

F E B R U A R

Modern Casual Dining.
Saisonal, authentisch, entspannt und persönlich.

N E U M O N D
R E S T A U R A N T

Alle Preisangaben in EURO und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*** **

Bei Fragen zu den Zutaten oder Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

*** **

All prices in EUR. German VAT included

*** **

For allergies or questions about ingredients please refer to our service staff

*** **

M E N Ü

S C H W E I N E B A U C H

Räucheraal | Gurke | Dill

P U L P O

Kohlrabi | Ponzu | Wasabi | Shiso

J A K O B S M U S C H E L

Waldpilz | Leinöl

W I R S I N G

Mais | Rosine | Erdnuss | Kokos

L A M M S C H U L T E R

Topinambur | schwarzer Knoblauch | Rosenkohl

W O L F S B A R S C H

Bohne | Speck | Vanille | Salzzitrone

K A L B S R Ü C K E N

Kürbis Kimchi | Ingwer | Pinienkern | Thai-Curry

P A R M E S A N

Litschi | Banane | Thai Basilikum

B L U T O R A N G E

Süßkartoffel | Labneh | Hafer

8 Gang 88

Schweinebauch, Pulpo, Jakobsmuschel, Wirsing, Lamm,
Wolfsbarsch o d e r Kalb, Parmesan, Blutorange

5 Gang 66

Schweinebauch, Pulpo, Wirsing, Wolfsbarsch o d e r Kalb, Blutorange

3 Gang 44

Schweinebauch, Wolfsbarsch o d e r Kalb, Blutorange

Jeder weitere Gang à 10 EURO | Portionsgröße variiert

À L A C A R T E

V O R S P E I S E

S C H W E I N E B A U C H 14
Räucheraal | Gurke | Dill

P U L P O 15
Kohlrabi | Ponzu | Wasabi | Shiso

Z W I S C H E N G A N G

J A K O B S M U S C H E L 18
Waldpilz | Leinöl

H A U P T G A N G

W I R S I N G 19
Mais | Rosine | Erdnuss | Kokos

L A M M S C H U L T E R 28
Topinambur | schwarzer Knoblauch | Rosenkohl

W O L F S B A R S C H 27
Bohne | Speck | Vanille | Salzzitrone

K A L B S R Ü C K E N 25
Kürbis Kimchi | Ingwer | Pinienkern | Thai-Curry

D E S S E R T

P A R M E S A N 12
Litschi | Banane | Thai Basilikum

B L U T O R A N G E 11
Süßkartoffel | Labneh | Hafer

M E N U

P O R K B E L L Y

Smoked eel | cucumber | dill

P U L P O

Kohlrabi | ponzu | wasabi | shiso

S C A L L O P

Forrest mushroom | linseed oil

S A V O Y C A B B A G E

Corn | raisin | peanut | coconut

R O A S T O F L A M B

Topinambur | black garlic | brussels sprouts

S E A B A S S

Bean | bacon | vanilla | maroccan lemon

S A D D L E O F V E A L

Pumpkin kimchi | ginger | pine nut | thai curry

P A R M E S A N

Lychee | banana | thai basil

B L O O D O R A N G E

Sweet potato | labneh | oat

8 courses	88
Pork belly, pulpo, scallop, savoy cabbage, lamb, sea bass o r veal, parmesan, blood orange	
5 courses	66
Pork belly, pulpo, savoy cabbage, sea bass o r veal, blood orange	
3 courses	44
Pork belly, sea bass o r veal, blood orange	

Each additional course à 10 EURO | variable serving sizes

À L A C A R T E

S T A R T E R

P O R K B E L L Y 14

Smoked eel | cucumber | dill

P U L P O 15

Kohlrabi | ponzu | wasabi | shiso

E N T R E M E E T

S C A L L O P 18

Forrest mushroom | linseed oil

M A I N

S A V O Y C A B B A G E 19

Corn | raisin | peanut | coconut

R O A S T O F L A M B 28

Topinambur | black garlic | brussels sprouts

S E A B A S S 27

Bean | bacon | vanilla | maroccan lemon

S A D D L E O F V E A L 25

Pumpkin kimchi | ginger | pine nut | thai curry

D E S S E R T

P A R M E S A N 12

Lychee | banana | thai basil

B L O O D O R A N G E 11

Sweet potato | labneh | oat