

Menü

Vorspeisen



„Was kleines Grünes“ 3,90 €

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

*

Kürbis-Ingwer-Süppchen 6,90 €

mit Kürbiskernöl und Chip garniert (a, b, e, g, h)

*

Wildschweinschinken 7,90 €

auf Apfel-Chicorée-Salat mit Honig-Balsamico-Dressing und gebackenen Cherry Tomaten (j, g, c)

*

Nachos 4,90 €

überbacken, dazu Guacamole (g)

*

hausgemachte fritters-Plätzchen 7,90 €

Räucherlachs auf mariniertem Rucola und hausgemachten gebackenen Kartoffelplätzchen, dazu Crème fraiche (a, 1, g)

auch als Hauptgang für 12,90 € erhältlich

*

flammkuchen 6,90 €

1. vegetarisch mit Kürbis, Hirtenkäse und Apfel
oder

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

Salat

feta-Walnuss-Blattsalat 6,50 €

... mit Orangenfilets und Holunder-Aceto mariniert (e, g, h, l, 1, 3).

-als Hauptspeise für 11,90 € erhältlich-

Speisenänderung 1,00 €

Ziegenkäsepralinen 15,90 €

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

-als Vorspeise für 11,90 € erhältlich-

Fisch

Gebratenes Zanderfilet 19,90 €

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

*

Fischteller „Villa-Meehr“ 21,90 €

mit mecklenburgischer Welsbratwurst, Lachsforellenfilet und
Kibbelinge (Lütte panierte Fischfilets) an warmen Essig-Öl
Kartoffelsalat mit pikanten hausgemachten Frucht-Dip (a,c)

*

»Cuxhavener« Kutterfischtopf 15,90 €

In Tomaten-fischfond gegarte Meeresfrüchte
(Fischfilets, Muschelfleisch, Garnelen,...), Paprika und Zucchini,
dazu reichen wir frisches Bauernbaguette (a,b,d,i,k,h)

-Aus Omas Landküche-

allzeit beliebte „Soljanka“ 6,90 €

dazu Brot und ein ordentlicher Klecks Schmand (!)

Speisenänderung 1,00 €

Ochsenbäckchen 15,90 €

... in Portwein bei Niedrigtemperatur geschmort, an
Wurzelgemüse und Kartoffelstampf (a,c,e,i,l)

*

Holzfüllersteak 17,50 €

frisches Holzfüllersteak (400g) mit geschmorten Hopfen-Zwiebeln
und Bratkartoffeln (a)

*

Fischbratwurst 10,50 €

2 gebratene Fischbratwürste (MSC-Siegel; Mecklenburger Wels)
mit Kartoffelpüree, Krautsalat und süß-saurem Dip (d,h,g,j)

fleisch

„Surf and Turf“ 25,90 €

Duett aus Rindersteak Medaillon und gebratenem
Fischfilet mit halbierten Drillingsen, mediterranem
Gemüse und marinierten Seealgen (d,h,h3,k)

*

1. Villa-Meehr-Burger 12,90 €

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

*

2. Villa-Wildburger 14,50 €

gebratener Austernpilz und Camembert mit Preiselbeeren-Dip
angerichtet auf Hirschhack-Patty (a,c,f,g,k,j,2,3,8)

dazu wahlweise:

Steakhouse Pommes oder Süßkartoffel Pommes 6,90 €

Speisenänderung 1,00 €

saftige Ofen-Hendl-Haxen 17,90 €

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

*

Rumpsteak der Marke „Ursprung“ 28,90 €

„Ursprung“ steht für Nachhaltigkeit, kulinarische Qualität und vor allem gutes Fleisch. Aus diesem Fleisch zaubern wir Ihnen:
Ein gebratenes Alpenvorland-Rumpsteak (250g) auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter (g)

*

Schnitzel 15,90 €

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

Vegetarisch

Ofenkartoffel trifft Kürbis 11,90 €

Ofenkartoffel mit gebratenem Kürbis-Apfel-Gemüse und Crème fraîche (g,j)

*

Herbst-Pasta 13,90 €

In leichtem Rahm geschwenkte Fettuccine mit Pilz-Kürbis-Gemüse, Rucola und Kirschtomaten (c,g)

Vegan

Räucher-Tofu-Pfanne 14,50 €

Geräucherter Tofu, gebraten mit leicht gewürzten Knoblauch-Kartoffeln, Paprika-Zucchini-Gemüse, abgerundet mit Tomaten-Oliven-Dip und „Wiberg“-Chili, dazu frischen Kräutern (f)

Speisenänderung 1,00 €

Kinderessen

Mr. Krabs Hähnchen-Nuggets 8,20 €

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

*

Kinder-Mini-Gericht 9,50 €

ein Gericht aus der Karte in kleiner Portion



Dessert

Apfelstrudel 6,50 €

warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Stracciatella-Eiskugel von Carte-D'Or (a, c, g, h)

*

Waffel 7,20 €

frisch gebackene Waffel mit warmen Kirschen und Vanille Eiskugel von Carte-D'Or (a, c, g)

*

„beschwipste Birne“ 7,20 €

jeweils 1 Kugel Carte Dor Vanille und Schoko Eis, in Williams Christ Brand

eingelegte Birne, dazu Schokoladen Sauce und Sahne

*

Schwedenbecher 6,90 €

2 Kugeln Carte Dor Vanille auf einem Apfelmusbett mit Sahnetupfer, Eierlikör und Krokant

*

Früchtebecher „Hamburg“ 6,90 €

3 Kugeln Carte DOR Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade) auf frischen Obst der Saison mit Sahne und Erdbeersauce

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 !?

Villa-Meehr



Ihr Villa-Meehr-Team