

Vorspeisen

Champignon-Creme-Süppchen mit Spieß

4,50 €

*2 frisch gemachte Kartoffelpuffer mit Räucherlachs
und Creme fraiche*

7,40 €

Was kleines Grünes

4,20 €

Salate

*Apfel-Chicorée-Salat mit argentinischen Rumpsteak-Streifen
a´ la „Villa-Meehr“ mit gebackenen Cherry-Tomaten*

11,20 €

-auch als Vorspeise für 7,50 €

*Mit Franz. Feigensenf bedeckte Ziegenkäsepraline
auf Rucola-Radicchio-Salat mit
Honig-Balsamico-Senf-Vinaigrette & Entenbrusttranchen*

10,90 €

-auch als Vorspeise für 7,20 €

*„Villa-Meehr“ Salat mit Cherrytomaten, spanischen Zwiebeln,
Thunfisch, Mozzarellakugeln & Balsamicovinaigrette*

9,50 €

-auch als Vorspeise für 6,20 €

Fleischgerichte

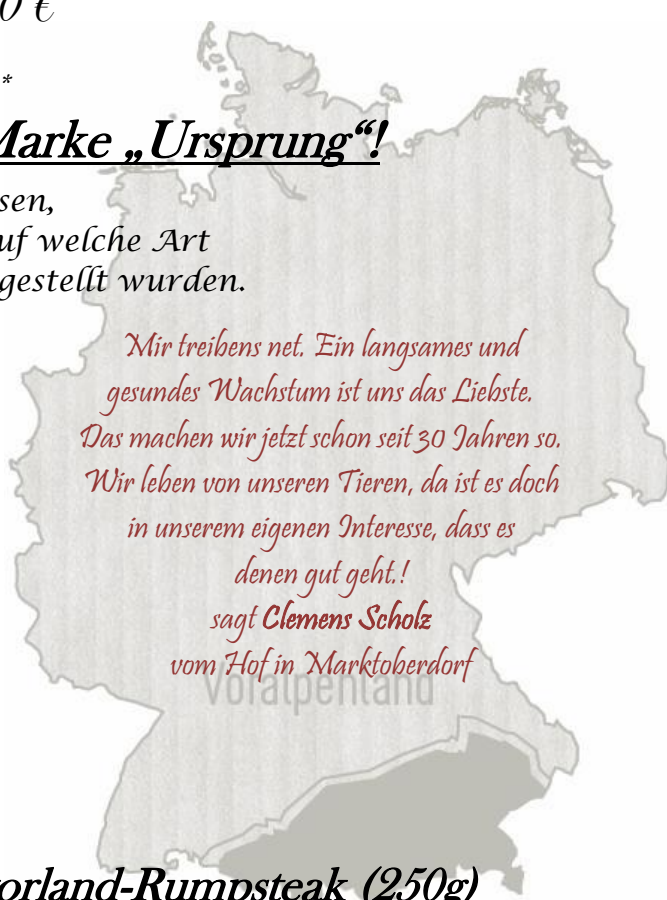
*Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone,
Bratkartoffeln und Curry abgerundetem Karotten-Krautsalat*

12,90 €

Rumpsteak der Marke „Ursprung“!

*Für Sie wird es immer wichtiger zu wissen,
woher unsere Produkte stammen und auf welche Art
und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden.*

*Mit Transgourmet Ursprung er-
füllen wir diese drei Ansprüche:
eine hervorragende kulinarische
Qualität, ursprüngliche Produ-
zentengeschichten, sowie eine
abgesicherte Nachhaltigkeitslei-
stung.*



*Mir treibens net. Ein langsames und
gesundes Wachstum ist uns das Liebste.
Das machen wir jetzt schon seit 30 Jahren so.
Wir leben von unseren Tieren, da ist es doch
in unserem eigenen Interesse, dass es
denen gut geht!
sagt Clemens Scholz
vom Hof in Marktoberdorf*

**gebratenes Alpenvorland-Rumpsteak (250g)*

auf gebratenem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln & Kräuterbutter

23,90 €

Gebratene frische Maispouardenbrust (franz. Hähnchenbrust)

mit knackigem Gemüse an hausgemachten

Kartoffelfritters (frittiertes Kartoffelpüree)

& Cranberry-Frucht-Jus

14,90 €

„Surf and Turf“

*Hier servieren wir Ihnen ein Duett aus Rindersteakmedaillon und
gebratenem Buntbarschfilet mit halbierten Drillingen, mediterranem
Gemüse und marinierten Seealgen*

16,90 €

Fisch und Meehr

***Fish & Chips,**
in Backteig frittiertes Fischfilet mit Steakhouse-Pommes
und Remouladensauce*

12,50 €

***„Cuxhavener“ Kutterfischtopf,**
in Tomaten-Fischfond gegarte Meeresfrüchte
(Fischfilets, Muschelfleisch, Garnele, ...), Paprika & Zucchini, dazu
reichen wir frisches Bauernbaguette*

13,60 €

***Gebratenes Zanderfilet**
auf Orangen mariniertem Dijon-Senf-Porree-Gurken-Gemüse
& gekräuterte Butterkartoffeln*

15,50 €

***Gebratenes Wildlachsfilet**
im tomatisierten Zucchini-Bett auf Tagliatelle de Sepia mit
Möhrenstroh*

14,90 €

kleiner Bruder vom Hummer

*Ofenkartoffel mit Villa-Meehr kräutermarinierten Krebsfleisch
im Chiccoreé-Segel und Sauerrahmdip*

10,90€

Gesunde Kraft der Erde.....

.....vegetarischer Genuss

*Räuchertofu-Pfanne mit Chili, Knoblauchkartoffeln
und frisch gebratenem Gemüse, abgerundet
mit hausgemachten Früchte-Chutney der Saison*

12,50 €

** * **



*Kartoffel aus dem Ofen mit
Blubb an Algensalat*

9,50 €

** * **

*Gebackener Feta-Käse im Auberginenmantel an
fruchtiger Aprikosen-Zwiebel-Sauce mit Pommes dauphine
an marinierten Champignons und grünen Oliven*

13,90 €

** * **

.....für die süßen Gelüste

*hausgemachte Waffeln mit saisonalen Früchten an
Carte Dor Vanille Eiskugel,
garniert mit Sauce und Sahnezipfel*

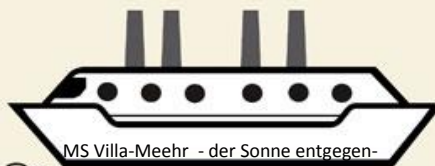
6,50 €

** * **

*Des Weiteren finden Sie auf dem Tisch unsere Carte Dor
Eisspezialitätenkarte!*



IHR PIRATEN UND
MEERJUNGFRAUEN,
NUN HAUT MAL
ORDENTLICH REIN!



MS Villa-Meehr - der Sonne entgegen-



***Käpt'n Ole** 5,50 €

Fischstäbchen mit Pommes

***Spaghetti Napoli (von weit her)** 5,50 €

blasse Wattwürmer mit Tomatensoße

***Mr. Krabs Hähnchen** 6,00 €

Chicken Nuggets mit Pommes

***Nemo's Wunsch** 6,50 €

Gebratene Schweineflunder mit Pommes

***Blaubär's Knusperpuffer** 5,50 €

Frische Puffer mit Zimt oder Apfel

***Werner „Eiskalt“, pro Kugel** 1,40 €

Frau Hansens Tipp: ab zur Eistheke, Kugel
bestellen und lass´ man Walter machen !