



Speisekarte

Unsere Appetizer, gerne auch zum Teilen

Premium Olivenöl Psaltiras / Maldon-Meersalz / Ciabatta (vegan)
1 Person 2,50 € / 2 Personen 3,90 €

Kalamata Oliven „naturbelassen“ / **Bärlauch-Feta-Dip / Ciabatta**
7,90 €

Creme-Süppchen / Spargel v. Wittgeshof in Dormagen / Bärlauch-Öl (veggie)
8,90 €

Haus-Gepickeltes Gemüse der Saison / Kalamata Oliven / Psaltiras Olivenöl / Maldon-Meersalz / Bärlauch-Feta-Dip / Ciabatta
9,90 € für 1 Person / 17,90 € für 2 Personen

Hummus / gerösteter Blumenkohl / Rote Bete / Petersiliensalat / Psaltiras Olivenöl / Sesam (vegan)
15,90 €

Hummus Upgrade on top:

Falafel-Bällchen + 6,90 €
Gebackener Ziegenkäse / Brickteig / Bio-Honig / Rosmarin + 6,90 €
Cremiger Burrata aus Kampanien + 6,90 €

Offenbach´s bunter Salat-Genuss

Saisonales Grünzeug / marinierte Kichererbsen / roh & gepickeltes Gemüse der Saison / hausgemachtes Granola / Maracuja-Basilikum-Dressing (vegan)
15,90 €

Salat Upgrade on top:

Falafel-Bällchen + 6,90 €
Gebackener Ziegenkäse / Brickteig / Bio-Honig / Rosmarin + 6,90 €
Cremiger Burrata aus Kampanien + 6,90 €



Hauptsachen

**Vegane Meatballs / Grüne Pfeffersauce / Kartoffelspalten /
Kräuter / Gurken-Schmand-Salat (vegan)**
16,90 €

**Grünes Kichererbsen-Spinat-Curry / geröstete Erdnuss /
Limette / Karotte / Basmati-Reis / confierte Tomate (vegan)**
17,90 €

**Süßkartoffel-Kumpir / Austernpilze / Soja-Joghurt /
Frische Sprossen / Rucola / Sesam (vegan)**
18,90 €

**Spaghetti al limone / Baby - Leaf - Spinat / Frühlingslauch /
Crème Fraîche / hauseingelegte Salz-Zitrone (veggie)**
18,90 €

**Spaghetti aglio / olio / peperoncini /
Psaltiras Olivenöl / Petersilie / Grana Padano (veggie)**
15,90 € + gebratenen Garnelen 22,90 €

**Bouillabaisse „Offenbach Style“ / Lachs / Garnelen /
Fenchel / Staudensellerie / Reismudeln**
19,90 €

Wir lassen das Neuland-Schwein rein!!!!

Und nicht nur die: Bei **NEULAND-Bauern** dürfen alle Tiere raus an die frische Luft. In den geräumigen, hellen Ställen mit Auslauf kann das liebe Vieh seinen natürlichen, tiergerechten Bedürfnissen nachkommen. Klar, denn viel Bewegung im Freien, ein gesundes Stallklima sowie ein natürlicher Tages- und Nachtrhythmus bilden die Grundlage für gesundes Wachstum. Im Stroh spielende Schweine, Kühe, die ihre Kälber säugen und Hühner, die im Gras scharren – das alles ist Alltag auf den NEULAND-Höfen.

**Offenbach´s Currywurst v. Neuland Bauer/ Mango-Currysauce /
Fritten / hausgemachte Honig-Senf-Mayonnaise**
14,90 €

**Schnitzel "Wiener Art" v. Neuländer Schweinerücken / Preiselbeeren /
cole slaw / Fritten / Honig-Senf-Mayonnaise**
21,90 €

**Rosmarin-Bratwurst „frisch & grob“ / Honig-Dill-Senf /
Gurken-Schmand-Salat / Kartoffelgratin**
18,90 €

**Rosa Roastbeef / regionales Rind vom Bauernhof Kaltenbach in Much /
Kalt aufgeschnitten / hausgemachte Remoulade / Kartoffelspalten /
Wildkräuter-Salat / Maracuja-Vinaigrette**
19,90 €

**Romana Salat / Caesars-Dressing / Grana Padano / knusprige Kapern /
Kalamata Oliven / gebratene Kikok-Hähnchenbrust / Röstbaguette**
22,90 €



Saisonal & Regional

Unsere Spargel-Variationen

vom Wittgeshof in Dormagen der Familie Leuffen...

Portion Stangenspargel mit Butterkartoffeln

& hausgemachter Sauce Hollandaise

19,90€

Dazu empfehlen wir:

Hauchdünn geschnittener Rauch-Kochschinken

vom Neuland-Schwein

+ 8,90 €

oder

Schnitzel „Wiener Art“ vom Neuland-Schwein

+ 9,90 €

Zum Naschen:

**Mousse au chocolat / Moxxa Espresso - Flavour /
Beerensauce / hausgemachtes Granola**

8,90 €

Affogato al caffè / hausgemachte Kuchen & Torten / Florentiner

€ 5,90

€ 4,90 / 5,50 €

3,90 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können,
sowie unsere Bio-Zutatenliste erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Wir sind nach Bio-Außerhaus-Verpflegungsverordnung geprüft
& zertifiziert von der Kontroll-Stelle DE-ÖKO-013