BAR NEO RESTAURANT

SILVESTER · 31. DEZEMBER 2026

PARIS meets SAN SEBASTIÁN

SNACK · PARIS

Französische Zwiebelsuppe

überbackenes Comté-Brot

SNACK · SAN SEBASTIÁN

Croqueta vom Ibérico-Schinken

cremig gefüllt · Paprika-Mayonnaise

I · PARIS

Pâté en croûte von Perlhuhn und Gänseleber

Périgord-Trüffel · Frisée in Trüffelvinaigrette · eingelegte Cornichons

II · SAN SEBASTIÁN

Riesengarnele, über Holzkohle gegrillt

Sud vom Ibérico-Speck · knuspriger Safranreis · gebrannte Aioli

III · PARIS

Weißer Heilbutt, in Nussbutter glasiert

Champagner-Beurre-blanc · geschmorter Lauch · Kaviar

IV · SAN SEBASTIÁN

Zweierlei vom Rind

Filet vom Rubia-Gallega-Rind & Backe geschmort · Rioja-Jus · Püree von schwarzen Bohnen
geröstete Paprika · Kartoffel-Milhojas, hauchdünn geschichtet

V · PARIS

Tarte Tatin vom karamellisierten Apfel

Crème-fraîche-Eis · Haselnuss-Krokant

179 €

pro Person · ohne Getränke

BONNE ANNÉE · ¡FELIZ AÑO NUEVO!

NEO HEIDELBERG · ZOLLHOFGARTEN 2

NEO

SILVESTER · 31. DEZEMBER 2026

PARIS meets SAN SEBASTIÁN

VEGETARISCHES MENÜ

SNACK · PARIS

Französische Zwiebelsuppe

überbackenes Bergkäse-Brot

SNACK · SAN SEBASTIÁN

Croqueta von Spinat

cremig gefüllt · Pinienkerne · Paprika-Mayonnaise

I · PARIS

Pâté en croûte von Waldpilzen und Maronen

Périgord-Trüffel · Frisée in Trüffelvinaigrette · eingelegte Cornichons

II · SAN SEBASTIÁN

Artischocke, über Holzkohle gegrillt

Sud von geräucherter Paprika · knuspriger Safranreis · gebrannte Aioli

III · PARIS

Knollensellerie, in Nussbutter glasiert

Champagner-Beurre-blanc · geschmorter Lauch · Senfkaviar

IV · SAN SEBASTIÁN

Zweierlei von der Aubergine

gegrillt & in Rioja geschmort · Röstgemüse-Jus · Püree von schwarzen Bohnen
geröstete Paprika · Kartoffel-Milhojas, hauchdünn geschichtet

V · PARIS

Tarte Tatin vom karamellisierten Apfel

Crème-fraîche-Eis · Haselnuss-Krokant

179 €

pro Person · ohne Getränke

BONNE ANNÉE · ¡FELIZ AÑO NUEVO!

NEO HEIDELBERG · ZOLLHOFGARTEN 2