

SPEISEN KARTE

KLEINE LECKEREIEN



enjoy
Bistro Julius

BEYOND-BURGER
USA Trend - Burger
aus Erbsenproteinen **16,00 €**



NEUHAUS TACOS
feinstes Rinderhack oder
mit Hähnchenstreifen **11,00 €**

TOM-KHA-GAI SUPPE..... **9,00 €**
mit Hühnchenfleisch

ROTE PAPRIKASUPPE.....**8,50 €**
mit Lachstatar

RINDERCARPACCIO**15,00 €**
mit Parmesansplitter und Rucola

FELDSALAT.....**14,50 €**
Ziegenkäse im Speckmantel und Granatapfel

TELLER GARTENFRISCHER SALAT.....**8,50 €**
mit frischem Obst und verschiedenen
angemachten Salaten, dazu wählen Sie Ihr
Dressing: Kräuter-Zwiebelvinaigrette, French-
dressing, Himbeerdressing, Balsamicodressing

HAUSGERÄUCHERTER LACHS.....**14,00 €**
an Wildkräutersalat, Crème Fraîche und
knusprigen Reibekuchen

CARPACCIO VON DER JACOBSMUSCHEL.....**16,00 €**
Rosa Pfeffer-Honigmarinade, Wildkräutersalat,
Himbeerdressing

SPINATRISOTTO.....**20,00 €**
mit gebratenen Gambas

NICHT NUR TUESDAYS NEUHAUS TACOS.....**11,00 €**
feinstes Rinderhack oder Hähnchenstreifen
oder mixed Mais Tortillas (glutenfrei),
hausgemachte Salsa, Schmand,
herzhaftes Pesto, **zusätzlich** mit Pommes Frites
oder Süßkartoffelpommes + **2,50 €**

KANADISCHES RUMPSTEAK.....
mit Ciabatta-Senfkruste, grüne Bohnen,
Zucchini-Kartoffelgratin
250g - 36,00 €
180g - 29,50 €

IRISCHES RINDERFILET.....
mit Café de Paris Butter, gebratenen
Süßkartoffelspalten,
sautierten Zuckerschoten
250g - 40,00 €
180g - 32,00 €

MEDAILLONS VOM DUROC SCHWEIN.....**23,50 €**
Saltim Bocca, Landschinken und Salbei,
Süßkartoffelpüree, grüner Spargel

ROTBARSCHFILET.....**25,00 €**
auf Auberginenpüree,
sautierte Kirschtomaten

RINDERFILETSTREIFEN...**25,50 €**
mit Thomas-Senf-Feigensauce, Linguini,
Marktgemüse
- als kleine Portion **€ 21,50**

HÄHNCHENBRUST.....**21,00 €**
Rahmspinat-Linguinis

LAMMRÜCKEN.....**27,50 €**
auf Belugalinsen,
Tomaten-Oliven-Chutney

WIENER SCHNITZEL.....**23,00 €**
Original vom Weidekalb, mit
Marktgemüse und Bratkartoffeln
- als kleine Portion **18,50 €**

JULIUS BURGER.....**18,00€**
mit frischem Rindfleisch, rote Zwiebeln,
Tomatensalsa, Cheddar, Guacamole,
dazu Pommes Frites

LÖSSELER BERGSCHNITZEL.....**14,00€**
Schweineschnitzel, cremige Pilze mit Käse
gratiniert, Salatbouquet

Sehr verehrte Gäste,

bitte wenden Sie sich an unser Serviceper-
sonal, wenn Sie eine Lebensmittelallergie
haben. Wir beraten Sie gerne.

Ihr Romantikhôtel Neuhaus

KLEINE LECKEREIEN 6,00 €

BISTRO JULIUS - LIGHT & EASY

Genießen Sie unsere Vielfalt von
"Kleinen und Großen" kulinarischen Kreationen
unseres talentierten Küchenteams.

Mit unserem jungen und frischen Gourmet-Konzept
möchten wir Ihr Wegbegleiter für einen rundum
gelungenen Abend sein.

SIGARA BÖREK
Blätterteigrolle mit
würziger Käsefüllung

TRILOGIE VON BRUSCETTA
Roastbeef, Schafskäse und
gebratene Pfifferlinge

WARMER HUMMUS
mit Aubergine

"MINI CAPRESE"
halber Büffelmozzarella
mit Tomate

LÖSSELER BERGWASSER

Nach dem Motto "mal was richtig Heimisches"
Wir haben unseren eigenen **GIN - FINE DRY**
Zum Einkehren mit Muße oder auch eine
schöne **Geschenkkategorie** zum Mitnehmen.

NEUHAUS GIN
FINE DRY
Schöne Geschenkkategorie
35,00 €



Slow Food®
Deutschland e.V.



★
**TAGUNGEN
NEUHAUS**

**TAGUNGSHOTEL
IM GRÜNEN**

**Kreative Prozesse und
Konzentration im Einklang
mit der Natur**

Die Liebe zum Detail macht den Unterschied, denn auch ein Arbeitsaufenthalt darf angenehm und ein bisschen persönlicher sein.

Inspiration pur, Momente voller Kreativität und Orte, an denen die Ideen von allein kommen.

