



Hotel Neustädter Hof

SCHWARZENBERG/ERZGEB.

Kulinarische Empfehlungen

Vegan / Vegetarisch

Vegetarische Maultaschen 17,90 €

Gartengemüse | Petersilienbutter

vegetarian swabian raviolis | vegetables | parsley butter

Veganes Süßkartoffel-Tikka-Masala 18,90 €

würzige Tomaten-Kokos-Sauce

Perlgrauen | Brokkoli | Fladenbrot

vegan sweetpotato tikki-masala | tomato-coconut sauce

pearl barley | pita-bread

Vegane Rote-Bete Puffer 19,90 €

Wildkräutersalat | Tomatenkompott | Mais

vegan red-root-patty | tomato-compott | sweet-corn | salad

Rund um die Vogelbeere ...

Herbstsalat an Vogelbeerdressing 18,50 €

gebratener Kürbis | Feta-Käse

Autumnal salad with rowanberry dressing | roasted pumpkin | feta cheese

Schweinefilet im Speckmantel gebraten 22,90 €

Kräuterbohnen | Herzoginkartoffeln | Vogelbeer-Chutney

Roasted Pork tenderloin wrapped in bacon | herb beans |

Duchess potatoes | Rowanberry chutney

Putensteak "Caprese" 21,50 €

Bandnudeln | Vogelbeerjus

Turkey steak "Caprese" (topped with tomatoes and mozzarella) |

Fettuccine | Rowanberry jus

Rumpsteak mit Vogelbeer-Kräuterbutter 29,50 €

Kartoffel-Drillinge | Grillgemüse

Rump steak with Rowanberry-herb butter | potatoes | grilled vegetables

„Candle Light Dinner“ - bitte 1 Tag vorbestellen

Dip -Trilogie | Baguette

Brokkolicremesuppe

Lachsstreifen | Croûtons

Rinderfiletsteak „Surf & Turf“

Garnelen | Grillgemüse | Kartoffeln im Nussmantel | Pfefferrahmsauce

ODER

Sellerie-Cordon-Bleu an Ratatouillegemüse

Cheesecake auf Waldbeerenragout

4-Gänge Menü

47,50 € / Person

- Die Liste der Allergene & Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. -