



GASTHAUS NEKOMUR



VORNE WEG

VORSPEISEN

TATAR „HELmut’s SCHLEMMERSCHNITTE“	
Rind oder Rote Bete	21,5€ / 16€
Kartoffelrösti, Kapern, Zitrone & Schmand	
10g Imperial Auslese Kaviar	+ 19€
.....	
KONFIERTE TOPINAMBUR	14€
Bittersalate, Walnuss-Vinaigrette & Preiselbeeren	
Geräucherte Entenbrust	+ 4,5€
.....	
„HELmut’s KOHL“ NEKOMUR KLASsIKER	
Klein oder Groß	17€ / 23€
gerösteter Blumenkohl „polnisch“, Nussbutter & Kartoffelpüree	
.....	
„SUPPENTOPF“	12,5€
Kürbiscremesuppe mit rotem Apfel, Kürbismarmelade & Kerne	

NACHRICHTEN

DESSERT & KÄSE

BRATAPFELKOMPOTT	9,5€
Spekulatius-Brownie & Vanilleeis	
.....	
KAISERSCHMARRN	14€
Mandeln, alter Rum & Marillen	
Kugel Vanilleeis	+ 3€
.....	
SPRITZIGES SORBET	9,5€
Fruchteis aufgegossen mit Winzersekt	
.....	
„KÄSEBRETT“	12,5€
französische Rohmilchkäse, Früchtebrot & Feigenkompott	

WÄRME KÜCHE

HAUPTSPEISEN

CHATEAUBRIAND vom Rinderfilet	
für 2 Personen	pro Person 43€
Sauce Béarnaise, Kartoffel-Gröstl, Kopfsalat & karamellisierte Zwiebelmarmelade „Rossini“ Entenleber & Trüffel	pro Person + 15€
.....	
GEBRATENER KABELJAU	30,5€
geschmolzenes Kalb, Sauce Maltaise & Blumenkohl	
.....	
GESCHMORTE OCHSENBACKE	32€
Steckrübe, Silberzwiebeln, Nussbutterstampf & Petersilienschaum	

FERNWEG

VORSPEISEN

BRETONISCHES SANDWICH	14,5€
geröstetes Brioche, Sardinen, Crème Cru, karamellisierte Zwiebeln, Oliven & Zitrone	
.....	
MARINIERTER THUNFISCH	24,5€
geflämpter Schweinebauch, scharfe Kresse & Gomasio	

HAUPTSPEISEN

KALBSPAILLARD	27€
Risotto „Crottin de Chavignol“, Fenchel-Physalis-Salat & Wildkräuter	
.....	
KROSSE SPANFERKELHAXE	25,5€
Wasabi-Kartoffelcreme, Sesam, Krautsalat, Koriander & Erdnüsse	
.....	
JAPANISCHER PFANNKUCHEN	24€
„Okonomiyaki“ Spitzkohl, Gari-Ingwer, Furikake Nori, Togarashi & Koriander	
Schweinebauch & Bonito	+ 4,5€

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeitigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sollten Sie Auskünfte zu Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.