Das sind Tagungen und Konferenzen, Meetings und Incentives der besonderen Art. Manchmal genügt ein Ambiente, das den Gedanken freien Lauf lässt - und wo wir uns als Gastgeber darum kümmern, dass die Tagungsgäste mit allem versorgt sind. Dazu gehören Räumlichkeiten mit moderner technischer Ausstattung wie Beamer und W-LAN und die leichte Küche, die Platz zum Denken lässt.



Drinks

UNSERE GIN'S

Schweppes Indian, Dry Tonic oder Thomas Henry

**LÖSSELER BERGWASSER/
NEUHAUS GIN**9,00 €
HENDRICKS GIN9,00 €
ELEPHANT GIN9,00 €

NEUHAUS PRIVAT SEKT6,50 €
"Méthode Champenoise"

PROSECCO.....5,50 €

BELLINI11,00 €
Champagner mit weißem Pfirsich-Mousse

CAMPARI6,50 €
mit Orangensaft oder Soda, auch alkoholfrei

APEROL SPRITZ7,00 €
Aperol, Orange, Sekt, Wasser

HUGO7,00 €
Holunderblüte, Limette, Prosecco, Minze

LILLET7,00 €
Lillet, Gurke, Minze, Beeren, Tonic Water

MARTINI6,00 €
bianco, rosso, extra Dry

ROSÈ VERMUT6,00 €
mit Tonic Water oder Wildberry

KROMBACHER PILS 0,25 L...2,60 €
KROMBACHER PILS 0,4 L....4,00 €
vom Fass

KROMBACHER WEIZEN.....4,80 €
hell, dunkel, alkoholfrei, 0,5 L

KROMBACHER DUNKEL.....3,50 €
0,3 L

**WALDSTADT BIER SPEZIALITÄTEN
0,3 L**.....3,50 €
Pils / Pale Ale / Vienna Red / Lager

VORMANN PILS 0,3 L.....3,50 €
VORMANN PILS 0,4 L.....4,20 €
vom Fass

ALT AUS DAHL.....3,50 €
Vollbier, dunkle Spezialität, 0,3 L

BUDWEISER PILS3,70 €
tschechische Bierspezialität, 0,3 L

COLA, FANTA, SPRITE3,20 €
0,3 L

**GETRÄNKE
KARTE**

Weine

**2019er
Zur Schwane, Weißburgunder**
trocken, Volkach
0,2 L.....7,50 €
0,75 L.....24,00 €

**2018er
Zehntkeller, Silvaner**
Kabinett trocken, Franken
0,2 L.....8,90 €
0,75 L.....29,00 €

**2018er
Martinsthaler J.D.**
Riesling, trocken, Rheingau
0,2 L.....8,90 €
0,75 L.....27,00 €

**2018er
Rosé, J. Ambs**
trocken, Baden
0,2 L.....8,50 €
0,75 L.....25,50 €

**2015er
Bechthemer Pilgerpfad**
Dornfelder, fruchtig/süß, Rheinhessen
0,2 L.....8,20 €
0,75 L.....25,50 €

**2018er
Spätburgunder Edition, J. Ambs**
trocken, Baden
0,2 L.....8,40 €
0,75 L.....26,00 €

**2017er
M. Schuller, Zweigelt**
Österreich, trocken
0,2 L.....9,90 €
0,75 L.....28,00 €

**2017er
Simonsig. Pinotage l'hermitage**
Südafrika, kräftig & beerig
0,2 L.....10,00 €
0,75 L.....33,00 €



HOTEL RESTAURANT NEUHAUS

★
**UNSER HOTEL
NEUHAUS**

NEWS & FACTS

← →
ART' DINNER

Aktuell liegen leider keine weiteren Termine für diese Veranstaltung vor. Wir würden uns freuen, diesen kreativen Abend in Zukunft wieder durchführen zu können! Informationen zu diesem Event erhalten Sie gerne von uns. Sprechen Sie uns an!

**ART' DINNER
by Neuhaus**



← →
KULTUR & EVENTS

Zu unserer Freude stehen wir in kreativem, engen Kontakt mit unserem Parktheater Iserlohn. Viele Gastkünstler und Schauspieler dürfen wir beherbergen und freuen uns zudem eine gemeinsame kulturelle Veranstaltung "Tischgespräche" seit langer Zeit mit dem Parktheater Iserlohn umsetzen zu dürfen. Mit einem 4-Gang Menü werden Sie durch den kulturellen Abend mit Moderator und Gastkünstler geführt. Genuss trifft Kultur!

★
**RESTAURANT
NEUHAUS**

**KOCHEN - KUNST
KREATIVITÄT**

Genuss ist eine Kunst. Aus unserer anerkannt guten, kreativ-vielseitigen Küche mit wechselnden Saisonspezialitäten erwartet Sie eine reiche Auswahl an Gaumenfreuden - von internationalen Spezialitäten über die sauerländische Küche bis zu vegetarischen Köstlichkeiten.



Öffnungszeiten Restaurant:

Montag - Freitag 18.00 bis 22.00 Uhr
Samstag 12-14 Uhr und 18-22 Uhr
Sonntag 12-14 Uhr und 17-20 Uhr

Öffnungszeiten Bistro Julius:

Montag - Freitag 16.00 bis 22.00 Uhr
Samstag
12-14 Uhr & 14-17 Uhr (Kaffe & Kuchen)
17-22 Uhr
Sonntag
12-14 Uhr & 14-17 Uhr (Kaffe & Kuchen)
17-20 Uhr