



Abendkarte

Restaurant „Scheune“

im
Romantik Hotel Neumühle

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“

Winston Churchill (1874 – 1965), britischer Politiker und ultimativer Genießer

Willkommen in einer anderen Welt

Liebe Gäste,

bei uns in der Neumühle möchten wir Sie gerne dazu einladen, all Ihren Sinnen freien Lauf zu lassen. Für das Hören können wir Ihnen die Stille im Ruheraum empfehlen oder das beeindruckende Tosen des Wassers am Wehr. Für das Sehen bietet die Natur alle Farben und die Neumühle eine Vielzahl „sehenswerter“ Kunstwerke. Fühlen Sie Entspannung, wenn kundige Hände im Spa Ihren Rücken massieren oder wenn die Wärme der Sonne Sie auf Ihrer Liege schläfrig macht...

Und sehen, riechen und schmecken Sie natürlich hier bei uns in der „Scheune“, was Ihre Sinne hergeben! Wie wir ein Gericht auf Ihrem Teller präsentieren, soll Ihnen gefallen und das Wasser im Munde zusammen laufen lassen. Die Aromen von Speisen und Wein sollen erst Ihre Nase kitzeln und dann Ihren Gaumen verwöhnen. Wir möchten Sie überraschen in der Art, wie wir beste Zutaten so verarbeiten, dass sie nicht verfälscht, sondern in ihrem Charakter unterstrichen werden, wie wir Einfaches mit Raffiniertem kombinieren, wie wir Ihnen – vielleicht! – neue Geschmackserlebnisse beschereen können.

Wenn wir für Sie einkaufen, achten wir vor allem auf die Regionalität und Saisonalität der Produkte, die von einwandfreier Herkunft und höchster Qualität sein müssen. Das fränkische Umland liefert hier hervorragende Erzeugnisse, denen wir in unserem Regionalmenü einen ganz besonderen Platz einräumen. In unserem Scheunenmenü hingegen wollen wir Ihnen die ganze Bandbreite unseres Könnens demonstrieren und gehen dazu schon einmal ein bisschen in der Welt spazieren. Gerne krönen wir Ihren Genuss mit den dazu passenden Weinen.

Das Küchen- und Serviceteam der Neumühle wünscht Ihnen angenehme, vergnügliche und auf jeden Fall sinnliche Stunden!

Dirk Abel
Küchenchef

Ilona Kiesel & Bernd Barthel
Restaurantleitung

Vorspeisen & Suppen

Scheiben von der gepökelten Rinderoberschale

mit geröstetem Brot

Pfifferlings-Kohlrabisalat

und Schnittlauchcrème

€ 16

Rindercarpaccio

mit Steinpilzen

Perlzwiebeln

und gehobeltem Parmesan

€ 16

Rehessenz

mit Grießnocke

und Wurzeln

€ 9

Tomaten-Mozzarellasuppe

mit Basilikum

€ 9

Vegetarische Gerichte

Tomatenrisotto

mit alten Tomatensorten
Basilikum
und Pinienkernen

Zwischengericht

€ 24

€ 16

Asiatisches Gemüsecurry

mit Jasminreis
und Koriander

Zwischengericht

€ 24

€ 16

Tagliatelle

mit Steinpilzen in Rahm
Kirschtomaten
und Petersilie

Zwischengericht

€ 26

€ 18

Hauptgänge

Saiblingsfilet

mit alten Tomatensorten
schwarzem Knoblauch
und sautierten Gnocchi

€ 28

Zwischengericht

€ 18

Seeteufel

mit Spinat
Salzzitronen
confierten Kartoffeln
Pancetta

€ 29

Zwischengericht

€ 19

Saibling aus dem Bassin blau oder Müllerin Art

mit Salzkartoffeln
und Salat

€ 24

Hauptgänge

Roastbeef

mit Remoulade
und Bratkartoffeln

€ 19

Neumühler Burger „Dry Aged“

mit 250 g Rinderpatty
gebratenem Speck
BBQ-Sauce
wahlweise mit Pommes frites
oder Süßkartoffel Pommes

€ 22

Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren
Gurken-Kartoffelsalat

€ 24

Kalbsrücken

mit Kartoffelgratin
Steinpilzen und Lauchzwiebeln

€ 29

Rinderfilet (220g)

mit geschmorten Kartoffeln
Pfifferlingen
und Spätburgundersauce

€ 32

Côte de Boeuf

für zwei Personen

mit Kartoffel-Pfifferlingsragoût
Essigspitzkohl
und Sauce Béarnaise

pro Person

€ 34

Unsere Empfehlung zum Côte de Boeuf

2011er Spätburgunder Centgrafenberg
Qualitätswein, trocken
Weingut Rudolf Fürst,
Bürgstadt

0,75 l

€ 56

Käse & Dessert

Aprikosensorbet
im Sektsüppchen € 9

**Schokoladentörtchen
von der Valrhona Schokolade**
mit Kirschragoût
und Balsamicoeis € 14

Würfel vom Weinbergpfirsich
mit Buchweizen
und weißem Schokoladeneis € 14

Käseteller
vom Tölzer Kasladen
mit Feigensenf
Früchtebrot
und Trauben € 14

Käseauswahl

Die hier aufgeführten Produkte haben wir im Wechsel mit anderen bekannten Käsesorten für Sie im Angebot. Bitte lassen Sie sich von unserem Personal kompetent beraten

Käse mit gepresstem Teig: Die Konsistenz bei diesem Käse reicht von halbfest bis fest, was durch mechanisches Pressen unmittelbar nach dem Formen erreicht wird (Bsp.: **Saint Nectaire, Tête de Moine**).

Weichkäse mit Außenschimmel: Die Käse sind alle handgeschöpft und haben dadurch eine sahnige Konsistenz (Bsp.: **Coulommiers, Chaource**).

Käse mit nachgewärmten & gepresstem Teig: Die meisten dieser Käse aus Sommerproduktionen entwickeln wegen ihrer Reifezeit von bis zu zwei Jahren einen Geschmack nach Kräutern oder Nüssen (Bsp.: **Comté, Beaufort**).

Ziegenkäse: Unsere Ziegenkäse stammen ausnahmslos von Bauern. Die direkte Verarbeitung nach dem Melken erzeugt oftmals einen feinen Geschmack nach Haselnüssen (Bsp.: **Crottin de Chavignol, Valençay**).

Schafskäse: Die Milch stammt von Wanderherden, die sich ihr Futter selbst suchen. Dementsprechend rein und aromatisch sind diese Käse (Bsp.: **Roquefort, Brin d'Amour**).

Weichkäse mit gewaschener Rinde: Die Käse werden regelmäßig mit Salzwasser, dem Bier, Wein, Cidre oder Marc zur Verfeinerung beigegeben wird (Bsp.: **Reblochon, Munster, Livarot**).

Käse mit Innenschimmel: Diese Käse erhalten ihren Geschmack durch einen Edelschimmel, der sich durch eine entsprechende Ausreifung voll entfaltet (Bsp.: **Gorgonzola dolce, Bleu d'Auvergne**).