

## Aperitif-Empfehlungen

Langenbach Jahrgangssekt -brut-   wahlweise mit van Nahmen Rhabarbersaft	0,1ltr 5,50
B. Massard alkoholfreier „Sekt“ -trocken-   wahlweise mit van Nahmen Rhabarbersaft	0,1ltr 5,50
Aperol Spritz (Sekt   Aperol   Soda   Orange   Eis)	7,50
Lillet Wild Berry (Lillet   Schweppes Wild Berry   Himbeeren   Eis)	7,50
Gin Chilla Spritz (Gin Chilla   Sekt   Rosmarin   Gurke   Sprite)	7,50
Orange Spritz (alkoholfrei)	
Sekt alkoholfrei   Orange Spritz Sirup   Orange   Eis	6,50
Virgin Wild Berry (alkoholfrei)	
Gin alkoholfrei   Schweppes Wild Berry   Himbeeren   Eis	6,50

## Vorspeisen und Suppen

Unser Obazda mit Brezel <sup>G,A</sup>	4,40
Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage <sup>A, C, I, G</sup>	7,90
Spargelcremesuppe mit Mandelöl und Kresse <sup>G</sup>	7,90
Bunter Spargelsalat in Kräuter-Vinaigrette	Vorspeisenportion 13,90
mit Kräuter-Chip, Erdbeeren und Pflücksalat <sup>G, I, J</sup>	Hauptgangportion 20,90
Spargelquiche mit Gruyère, dazu Kräuterdip und Blattsalat <sup>A,C,G</sup>	14,90

## Spargel und Bärlauch vom Niederrhein

400gr Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, neuen Kartoffeln <sup>C, G</sup>	27,90
dazu hausgemachter Kochschinken und roher Schinken	33,90
300gr Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, neuen Kartoffeln <sup>C, G</sup>	
mit	
Schnitzel vom Landschwein <sup>A, C</sup>	29,90
Duroc-Schweinefilet	32,90
gegrillter Kikok-Hähnchenbrust	32,90
gebratenem Lachsfilet <sup>D</sup>	34,90
Spargel-Ravioli mit gegrilltem, grünem Spargel, Kirschtomaten, Bärlauchschaum und Wildkräutersalat <sup>A, C, G</sup>	22,90
Gegrillte Buttermakrele auf Spargel-Ravioli mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Bärlauchschaum und Wildkräutersalat <sup>A, C, D, G</sup>	26,90
Lammkeulenbraten in Thymianjus auf Bärlauch-Kartoffelpüree mit Zuckermöhrrchen <sup>G, I</sup>	25,90

## Neumaiers Klassiker

Salatteller mit Ofenkartoffel und Kräuterquark		16,90
dazu geschmorte Champignons		19,90
dazu Kikok-Hähnchenbruststreifen in fruchtiger Sauce		22,90
Neumaiers beste Spareribs aus dem Ofen mit zweierlei Dip <sup>G</sup>	normal	20,90
und wahlweise Wedges oder Pommes <sup>A</sup>	groß	25,90
Altbayrisches Schnitzel in einer Panierung mit Meerrettich & süßem Senf, dazu Dunkelbiersauce und warmer Kartoffelsalat <sup>A, C, G, J</sup>		22,50
Hausgemachte Schweineschnitzel mit Jäger- oder Paprikasauce, dazu Pommes und kleiner Beilagensalat <sup>A, C, G</sup>		20,90
Wildschweingulasch in Ginsauce, dazu Apfelrotkohl und Klöße, garniert mit Preiselbeerbirne <sup>A, C</sup>		25,90
Neumaiers große Grillhaxe mit Geilings-Altbiersauce und Sauerkraut & Kartoffeln untereinander <sup>J, G</sup>		24,90
Neumaiers leckere Spinatknödel auf Gemüse-Sugo mit veganem Parmesan <sup>A, C, G, I</sup>		19,90

Zum Ende

Der Klassiker von Niederrhein: Neumaiers Herrencreme mit Rum & Kuvertüre <sup>A, G</sup>	8,90
Kaiserschmarr'n mit Rosinen, Mandeln, Zwetschgenröster und Vanilleeis <sup>A, C, H</sup>	10,90
Aprikosen-Haselnuss-Schnitte mit Brombeer-Parfait <sup>G, H, A, C</sup>	10,90
Süße Erdbeeren vom Niederrhein, mariniert mit Grand Marnier, und Minze dazu Vanilleeis <sup>G</sup>	11,90

### Verzeichnis der Allergene

Wir arbeiten in unserer Küche nach den hygienischen Standards. Allerdings sind wir keine Diätküche und können somit nicht verhindern, dass sich Spuren der Allergene in andere Speisen schleichen.

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Soja

G: Milch (einschl. Lactose)

H: Schalenfrüchte (Nüsse)

I: Sellerie

J: Senf

K: Sesam

L: Schwefeldioxid

M: Lupine

N: Weichtiere