



Hotel Schloss Neustadt-Glewe

Suppen / Soups

Hausgemachte Soljanka mit saurer Sahne _C € 4,00
German tomato soup with pickles, pork sausage whipped with sour cream

Vorspeisen / Starters

„Toast Hawaii“ _{B,C,F} € 5,50
Überbackener Toast mit Kochschinken, Ananas und Käse
White bread with ham and pineapple scalloped with cheese

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren _C € 6,00
Pan fried Camembert with cowberries

Vesperplatte mit Brot, Butter, Wurst und Käse dazu eine Salatbeilage _{B,C} € 9,50
“Vesper” bread with butter, cold cuts, cheese and side salad

Salate / Salads

Knackige Blattsalate mit Dressing (Balsamico, Joghurt oder Essig/Öl) € 7,00
Crisp lettuce and dressing (balsamic or yoghurt oil & vinegar)

Knackige Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen
und Dressing (Balsamico, Joghurt oder Essig/Öl) € 9,00
Crisp lettuce with roasted stripes of turkey topped and dressing (balsamic or yoghurt oil & vinegar)

Hauptgerichte / *Main dishes*

Hühnerfrikassee _C <i>Chicken fricassee</i> Weinempfehlung / wine suggestion: 2016 Serriger Schloss Saalfelser Schlossberg, Riesling Spätlese, feinherb, Pfalz	€ 9,00
Putenschnitzel natur mit Ananas und Käse überbacken <i>Turkey breast nature topped with pineapple and melted cheese</i> Weinempfehlung / wine suggestion: 2016 Hallgartener Schönhell, Riesling Kabinett, trocken, Rheingau	€ 13,00
Beef Stroganoff _{B,C} <i>Beuff Stroganoff with cucumbers</i> Weinempfehlung / wine suggestion: 2015 BD Cabernet Sauvignon, Qualitätswein, trocken, Pfalz	€ 13,50
Schweineschnitzel _C Wiener Art <u>oder</u> Schweineschnitzel Cordon Bleu mit Champignonrahmsauce _C „Hamburger Art“ mit Spiegelei <i>Pork escalope</i> <i>with champignon cream sauce</i> <i>“Hamburger style” with fried egg on top</i> Weinempfehlung / wine suggestion: 2016 Just Silvaner, Qualitätswein, trocken, Franken	€ 14,00 € 14,00
Maishähnchen gefüllt mit Mangold und Bavaria Blu in einer Limonensauce <i>Corn fed chicken stuffed with mangel and Bavaria blue cheese in fruity lemon sauce</i> Weinempfehlung / wine suggestion: 2016 Meyer’s Rosé Gleiszellen, Qualitätswein, trocken, Pfalz	€ 16,00



Hotel Schloss Neustadt-Glewe

Fischspezialitäten / *Fish Dishes*

Lachsfilet aus dem Ofen mit einer Dillrahmsauce ½ <i>Salmon fillet from the oven with dill cream sauce</i> Weinempfehlung / wine suggestion: 2016 Serriger Schloss Saarfelser Schlossberg, Riesling Spätlese, feinherb, Mosel	€ 15,00
Steinbeißerfilet (natur oder paniert) ½ <i>Roasted Wolffish fillet (nature or breaded)</i> Weinempfehlung / wine suggestion: 2016 Chardonnay-Riesling, Qualitätswein, trocken, Rheinhessen	€ 16,50
Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter – Sauce ½ <i>Roasted pikeperch fillet with lemon – butter – sauce</i> Weinempfehlung / wine suggestion: 2016 Enderinger Engelsberg, Grauburgunder, trocken, Baden	€ 17,00



Hotel Schloss Neustadt-Glewe

Beilagen / *Side dishes*

dazu wahlweise eine Beilage:

combine with one side dish:

Grüne Bohnen im Speckmantel / <i>Green beans coated with bacon</i>	€ 3,50
Bandnudeln / <i>tagliatelle A,C,F,G,I, M</i>	€ 3,50
Kleiner gemischter Salat / <i>small mixed salad</i>	€ 3,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln / <i>Fried potatoes</i>	€ 3,50
Steakhouse Fries / <i>Steakhouse fries</i>	€ 3,00
Reis / <i>rice</i>	€ 3,00
Pommes Frites / <i>Pommes Frites</i>	€ 3,00
Salzkartoffeln / <i>boiled potatoes</i>	€ 3,00
<i>Aufpreis für eine zweite Beilage / each additional side dish</i>	€ 3,00



Hotel Schloss Neustadt-Glewe

Desserts / Desserts

Apfelstudel mit Vanillesoße und Sahne ^{A,B,C}
Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

€ 6,50

Frische Waffeln mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne ^{A,B,C,G}
Waffle with hot cherries, vanilla ice and whipped cream

€ 5,50

Sollten Sie unter Allergien und/oder Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie die Mitarbeiter an.
In case you suffer from allergies or intolerances, please ask our staff for recommendations.

Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoffe 2. Mit Süßungsmitteln 3. Mit Farbstoffen 4. Mit Geschmacksverstärkern 5. Laktosehaltig
6. Koffeinhaltig 7. Chininhaltig

Allergene

A Eier, B Milch (einschl. Lactose), C Glutenhaltige Getreide, D Erdnüsse, E Schalenfrüchte, F Sesamsamen, G Soja,
H Sellerie, I Senf, J Fisch, K Krebstiere, L Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, M Lupine, N Schwefeldioxid/Sulfite