Menu

Gelegenheit macht Laune im „Herbst“

Vorspeisen

Duett von Linsen & Kürbis-Ingwer 7,90 €

Linsen-Kürbis-Ingwer Süppchen
- Auch einzeln möglich

*

Pilz-Carpaccio 8,90 €

gebratene Pilze mit Birnen- und Schinken Scheiben, Grana Padano und Balsamico mariniert & lütter Salat (d,h,n,b)

-auch als Hauptgang 14,90 € erhältlich-

*

Pilzköpfe 8,90 €

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

-auch als Hauptgang für 14,90 € erhältlich-

Hauptgang

Rote Bete-Apfel-Walnuss-Feldsalat 8,50 €

… und Holunder-Aceto mariniert (e,g,h,l,1,3).
-als Hauptspeise für 13,90 € erhältlich-

*

Grana Padano-Hähnchen-Pasta 24,90 €

gebratene Hähnchensteaks, in leichtem Rahm geschwenkte frische Fettuccine mit Pilz-Kürbis-Gemüse und Grana Padano, dazu Rucola und Kirschtomaten (a,c,g)

Speisenänderung 1,00 €

Hauptkarte

Vorspeisen

„Was kleines Grünes“ 5,90 €

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

*

Flammkuchen 13,90 €

1. vegetarisch mit Kürbis, Hirtenkäse und Apfel (a,g,4)
(vegan auf Nachfrage)

oder

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

*

„Villa-Meehr“ Blanquette (Würzfleisch)(a,g) 8,50 €

Hauptgang

Ziegenkäsepralinen trifft Entenbrust

22,90 €

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

-als Vorspeise für 14,90 € erhältlich-

Speisenänderung 1,00 €

Fisch

Gebratenes Zanderfilet 25,90 €

auf mariniertem Dijon-Senf-Porree-Gurken-Gemüse, dazu hausgemachte Kartoffelfritters (Kroketten)
(j,g)

*

großer »Cuxhavener« Kutterfischtopf

21,90 €
In Tomaten-Fischfond gegarte Meeresfrüchte (Fischfilets, Muschelfleisch, Garnelen,…), Paprika und Zucchini,
dazu reichen wir frisches Bauernbaguette (a,b,d,i,k,h,n)

Fleisch

„Villa-Meehr" Schnitzel 25,90 €

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Steinpilzen und Bergkäse an Bratkartoffeln
(a,c,f,i,g,3,4)

*

Villa-Meehr-Burger 16,90 €

… mit „Ursprung" - Rinderhackpatty, Bacon, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Käse und BBQ-Sauce (11,a,j,3)

dazu wahlweise:

Steakhouse Pommes oder Süßkartoffel-Pommes (2) 6,90 €

*

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)

Speisenänderung 1,00 €

Känguruhüftsteak 27,90 €

mit Speckbohnen und pikante Wedges, dazu Kräuterbutter und Grünes (g)

Wildgulasch 22,90 €

an gebratenen Rosenkohl oder Rahmwirsing und Klöße (g,i)

*

Holzfällersteak 23,90 €

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

*

„Ursprung" Hähnchenleber 21,90€

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

Für die Kleinen von 0-14 Jahre

Mr. Krabs Hähnchen-Nuggets 9,90 €

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

*

Kinder-Mini-Gericht 12,90 €

ein Gericht aus der Karte in kleiner Portion

Dessert

Waffel 9,90 €

Frisch gebackene Waffel mit warmen Mango-Kompott
und Vanille Eiskugel von **Carte Dor** (a,c,g)

*

Herbstsgefühle 8,90 €

jeweils 1 Kugel Carte Dor Waldmeister, Mango- und Heidelbeersorbet, frischem Obst, einem Hauch Sahne und Fruchtsauce

*

Hausbecher „Villa Meehr“ 8,50 €

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

*

Früchtebecher „Hamburg“ 8,90 €

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

*

Schwedenbecher 8,50 €

2 Kugeln Carte Dor Vanille Eis auf einem Apfelmusbett mit Sahnetupfer, Eierlikör und Krokant (a.1,1,2,g,e,h)

*

Eiskaffee/Eischokolade 7,20 €

mit Schuss: 1,50 € meehr! (a.1,1,2,g,e)