

Menui



Gelegenheit macht Laune Karte

(saisonale Gerichte)

Kürbis-Ingwer-Süppchen 6,90 €
mit Kürbiskernöl und Chip garniert (a,b,e,g,h,i)

*

Miesmuschel- Salat 7,50 €
gegarte Miesmuscheln mit frutti de mare an Kumquat auf Zitrus-
Ancetto mariniertem Salat (d,h,n,b)

-auch als Hauptgang 14,90 € erhältlich-

*

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-

Hauptgang

Hirschrollbraten 22,90 €
an gebratenen Pilzen, Serviettenknödeln und
Pfeffer-Preiselbeer-Sauce (a,c,g)

*

Tagesgericht 15,90 €
(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)

Vorspeisen

„Was kleines Grünes“ 4,20 €

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

*

Flammkuchen 10,50 €

1. vegetarisch mit Kürbis, Hirtenkäse und Apfel (a,g,t)
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-

*

Ziegenkäsepralinen 16,90 €

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-

Hauptgang

Fisch

Gebratenes Zanderfilet 20,90 €

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

*

»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,n)

-Aus Omas Landküche-

allzeit beliebte „Soljanka“ 6,90 €
dazu Brot und ein ordentlicher Klecks Schmand (l)

*

Ochsenbäckchen 19,90 €

... in Portwein bei Niedrigtemperatur geschmort, an
Wurzelgemüse und Kartoffelstampf (g,i)

*

Holzfällersteak 17,90 €

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

fleisch

„Surf and Turf“ 25,90 €

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

*

1. Villa-Meehr-Burger 12,90 €

... mit „Ursprung“- Rinderhackpatty, Bacon, Gurke, Tomate,
Zwiebeln, Käse und BBQ-Sauce (11,9,a,j)

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 17,20 €

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

*

Känguruhüftsteak 23,90 €

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

Vegetarisch

Ofenkartoffel trifft Kürbis 12,90 €

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

Herbst-Pasta 15,90 €

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

*

Vegan

vegane Herbst-Bowl 14,20 €

Tomate, Gurke, Quinoa, Kichererbsen, Blattsalat, Avocado, und gebratene Kürbistreifen mit Grapefruit-Aceto und nussigem Distelöl (a,f)

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

„laue Herbstnacht“-Crumble 6,50 €

Mascarpone-Pflaumen-Creme
mit Zimt-Keks-Crunch & Mazipan-Creme (g,e,a)

*

Waffel 7,50 €

frisch gebackene Waffel mit warmen Apfelkompott
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 7,50 €

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

*

Hausbecher „Villa-Meehr“ 7,60 €

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

Villa-Meehr

