

A decorative border surrounding the central text, composed of hand-drawn line art illustrations of various kitchen items and ingredients. These include whiskers, rolling pins, citrus slices, avocados, tomatoes, herbs, and a life preserver. The items are scattered around the perimeter of the page.

Menü

Gelegenheit macht Laune im „Herbst“

Vorspeisen

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

*

Pilz-Carpaccio 8,90 €

gebratene Pilze mit Birnen- und Schinken Scheiben, Parmesan-Raspel und Zitrus-Aceto 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

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

*

feta-Orangen-Walnuss-Blattsalat 8,50 €

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

-als Hauptspeise für 13,90 € erhältlich-

*

Dreierlei-Herbst-Pasta 23,90 €

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

Speisenänderung 1,00 €

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)

*

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, t)
(vegan auf Nachfrage)

oder

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

Hauptgang

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 14,90 € erhältlich-

Speisenänderung 1,00 €

fisch

Gebratenes Zanderfilet 22,90 €

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

*

»Cuxhavener« Kutterfischtopf (bouillabaisse) 19,90 €

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

fleisch

Schnitzel 18,50 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone, Bratkartoffeln und Curry abgerundetem Karotten-Kraut-Salat (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 €

*

saftige Ofen-Hendl-Haxen 22,90 €

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

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)

*

Vegetarisch (Vegan auf Nachfrage!)

Ofenkartoffel trifft Kürbis 15,90 €

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

-Aus Omas Landküche-

Vorspeise

„Villa-Meehr“ Würzfleisch (a,g) 8,20 €

*

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

Speisenänderung 1,00 €

Hauptgang

Ochsenbäckchen 24,90 €

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

*

Holzfüllersteak 20,90 €

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

*

„Ursprung“ Hähnchenleber 18,90 €

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

Kinderessen

Mr. Krabs Hähnchen-Nuggets 9,90 €

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

*

Kinder-Mini-Gericht 11,90 €

ein Gericht aus der Karte in kleiner Portion





Dessert

„laue Herbstnacht“-Crumble 7,50 €

Mascarpone-Marzipan-Creme auf
Butter-Keks-Crunch und Birnentopping (g,e,a)

*

Waffel 8,50 €

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

*

„Baileys Becher“ 8,20 €

jeweils 1 Kugel Salted Caramel und Toffie Eis mit Baileys und
Haselnusskeks, dazu Schokoladen Sauce und Sahne (g,e,c)

*

Schwedenbecher 7,50 €

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

*

Hausbecher „Villa-Meehr“ 7,60 €

zwei Kugeln Carte Dor Pistazie, eine Kugel Stracciatella Eis,
abgerundet mit Sahne, dekoriert mit Nüssen und Schokoladensauce
(g,a)

*

Eiskaffee/Eisschokolade 6,50 €

mit Schuss: 1,50 € mehr! (a,1,2,g,e)

*



Eiskugel serviert (g) 2,50 €