

**FEEED
YOUR
SOUL**



KONSERVEN DELUXE

La Brújul · die Edelfischkonserve

kleine Sardinen in Olivenöl

Sardinillas · Galizien

115g · 13.00

marinierte Miesmuscheln

in feinem Tomaten-Sud Mejillón · Galizien

110g · 13.00

kleine Kammuscheln Galizien Style

in feinem Paprika-Sud Vieira · Galizien

110g · 22.00

Oktopus

Olivenblatt-Sud · confiert · Knoblauch

120g · 20.00

zu allen Konserven

Sauerteigbrot · Butter · eingelegte Kalamata-Oliven

SHARING MENU BY NEO

Tuna & Bao Bun

Tatar vom Yellow Fin Tuna · Wasabi-Mayo
Chili-Gurken-Salat · Koriander
Schalotten-Sesam-Confit · Kroepoek

2 st. 18.00

crispy Hummer Roll

Hummer · Avocado · Gurke · Trüffel-Mayo
Frühlingslauch · Tobiko

Taste Your Filet Deluxe vier Mal einhundert Gramm

Red-Holstein · Allgäuer Fleckvieh
Black Angus Galizien · US Wagyu
Portwein-Jus · Sauce Béarnaise

dazu Gemüsegarten

geschmorter Spitzkohl · Zwiebel-Confit
Flower-Sprouts · Selleriecreme
Nashi-Birne · Walnuss

NEO KULT Glückskugel Tiramisu

Schokoladen-Mascarpone-Füllung
Zartbitterschokolade
Zitrusfrüchte

Sharing Dinner für 2 Personen

Preis pro Person · 99.00

STARTERS

APPETIZER

Bernd das Brot **Bäckerei Bernd Siefert aus Michelstadt**

Sauerteig · Sepia-Cranberry ·
Korea · Maldon Sea Salt · Trüffel-Butter

8.00

Tatar

Allgäuer Fleckvieh

gebeiztes Soja-Eigelb vom Landhuhn
Portwein-Zwiebel-Marmelade
Knoblauch · Chili · Röstbrot

100g · 25.00

150g · 34.00

Pulpo Andalusien Art

Olivenöl · Piment d'espelette · confierte Tomaten
Chorizo-Mayo · geröstetes Focaccia

22.00

GREEN YOUNG THINGS

flambierter Ziegenkäse · Monte Ziegro

Feldsalat · Baba Ganoush · Ruby-Cube-Vinaigrette
Rote Beete-Carpaccio · Sesam-Leinsamen-Chip

22.00

Caesar Salad

Romana-Salat · Chorizo-Crunch
Parmesan-Basilikum-Dressing · Kapern · Croutons

small · 15.00

large · 20.00

Upgrade

gegrillte Wildfang-Garnele

1 st. 5.00

gegrillter Pulpo

18.00

Fetzen vom Rinderfilet

18.00

crispy Chicken

12.00

Edamame

japanische Zweigbohnen · Nussbutter
Meersalz · Harissa-Mayo

9.50

mit Trüffel-Creme · 11.50

STARTERS

SUSHI

Selection Family-Style

Sashimi · Nigiri · Uramaki · crispy Futomaki
Kimchi · Rettich · Wakame · Ceviche · Chili-Gurken-Salat
Glasnudelsalat · Panko-Garnele
Tuna-Croquette · Kroepoek · Ingwer
Ponzu · Wasabi

pro Person · 59.00

Sashimi

Lachs · Tuna · St. Jakobsmuschel · gebeizter Lachs
Chili-Gurken-Salat · Wakame · Ponzu

26.00

Ceviche Fjord Lachsforelle

Thai Basilikum · Pfeffer-Ananas · Forellen-Kaviar
Sushi-Reis · Cashewkerne

24.00

Tuna & Bao Bun

Tatar vom Yellow Fin Tuna · gedämpfte Teigtaschen
Wasabi-Mayo · Chili-Gurken-Salat · Koriander
Schalotten-Sesam-Confit · Kroepoek

2 st. 18.00

SUSHI & MORE

INSIDEOUT ROLLS

Mrs. Green

Shiso Leaves · Guacamole Asia Style
grüner Spargel · Pak Choi · Wasabi-Mayo

22.00

T N' T

Yellow Fin Tuna · Tatar & geflämmt
geriebener Bottarga · Gurke · Harissa-Mayo · Chili

