Neumann's

Grindelhof 77, 20146 hamburg
+49 40 38076567

KOMPLETTE SPEISEKARTE

NEUMANN|S HERBSTKÜCHE IN ST. GEORG

Hokaidokürbissuppe 8,50 €
Ingwer | geröstete Kerne | Kürbiskernöl

Burratina VEGETARISCH 17,50 €
Kürbiskernöl | Rote-Bete-Salat

Neumann|s Herbstsalat 21,00 €
Brombeerdressing | Blattsalat | Rotkohl | Kürbis | Champignons | Knuspergranola

Flusskrebssalat 22,00 €
Sriracha-Mayo | Mango | Avocado | Radieschenkresse

Schlemmer-Tischbuffet 46,00 €
Gebackener Ziegenkäse | Trüffelsalami & Prosciutto di Parma | Steak Tatar | Flusskrebssalat | hausgebackenes Brot „Immer für 2 Personen – immer zum Teilen“

Pasta Salsiccia 19,00 €
Artischocke | Spitzkohl | Paprikarahmsauce | Pecorino

Trüffel-Tortellini VEGETARISCH 23,50 €
Parmesan-Nage | Pinienkerne | Herbsttrüffel

Ochsenbäckchen 32,00 €
Schmelzzwiebel-Kartoffelstampf | wilder Brokkoli | Schmorjus

Tagliata vom Rumpsteak 34,00 €
Café-de-Paris-Jus | Bohnengemüse | Röstkartoffeln

VORWEG

Tomatensuppe San Marzano 8,90 €
Basilikum-Pesto | Croûtons

NEUMANN|s Dreierlei VEGETARISCH 9,90 €
Oliven | Kapernäpfel | Frischkäse

½ Dutzend Grafschafter Weinbergschnecken 14,90 €
aus deutscher Zucht am Niederrhein | überbacken mit Knoblauch-Kräuterbutter

Gebackener Ziegenkäse VEGETARISCH 18,90 €
Haselnuss-Honigkruste | Rucola | Balsamico-Zwiebeln | hausgemachtes Chutney

Steak Tatar 18,90 €
rohes angemachtes Rindfleischtatar | Kapern | Cornichons | Schalotten | Tatarsauce – dazu geröstetes Balducci Brot

SALATE

New Zealand Lammsalat 25,90 €
gemischte saisonale Blattsalate | Balsamicodressing | Schafskäse | Basilikumpesto | gebratenes neuseeländisches Lammfilet

NEUMANN|s Weinbar Salat 17,50 €
Dijon-Senfdressing | Trauben | Apfelspalten | Cherrytomaten | Pinienkerne

FLAMMKUCHEN

Elsässer Art 15,90 €
Schmand | Speck | Zwiebeln

Gorgonzola Birne VEGETARISCH 16,90 €
kandierte Walnüsse

Parma 17,90 €
Tomatensugo | Rucola | Parmesan | Parmaschinken

Feige VEGETARISCH 16,90 €
Ofenkürbis-Creme | Rotweinfeigen | Chipotle Zwiebeln | Rucola

HAUPTGERICHTE

Original Wiener Kalbsschnitzel 32,50 €
Preiselbeermarmelade | Zitrone | Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Gurkensalat in Rahm

Riesengarnelen-Pfanne 32,90 €
Zwiebeln | Kräuter | Tomaten | Olivenöl | gemischter Salat

Fisch des Tages
je nach Tagesfang inkl. Beilagen zum Tagespreis

DESSERTS

Crème Brûlée & Sorbet VEGETARISCH 10,50 €

Warmer Schokokuchen VEGETARISCH 10,50 €
ca. 15 Min Zubereitungszeit Flüssiger Schokoladenkern | Vanilleeis

Pflaumen-Crumble VEGETARISCH 11,00 €
Mascarpone-Tonkabohneneis

Espresso Affogato VEGETARISCH 7,50 €
Espresso aus dem Kännchen | Vanilleeis

Hausgemachtes Eis oder Sorbet 4,00 €
je Kugel

Crème Brûlée & Sorbet VEGETARISCH 10,50 €

Warm chocolate cake VEGETARISCH 10,50 €
approx. 15 min preparation time Liquid Chocolate Core | Vanilla Ice Cream

Plum crumble VEGETARISCH 11,00 €
Mascarpone tonka bean ice cream

Espresso Affogato VEGETARISCH 7,50 €
Espresso from the pot | Vanilla ice cream

Homemade ice cream or sorbet 4,00 €
per sphere

Karamellisierter Kaiserschmarrn VEGETARISCH 10,50 €
Pflaumenröster | Vanilleeis

NEUMANN|S AUTUMN CUISINE

Hokaido pumpkin soup 8,50 €
ginger | roasted seeds | pumpkin seed oil

Burratina VEGETARISCH 17,50 €
Pumpkin seed oil | Beetroot salad

Neumann|s Autumn Salad 21,00 €
Blackberry dressing | Leaf salad | Red cabbage | Pumpkin | Mushrooms | Crunchy granola

