

Menui



Gelegenheit macht Laune im „Frühling“

Vorspeisen

Gazpacho 6,90 €

kalte Gurken-Tomaten-Paprika-Suppe mit Brotscheibe (g)

*

Nachos 6,90 € überbacken, dazu Guacamole (g)

*

Pilzköpfe 8,90 €

mit Gemüse-feta-füllung überbackene Champignons auf Blattsalat,
dazu cremigen Sesam Dip (a, f, g, k)

-auch als Hauptgang für 13,90 € erhältlich-

Salat

Erdbeer-Spargel-Salat 15,90 €

mit grünem blanchierten Spargel, Erdbeeren und Rucola,
mariniert mit Distel Öl und Baguette (a)

*

Als Vorspeise für 11,90 € erhältlich

Hauptgang

Low carb

Lachsforellenfilet 18,90 €

gebratenes Lachsforellenfilet auf Romana-Radicchio-Salat mit
Grapefruit-Orangen-Öl-Vinaigrette mariniert, dazu geröstete
Bauernschnitte (g, a, 1)

*

Super Green 18,90 €

leicht in Rahm mit Kräuter-Pesto geschwenkte Tagliarini mit
Hähnchen-Streifen und geriebener Parmesan (a, f, g)

Speisenänderung 1,00 €

*gebratenes Lamm- oder Känguruhüftsteak 27,90 €
mit Speckbohnen und pikante Wedges, dazu Kräuterbutter
und Grünes (g)*

*

Tagesgericht

(bitte fragen Sie unser Servicepersonal, gern beschreiben
wir Ihnen das Gericht des Tages, welches wir Ihnen schon
immer mal gern anbieten wollten. Ihr Villa-Meehr
Team)

Dessert

Sommer-Crumble 7,90 €

Mascarpone-Creme auf Kokos-Crunch mit
Frucht-topping & süßem Minzpesto (g,e,a)

Hauptkarte

Vorspeisen

„Was kleines Grünes“ 5,50 €

kleiner Appetitanreger mit Honig-Balsamico-
Senf-Dressing (l,j)

*

flammkuchen 13,90 €

1. vegetarisch mit Tomate-Mozzarella, Oliven
und Kräutern (a,g)

oder

2. klassisch nach Elsässer Art mit Speck und
Zwiebeln (a,g)

Speisenänderung 1,00 €

Ziegenkäsepralinen trifft Entenbrust 20,90 €

bedeckt mit französischem Feigensenf auf Rucola-Radicchio Salat
mit Honig-Balsamico-Senf-Vinaigrette und Entenbrusttranchen,
mit Baguette gereicht (j,g,c)

*

-als Vorspeise für 13,90 € erhältlich-

Fisch

Gebratenes Zanderfilet 22,90 €

auf mariniertem Dijon-Senf-Porree-Gurken-Gemüse, dazu
gebutterte halbierte Drillinge mit Kirschtomaten garniert (j,g)

*

fleisch

„Ursprung“ Villa-Meehr-Burger 16,90 €

... mit färse-Patty, Gurke, Tomate, Zwiebeln,
Käse und BBQ-Sauce (11,9,a,j)

dazu wahlweise:

Steakhouse Pommes oder Süßkartoffel Pommes 6,90 €

*

saftige Ofen-Hendl-Haxen 21,90 €

gebackene Hähnchenunterschenkel mit knackigem Gemüse an
hausgemachten Kartoffelfritters (frittierter Kartoffelstampf) und
Mojo-Dip (pikante Sauce mit Tomate) (a,a1)

Speisenänderung 1,00 €

Rumpsteak 32,90 €

Deutsche, nachhaltige, kulinarische Qualität mit Auszeichnung und deutschen Qualitätssiegel.

Aus diesem fleisch zaubern wir Ihnen:

Ein gebratenes Rumpsteak (250g) auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter (g)

*

Schnitzel 18,20 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone, Bratkartoffeln und Curry abgerundetem Karotten-Kraut-Salat (a,c,f,i,g,3,4)

*

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel trifft vegane Garnelen 17,90 €

Ofenkartoffel mit Mango-grünem Spargel-vegane „Happy Shrimps“-Salsa-Gemüse, dazu Schmand & dreierlei

Zitrus-Vinaigrette & frischer Salat (g,j,i,j)

*

vegetarische Ofenkartoffel 15,90 €

-Aus Omas Landküche-

Vorspeise

Würzfleisch (a,g) 7,90 €

mit Worcestersauce und Brot-Scheibe

Speisenänderung 1,00 €

Hauptgang

Rinder-Rippchen 24,90 €

... in Portwein bei Niedrigtemperatur geschmort, an leicht in Rahm geschwenkten Sauerkraut & Kartoffelstampf (a,c,e,i,l)

*

Holzfällersteak 19,90 €

frisches Holzfällersteak (vom Schwein, 400g) mit geschmorten Hopfen-Zwiebeln und Bratkartoffeln (a,g)

*

Holländischer Räuchermatjes 18,90 €

Geräucherter Matjes mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade nach Hausfrauenart (a,c)

*

„Ursprung“ Hähnchenleber 17,90 €

frische gebratene Hähnchenleber der Marke „Ursprung“ mit Sherry abgelöscht nach „Berliner Art“ serviert (Äpfel-Zwiebel und Kartoffelstampf) (a,g)

Kinderessen

Mr. Krabs Hähnchen-Nuggets 8,90 €

Chicken-Nuggets mit Pommes (aus der Hähnchenbrust geschnitten, kein Formfleisch) (a,j,i,c)

*

Kinder-Mini-Gericht 10,90 €

fast jedes Gericht aus der Karte in kleiner Portion möglich!



Dessert

Waffel 8,90 €

frisch gebackene Waffel mit warmen Kirschen
und Vanille Eiskugel von *Carte Dor* (a, c, g)

*

Schwedenbecher 8,50 €

jeweils 2 Kugeln *Carte Dor* Vanille
mit reichlich Sahne, Eierlikör, Apfelmus und Krokant topping

*

Hausbecher „Villa Meehr“ 7,90 €

2 Kugeln *Carte Dor* Pistazie, eine Kugel Stracciatella Eis,
abgerundet mit Sahne, dekoriert mit Nüssen und Schokosoße

*

Früchtebecher „Hamburg“ 8,50 €

jeweils 1 Kugel *Carte Dor* Vanille, Erdbeer & Schokolade,
saisonale Früchte,
mit reichlich Sahne und Schokosplitter garniert

*

Eiskugel serviert 2,50 €

Wir wünschen Ihnen einen schönen Tag, eine schöne Zeit, besinnen
Sie sich wieder auf „sich“ und nehmen eine kleine Auszeit ohne
Hektik und Druck. Wir ermöglichen den Rahmen dafür und Sie
nehmen sich die Zeit! Deal !?

Ihr Villa-Meehr-Team