

Gelegenheit macht Laune im „Frühling“

Vorspeisen

vegane Bärlauch-Creme-Süppchen 7,20 €

mit geröstetem Brotchip (a,)

*

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

*

Pilzköpfe 7,90 €

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

-auch als Hauptgang für 12,90 € erhältlich-

Salat

Erdbeer-Spargel-Salat 15,90 €

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

*

Als Vorspeise für 11,50 € erhältlich

Hauptgang

Low carb

Lachsforellenfilet 15,90 €

gebratenes filet mit Kräuterbutter auf Wildkraut-Gartensalat mit
Grapefruit-Orangen-Öl-Vinaigrette und Bauernschnitte (g,a,1)

*

Super Green 14,90 €

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

Speisenänderung 1,00 €

gebratenes Lamm- oder Känguruhüftsteak 25,90 €
mit Speckbohnen und pikante Wedges, dazu Kräuterbutter
und Grünes (g)

*

Tagesgericht 17,90 €

(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

Frühlings-Crumble 7,90 €

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

Hauptkarte

Vorspeisen

„Was kleines Grünes“ 4,90 €

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

*

Flammkuchen 12,90 €

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 18,90 €

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

*

-als Vorspeise für 12,90 € 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 18,90 €

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

Speisenänderung 1,00 €

Rumpsteak von der färse 29,90 €

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 15,90 €

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

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

*

vegetarische Ofenkartoffel 12,90 €

-Aus Omas Landküche-

Vorspeise

Würzfleisch (a, g) 7,90 €

mit Worcestersauce und Brot-Scheibe

Speisenänderung 1,00 €

Hauptgang

Rinder-Rippchen 23,90 €

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

*

Holzfällersteak 18,90 €

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

*

Holländischer Räuchermatjes 16,90 €

Geräucherter Matjes mit Bratkartoffeln und

hausgemachter Remoulade nach Hausfrauenart (a,c)

*

„Ursprung“ Hähnchenleber 17,90 €

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

Kinderessen

Mr. Krabs Hähnchen-Nuggets 8,20 €

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

*

Kinder-Mini-Gericht 9,90 €

ein Gericht aus der Karte in kleiner Portion



Dessert



Waffel 7,20 €

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

*

Frühlingsgefühle 7,50 €

jeweils 1 Kugel *Carte Dor* Minze Crunch, Maracuja- und
Zitronensorbet, frischem Obst, einem Hauch Sahne und
Waldfruchtsauce

*

Hausbecher „Villa Meehr“ 6,90 €

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

*

Früchtebecher „Hamburg“ 7,90 €

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

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

Villa-Meehr