28.00

Lachs Hoch³

flambiert · gebeizt · Kaviar
Avocado-Frischkäse · junger Spinat
Blutorangen-Grapefruit-Gel

26.00

Surf 'n Turf

Ebi-Garnele · Avocado · gebeiztes Eigelb
Rindertatar · Teriyaki · Frühlingslauch · Trüffel-Mayo
Garnelen-Bisque

28.00

CRISPY FUTOMAKI-ROLLS UND BOWLS

crispy Green

Avocado · grüner Spargel · Gurke · grüne Sauce
Frischkäse · grüne Tomaten-Marmelade

22.00

crispy Hummer

Hummer · Avocado · Gurke
Trüffel-Mayo · Frühlingslauch
Tobiko · Garnelen-Bisque

34.00

crispy Chicken

pulled Chicken · Frühlingslauch · Avocado
Röstzwiebeln · Harissa-Mayo

24.00

MAKI

Lachs · 7.00

Tuna · 8.00

Gurke · 5.00

Gurke & Frischkäse · 6.00

Avocado · 6.00

Tamago · 6.00

SUSHI

FISH

Tataki vom Yellow Fin Tuna

Teriyaki-Sauce · Schalotten-Sesam-Confit
Pak Choi · Edamame · Shi i Take Pilze
grüne Tomaten-Marmelade · spicy Süßkartoffelpüree

46.00

Fish of the Day

Black Aioli · BBQ-Babymaiskolben · Pimientos
Zucchini · Aubergine · getrocknete Tomate
Oliven-Paprika-Salsa · Parmesan-Polenta

38.00

VEGETARIAN

Pasta & Trüffel

schwarzer Trüffel · Linguini · Trüffelrahm
Pinienkerne · Parmesan · Blattspinat

Vorspeise 18.00

Hauptgang 28.00

baked Cheese Bresse Blue

geschmorter Spitzkohl · Zwiebel-Confit
Flower-Sprouts · Selleriecreme · Nashi-Birne
Walnuss · Parmesan-Polenta

26.00

PORK

Duroc Schweinebauch

Teriyaki-Jus · Pak Choi
Schalotten-Sesam-Confit · Shi i Take Pilze
grüne Tomaten-Marmelade · spicy Süßkartoffelpüree

24.00

Kotelett vom Duroc Schwein

Jus · Sauce Béarnaise · geschmorter Spitzkohl
Zwiebel-Confit · Flower-Sprouts · Selleriecreme
Nashi-Birne · Walnuss

