

M Ä R Z

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

E I

Räucheraal | Sauerteig | Kapernapfel

K A L B S T A R T A R

Brunnenkresse | Senf | rote Zwiebel | Himbeere

S T Ö R

Kalbskopf | Gurke | Meerrettich | Haselnuss

S C H W A R Z W U R Z E L

Apfel | Steinpilz | Kardamom | Pekannuss

R I N D E R F I L E T

Spinat | Karotte | Polenta | Bordelaise

S K R E I

Kohlrabi | Sauerrahm | Pak Choi | bunte Bete

E N T E N B R U S T

Chicorée | Blaubeere | Pampelmuse | Fregola

É P O I S S E S

Portobello | Frühlingszwiebel | Feldsalat | Olivenöl

K O K O S M I L C H R E I S

Granatapfel | Mango | Ingwer

8 Gang 88

Ei, Tartar, Stör, Schwarzwurzel, Rind,
Skrei o d e r Ente, Époisses, Milchreis

5 Gang 66

Ei, Tartar, Schwarzwurzel, Skrei o d e r Ente, Milchreis

3 Gang 44

Ei, Skrei o d e r Ente, Milchreis

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

E I 14

Räucheraal | Sauerteig | Kapernapfel

K A L B S T A R T A R 15

Brunnenkresse | Senf | rote Zwiebel | Himbeere

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

S T Ö R 18

Kalbskopf | Gurke | Meerrettich | Haselnuss

H A U P T G A N G

S C H W A R Z W U R Z E L 19

Apfel | Steinpilz | Kardamom | Pekannuss

R I N D E R F I L E T 28

Spinat | Karotte | Polenta | Bordelaise

S K R E I 27

Kohlrabi | Sauerrahm | Pak Choi | bunte Bete

E N T E N B R U S T 26

Chicorée | Blaubeere | Pampelmuse | Fregola

D E S S E R T

É P O I S S E S 12

Portobello | Frühlingszwiebel | Feldsalat | Olivenöl

K O K O S M I L C H R E I S 11

Granatapfel | Mango | Ingwer

M E N U

E G G

Smoked eel | sourdough | caper berry

T A R T A R O F V E A L

Watercress | mustard | red onion | raspberry

S T U R G E O N

Tête de veau | cucumber | horseradish | hazelnut

S A L S I F Y

Apple | porcini | cardamom | pecan

F I L L E T O F B E E F

Spinach | carrot | polenta | bordelaise

B L A C K C O D

Kohlrabi | sour cream | pak choi | garden beet

B R E A S T O F D U C K

Chicory | blueberry | grapefruit | fregola

É P O I S S E S

Portobello | spring onion | lamb's lettuce | olive oil

C O C O N U T M I L K R I C E

Pomegranate | mango | ginger

8 courses	88
Egg, tartar, sturgeon, salsify, beef, cod o r duck, Époisses, milk rice	
5 courses	66
Egg, tartar, salsify, cod o r duck, milk rice	
3 courses	44
Egg, cod o r duck, milk rice	

Each additional course à 10 EURO | variable serving sizes

À LA CARTE

STARTER

EGG 14

Smoked eel | sourdough | caper berry

TARTAR OF VEAL 15

Watercress | mustard | red onion | raspberry

ENTREMET

STURGEON 18

Tête de veau | cucumber | horseradish | hazelnut

MAIN

SALSIFY 19

Apple | porcini | cardamom | pecan

FILLET OF BEEF 28

Spinach | carrot | polenta | bordelaise

BLACK COD 27

Kohlrabi | sour cream | pak choi | garden beet

BREAST OF DUCK 26

Chicory | blueberry | grapefruit | fregola

DESSERT

ÉPOISSES 12

Portobello | spring onion | lamb's lettuce | olive oil

COCONUT MILK RICE 11

Pomegranate | mango | ginger