

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

Unser Motto heißt „**Ankommen und sich wohlfühlen**“. Genießen Sie Ihren Aufenthalt entspannt in schöner Atmosphäre. Wir möchten Sie mit aufmerksamem Service und gutem Essen verwöhnen und freuen uns, dass wir dafür auch 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 Hofs Bunde Wischen. 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 **Allergenfibel** 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 für Gruppen

Suppen

Kraftbrühe vom Galloway mit Einlage von Gemüsestreifen und gemischten Fleischklößchen	5,00 €
Möhren-Ingwer-Süppchen mit hausgemachtem Pfannenbrot	5,50 €

Salat und Vegetarisches

Fitness-Salat mit frischen Blattsalaten Balsamico- und Kartoffelkräuter-Dressing sowie Baguette	
* 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 €
Hausgemachte Spätzle mit gebratenen Champignons und roter Paprika sowie frisch geriebenem Parmesan angebraten ...als mittlere Portion	11,50 € 10,00 €

Pasta

Spaghetti mit Streifen vom rosa gebratenen Rumpsteak vom Holsteiner Rind (200 g) 18,50 €
getrockneten Tomaten und frischer Rauke
dazu reichen wir frisch gehobelten Parmesan

Spaghetti vegetarisch 14,50 €
*in würzigem Ragout von frischen Tomaten
mit frischer Rauke und gehobelten Parmesan*
vegan: ohne Parmesan

Fleischgerichte

**Grill-Teller mit Steaks vom Holsteiner Rind,
norddeutschen Schwein und Hähnchen** 22,50 €
mit Pfeffersauce, Kräuterbutter
und Grilltomate, Bohnenbündchen, Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln

3 gebratene Medaillons vom norddeutschen Schweinefilet 20,50 €
mit Champignons à la crème
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
...mit 2 Medaillons 18,00 €

Rumpsteak vom heimischen Galloway aus Robusthaltung 29,50 €
mit Zwiebeln und Champignons aus der Pfanne, Grilltomate
Kräuterbutter, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

auf Wunsch

*** gemischter Salat** 3,50 €

Fischspezialitäten

Gebratenes Zanderfilet aus der Pfanne 19,50 €
nappiert mit einer Paprika-Zwiebelsauce
und Basmatireis
dazu reichen wir einen knackigen Blattsalat

Lachsfilet mit buntem Pfeffer gebraten 20,50 €
auf Kartoffel-Würfeln und Gemüse nach Marktlage
in der Pfanne geschwenkt und serviert
mit würziger Pestosauce

Typisch norddeutsch - deftig und lecker

Scheiben vom Roastbeef und Kasseler kalt serviert 18,00 €
mit hausgemachter Remouladensauce und
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken 14,90 €
mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
sowie Remouladensauce

...als mittlere Portion 12,00 €

3 Matjesfilets¹ nach Hausfrauen Art 14,90 €
mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Apfelspalten
in würziger Mayonnaisecreme

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
...als mittlere Portion mit 2 Filets 12,00 €