in würzigem Ragout von frischen Tomaten mit frischer Rauke und gehobelten Parmesan</i> Vegan: ohne Parmesan	14,50 €

Kleine und große Salate

Kleine bunte Salatschüssel mit Sesam-Brotchip	3,50 €
Fitness-Salat mit frischen Blattsalaten <i>Balsamico- und Kartoffelkräuter-Dressing sowie Baguette</i>	
* vegan mit Obst, gerösteten Nüssen und Pfannenbrot	13,00 €
* mit gegrillter Hähnchenbrust und bunter Obstauswahl	14,00 €
* mit Rumpsteakstreifen und eingelegter Paprika	15,50 €
* Lachsfilet mit buntem Pfeffer und Pesto-Dipp	15,50 €
Großer bunter Salat mit Parmesan, Mozzarella und gratiniertem mildem Ziegenkäse <i>sowie Weintrauben</i>	13,80 €

Vegetarisch und Vegan

Vegan: Bunte Curry-Gemüse-Pfanne mit Kokosmilch <i>serviert mit Basmatireis und gerösteten Cashew-Kernen</i>	13,00 €
Hausgemachte Spätzle <i>mit gebratenen Champignons und roter Paprika</i> <i>sowie frisch geriebenem Parmesan angebraten</i> ...als mittlere Portion	11,50 € 10,00 €
Ratatouille-Gemüse aus dem Wok mit gebackenen Fetawürfeln <i>in fruchtiger Tomatenjus mit Rosmarin und Balsamico</i> <i>serviert mit Meersalz-Kartoffelspalten</i> Vegan: ohne Fetawürfel	14,00 €

Fleischgerichte

Grill-Teller mit Steaks vom Holsteiner Rind, norddeutschem Schwein und Hähnchen	22,50 €
<i>mit Pfeffersauce, Kräuterbutter und Grilltomate, Bohnenbündchen dazu reichen wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	
3 gebratene Medaillons vom norddeutschen Schweinefilet	20,50 €
<i>mit Champignons à la crème, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	
...mit 2 Medaillons	18,00 €
Rumpsteak vom heimischen Galloway aus Freilandhaltung	29,50 €
<i>mit Zwiebeln und Champignons aus der Pfanne, Grilltomate Kräuterbutter, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb paniert mit Zitrone	19,50 €
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	

auf Wunsch

* Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream	zusätzlich 4,50 €
<i>oder 1,50 € Aufpreis im Tausch gegen Bratkartoffeln</i>	
* gemischter Salat	3,50 €

Fischspezialitäten

Gebratenes Zanderfilet aus der Pfanne <i>nappiert mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Basmatireis dazu reichen wir einen knackigen Blattsalat</i>	19,50 €
Lachsfilet mit buntem Pfeffer gebraten <i>auf Kartoffel-Würfeln und Gemüse nach Marktlage in der Pfanne geschwenkt und serviert mit würziger Pestosauce</i>	20,50 €
Doradenfilet aus der Pfanne <i>serviert mit Kräuterbeize an Meersalzkartoffeln und gebratenem Balsamico-Gemüse</i>	19,00 €

Typisch norddeutsch: deftig und lecker

Scheiben von Roastbeef und Kasseler kalt serviert <i>mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	18,00 €
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken <i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Remouladensauce</i>	14,90 €
...als mittlere Portion	12,00 €
3 Matjesfilets¹ nach Hausfrauen Art <i>mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Apfelspalten in würziger Mayonnaisecreme, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	14,90 €
- Spezialität des Hauses - ...als mittlere Portion mit 2 Filets¹	12,00 €

¹ mit Konservierungsstoff