28.00

MAIN

FILET

Red-Holstein

Rinderfilet

180g · 40.00 250g · 52.00 500g · 98.00

Allgäuer Fleckvieh

Rinderfilet · Bernd Glasstetter

180g · 50.00 250g · 62.00 500g · 120.00

Galizien Spain · Black Angus

Rinderfilet

Meermeat · Nosa Terra · 28 Tage Reifung

180g · 55.00 250g · 68.00 500g · 130.00

Wagyu · USA · Dan Morgan

Rinderfilet

180g · 115.00 250g · 150.00 500g · 295.00

Taste Your Filet

drei Mal einhundert Gramm

Red-Holstein

Allgäuer Fleckvieh · Black Angus Galizien

75.00

Taste Your Filet Deluxe

vier Mal einhundert Gramm

Red-Holstein · Black Angus Galizien

Allgäuer Fleckvieh · US Wagyu

130.00

zu allen Gerichten

Portwein-Jus · Sauce Béarnaise

geschmorter Spitzkohl · Zwiebel-Confit · Flower-Sprouts

Selleriecreme · Nashi-Birne · Walnuss

BEEF

Wagyu Chuck Eye Steak

aus Deutschland

200g · 44.00

Allgäuer Fleckvieh

Metzgerei Bernd Glasstetter

Rumpsteak

feinste Marmorierung

350g · 55.00

Allgäuer Fleckvieh

Metzgerei Bernd Glasstetter

Entrecôte

feinste Marmorierung

350g · 55.00

Hohenloher Rindvieh

Metzgerei Heiko Brath

dry aged Rumpsteak

3–4 Wochen Reifung

350g · 72.00

Hohenloher Rindvieh

Metzgerei Heiko Brath

dry aged Entrecôte

3–4 Wochen Reifung

350g · 72.00

zu allen Gerichten

Portwein-Jus · Sauce Béarnaise

BBQ-Babymaiskolben · Pimientos · Zucchini

Aubergine · getrocknete Tomate

Oliven-Paprika-Salsa

BEEF

GALIZIEN BEEF

Entlang der weiten Atlantikküste trifft der Ozean auf einzigartige Natur, und bildet ein einmaliges Klima von dem jede dieser Rinderrassen profitiert. Die freie Aufzucht und Ernährung ist Voraussetzung und bildet die Basis für eine außergewöhnliche Qualität und deren nachhaltige Verwendung. Mit größter Sorgfalt suchen wir nach marmoriertem Fleisch, um eine bestmögliche Qualität garantieren zu können.

ROSE KALB RUBIA GALLEGA

Das Galizische Premium Rose Kalb stammt ausschließlich von Kälbern, die in Galizien geboren, aufgezogen und geschlachtet werden und der Rasse Rubia Gallega angehören.

Kotelett

3–4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 9.00

T-Bone

3–4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 11.00

Porterhouse

3–4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 13.00

BLACK ANGUS

Angus, britischer Herkunft und in Spanien gezüchtet, zeichnet sich durch die perfekte Balance zwischen einer guten Marmorierung und einem sehr guten Körper aus.

Kotelett

3–4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 11.00

T-Bone

3–4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 13.00

Porterhouse

3–4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 15.00

LARGES DRY AGED & BONE

RUBIA GALLEGA

Rubia, welche sich durch cremegelbes Fett, ausgeprägte Fleischigkeit, dunkelrote Farbe und mäßige Marmorierung auszeichnet.

Kotelett

3–4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 16.00

T-Bone

3–4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 17.00

Porterhouse

3–4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 19.00

WAGYU

Es ist japanischen Ursprungs, jedoch seit mehreren Jahren ein fester Bestandteil aller Fleischliebhaber in Europa. Diese Rasse wird auch von unserem Partner in Spanien gezüchtet.

Kotelett

3–4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 18.00

T-Bone

3–4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 20.00

Porterhouse

3–4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 22.00

LARGES DRY AGED & BONE

GERMANY HOHENLOHE

METZGEREI HEIKO BRATH

Kotelett

3–4 Wochen Reifung

ab 600g · 100g · 13.00

T-Bone

3–4 Wochen Reifung

ab 600g · 100g · 15.00

Porterhouse

3–4 Wochen Reifung

ab 600g · 100g · 17.00

LARGES DRY AGED & BONE

SIDE DISH

Sauce

Portwein-Jus · Sauce Béarnaise
jeweils 6.00

Trüffel-Butter

Guacamole

Harissa-Mayo

jeweils 4.00

Gemüse

geschmorter Spitzkohl · Zwiebel-Confit
Flower-Sprouts · Selleriecreme
Nashi-Birne · Walnuss
8.00

Provence Gemüse

BBQ-Babymaiskolben · Pimientos
Zucchini · Aubergine
getrocknete Tomate · Oliven-Paprika-Salsa
8.00

Chili-Spinat

8.00

Fries

French Fries · 6.00
French Fries & Parmesan · 8.00
French Fries & Trüffel · 9.00
French Fries & Parmesan & Trüffel · 10.00
Süßkartoffel Fries & Guacamole · 8.00

Kartoffel-Püree

8.00

Kartoffelgratin mit Blauschimmelkäse

8.00

spicy Süßkartoffel-Püree

8.00

Parmesan-Polenta

8.00

SIDE DISH

SWEETS

Crème Brûlée von der Tonka Bohne

Macadamia-Krokant
Tasmanischer Pfeffer & Ananas
Litschi-Sorbet

16.00

NEO KULT Glückskugel Tiramisu

Schokoladen-Mascarpone-Füllung
Zartbitterschokolade
Zitrusfrüchte

16.00

Schokoladenkuchen

15-20 Minuten Zubereitungszeit

flüssiger Kern
Rum-Birne · Mandel

16.00

SWEETS