Crayfish salad 22,00 €
Sriracha Mayo | Mango | Avocado | Radish Cress

Gourmet table buffet 46,00 €
Baked goat cheese | Truffle salami & prosciutto di Parma | Steak tartare | crayfish salad | home-baked bread "Always for 2 people – always to share"

Mezze Mancini Rigate Salsiccia 19,00 €
Artichoke | Pointed cabbage | Paprika cream sauce | Pecorino

Truffle Tortellini VEGETARISCH 23,50 €
Parmesan Nage | Pine Nuts | Autumn Truffles

Ox cheeks 29,50 €
Melted onion and mashed potatoes | wild broccoli | braised jus

Tagliata of rump steak 34,00 €
Café de Paris Jus | Bean Vegetables | Roasted Potatoes

NEUMANN|S CLASSICS

Tomato soup San Marzano 8,90 €
Basil Pesto | Croutons

NEUMANN's Three Ways VEGETARISCH 9,90 €
Olives | Caper apples | Cream cheese

1/2 Dozen Grafschafter vineyard snails 14,90 €
from German breeding on the Lower Rhine | gratinated with garlic herb butter

Baked goat cheese VEGETARISCH 18,90 €
Hazelnut Honey Crust | Arugula | Balsamic Onions | homemade chutney

Steak tartare 18,90 €
raw dressed beef tartare | capers | gherkins | shallots | tartar sauce – served with toasted Balducci bread

SALADS

New Zealand lamb salad **25,90 €**
mixed seasonal leaf salads | balsamic dressing | sheep's cheese | Basil pesto | roasted New Zealand lamb fillet

NEUMANN|s Wine Bar Salad **17,50 €**
Dijon mustard dressing | Grapes | Apple slices | Cherry tomatoes | Pine nuts

TARTE FLAMBÉE

Alsatian style **15,90 €**
Sour cream | Bacon | Onions

Gorgonzola Pear VEGETARISCH **16,90 €**
candied walnuts

Parma **17,90 €**
Tomato sauce | Arugula | Parmesan | Parma ham

MAIN COURSES

Original Viennese veal schnitzel **32,50 €**
Cranberry jam | Lemon | Fried potatoes with bacon & onions | Cucumber salad in cream

King prawn pan **32,90 €**
Onions | Herbs | Tomatoes | Olive oil | mixed salad

Fish of the day
depending on the catch of the day incl. side dishes at the daily price

SOLO TO WINE

Ham & Salami – Selection **17,90 €**
freshly sliced by the Berkel | Tyrolean ham | Truffle salami | Prosciutto di Parma | home-baked bread | olive oil | butter | sea salt

Cheese selection VEGETARISCH **18,90 €**
from our raw milk, fresh and hard cheese range | home-baked bread | olive oil | butter | sea salt | seasonal chutney

NEUMANN|s Etagère **20,90 €**
mixed selection from our ham, salami and cheese assortment | olives | caper apples | gherkins | homemade bread | olive oil | butter | sea salt | seasonal chutney

Bread basket with tomato relish **5,00 €**

Nut mix in a mason jar **5,50 €**

Giant olives "Bella Cerignola" **5,50 €**
Portion

Cheese bites VEGETARISCH **6,50 €**
with seasonal chutney & home-baked bread per piece

NEUMANN's Three Ways VEGETARISCH **9,90 €**
Olives | Caper apples | Cream cheese & homemade bread

Sausage delicacies & home-baked bread **10,90 €**
– Tyrolean ham – Truffle salami – Prosciutto di Parma

NEUMANN|S HERBSTKÜCHE IM GRINDELHOF

Muskatkürbissuppe **8,50 €**
Ingwer | geröstete Kerne | Kernöl

Burrata Romana VEGETARISCH **17,50 €**
Cremiger Mozzarella | Tomaten-Paprika-Marmelade | geröstetes Romanasalatherz

Gebeizter Färöer-Lachs **18,50 €**
Honig-Senf & Dill | Kartoffelplätzchen | Feldsalat

Kürbissalat **20,50 €**
Bunte Blattsalate | Kürbiskerndressing | wilder Brokkoli | Chipotle-Zwiebeln | kandierte Cashewkerne | Hokkaido

Schlemmer-Tischbuffet **46,00 €**
Gebackener Ziegenkäse | Trüffelsalami & Prosciutto di Parma | Steak Tatar | gebeizter Färöer-Lachs | hausgebackenes Brot
„Immer für 2 Personen – immer zum Teilen“

Gefüllte Kürbisgnocchi VEGETARISCH **19,00 €**
Nussbutter-Nage | geröstete Pinienkerne | geriebener Pecorino

Linguine mit Garnelen **24,50 €**
Hummersauce | Wurzel-Brunoise | geriebene Kräuterbutter

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn **27,50 €**
Estragon-Senfsauce | Champagnerkraut | Kartoffelpüree

Boeuf Bourguignon **29,00 €**
Rindfleisch nach Burgunder Art in Rotwein geschmort Speck | Steinchampignons | Karotten | Kartoffeln