

N O V E M B E 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

*** *** ***

G A N S M E N Ü

G Ä N S E B R U S T

Schwarzwurzel | Rosine

G Ä N S E K E U L E

Rotkohl | Mohn | Naranjal

C R Ê P E S U Z E T T E

Orange | Grand Marnier | Safran

3 Gang 50

*** **

G O O S E M E N U

B R E A S T O F G O O S E

Black salsify | raisin

G O O S E L E G

Red cabbage | poppy seed | naranjal

C R Ê P E S U Z E T T E

Orange | Grand Marnier | saffron

3 courses 50

M E N Ü

S T Ö R

Artischocke | Buchweizen | Olive

K A L B S Z U N G E

Dattel | Blumenkohl | Ziegenkäse

G Ä N S E B R U S T

Schwarzwurzel | Rosine

K Ü R B I S

Hokkaido | Butternut | Muskat

G Ä N S E K E U L E

Rotkohl | Mohn | Naranjal

K A B E L J A U

Aal | Wurzelgemüse | Rote Bete

R E H R Ü C K E N

Topinambur | schwarzer Knoblauch | Granatapfel | Pistazie

S A I N T E - M A U R E

Traube | roter Senf

C R Ê P E S U Z E T T E

Orange | Grand Marnier | Safran

8 Gang 88

Stör, Kalbszunge, Gänsebrust, Kürbis, Gänsekeule,
Kabeljau o d e r Reh, Sainte-Maure, Crêpe

5 Gang 66

Stör, Kalbszunge, Kürbis, Kabeljau o d e r Reh, Crêpe

3 Gang 44

Stör, Kabeljau o d e r Reh, Crêpe

Jeder weitere Gang à 10 EURO | Portionsgröße variiert

À LA CARTE

VORSPEISE

STÖR 12

Artischocke | Buchweizen | Olive

KALBSZUNGE 15

Dattel | Blumenkohl | Ziegenkäse

ZWISCHENGANG

GÄNSEBRUST 18

Schwarzwurzel | Rosine

HAUPTGANG

KÜRBIS 19

Hokkaido | Butternut | Muskat

GÄNSEKEULE 27

Topinambur | schwarzer Knoblauch | Granatapfel | Pistazie

KABELJAU 25

Aal | Wurzelgemüse | Rote Bete

REHRÜCKEN 28

Topinambur | schwarzer Knoblauch | Granatapfel | Pistazie

DESSERT

SAINTE - MAURE 12

Traube | roter Senf

CRÊPE SUZETTE 10

Orange | Grand Marnier | Safran

M E N U

S T U R G E O N

Artichoke | buckwheat | olive

T O U N G E O F V E A L

Date | cauliflower | goat cheese

B R E A S T O F G O O S E

Black salsify | raisin

P U M K I N

Hokkaido | butternut | nutmeg

G O O S E L E G

Red cabbage | poppy seed | naranjal

C O D

Eel | winter vegetable | beet root

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

Jerusalem artichoke | black garlic | pomegranate | pistachio

S A I N T E - M A U R E

Grape | red mustard

C R Ê P E S U Z E T T E

Orange | Grand Marnier | saffron

8 courses	88
Sturgeon, tounge of veal, goose breast, pumpkin, goose leg, cod o r venison, sainte-maure, crêpe	
5 courses	66
Sturgeon, tounge of veal, pumpkin, cod o r venison, crêpe	
3 courses	44
Sturgeon, cod o r venison, crêpe	

Each additional course à 10 EURO | variable serving sizes

À LA CARTE

STARTER

STURGEON 12

Artichoke | buckwheat | olive

TONGUE OF VEAL 15

Date | cauliflower | goat cheese

ENTREMET

BREAST OF GOOSE 18

Black salsify | raisin

MAIN

PUMPKIN 19

Hokkaido | butternut | nutmeg

GOOSE LEG 27

Red cabbage | poppy seed | naranjal

COD 25

Eel | winter vegetable | beet root

SADDLE OF VENISON 28

Jerusalem artichoke | black garlic | pomegranate | pistachio

DESSERT

SAINTE - MAURE 12

Grape | red mustard

CRÊPE SUZETTE 10

Orange | Grand Marnier | saffron