

Menui



Gelegenheit macht Laune im „Frühling“

Vorspeisen

Gazpacho 3,90 €

kalte Gurken-Tomaten-Paprika-Suppe
mit Brotscheiben (g)

*

Nachos 4,90 €

überbacken, dazu Guacamole (g)

Salat

Dill- Gurken- Chicken- Salat 7,90 €

Hähnchensticks an Crème fraiche auf
Zitrusvinaigrette abgeschmecktem Gurkensalat^(a,1)
-als Hauptgang für 13,90 € erhältlich-

*

Heidelbeer-Salat 13,90 €

(perfekte Kombination von salzig, süß, sauer und bitter)
frischer Babyspinat mit Heidelbeeren, Fetakäse und gerösteten
Walnüssen mariniert mit Olivenöl und Agavensaft (g, h)
Als Vorspeise für 8,90 € erhältlich

Hauptgang

Lachsforellenfilet 13,90 €

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

Speisenänderung 1,00 €

vegane Frühlings-Bowl 14,20 €

Tomate, Gurke, Quinoa, Kichererbsen, Blattsalat, Avocado, Mango und geräucherte Tofu streifen mit Grapefruit-Aceto und nussigem Distelöl (f)

*

Frühlings-Bowl di calamari 16,20 €

frittierte calamari an Gurke, Quinoa, Kichererbsen, Blattsalat, Avocado, Mango und geräucherte Tofu streifen mit Grapefruit-Aceto und nussigem Distelöl (f)

*

Känguruhüftsteak 23,90 €

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

Dessert

Sommernachts-Crumble 6,20 €

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

Hauptkarte

Vorspeisen

„Was kleines Grünes“ 3,90 €

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

*

2 hausgemachte Kartoffelbrösti mit Lachstatar 9,50 €

dazu sour cream, Honig-Senf-Dip und lütten Salat (a,g,j,h,d)

Speisenänderung 1,00 €

flammkuchen 8,90 €

1. vegetarisch mit Tomate-Mozzarella, Oliven und Kräutern
oder
2. klassisch nach Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln (a,g)

*

Ziegenkäsepralinen trifft Entenbrust 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 20,90 €

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

*

fish & Chips 16,90 €

In Backteig frittiertes Fischfilet mit Steakhouse
Pommes und hausgemachte Remouladensauce (d,a,j,g)

fleisch

„Surf and Turf“ 26,90 €

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

*

Schnitzel 15,90 €

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

Speisenänderung 1,00 €

„Ursprung“ Villa-Meehr-Burger 12,90 €
... mit Bio Weideochsen-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 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)

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel trifft Garnelen 15,90 €
Bio-Käse-gratinierte Ofenkartoffel mit Mango-grünem Spargel-
Garnelen-Salsa-Gemüse, dazu Creme fraîche, dreierlei
Zitrus-Vinaigrette & frischer Salat (g,j)

*

vegetarische Ofenkartoffel 12,90 €

Speisenänderung 1,00 €

Vegan

Bio-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)

-Aus Omas Landküche-

Vorspeise

klassisches Würzfleisch (a,g) 6,50 €

Hauptgang

Holzfällersteak 17,50 €

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

*

Holländischer Räuchermatjes 14,50 €

Geräucherter Matjes mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade nach Hausfrauenart (a, c)

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 (außer Burger, Ofenkartoffel und Lachstorellenfilet)

Speisenänderung 1,00 €



Dessert

Waffel 7,50 €

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

*

Heidelbeeren-Becher 8,20 €

jeweils 1 Kugel *Carte Dor* Vanille und Schokolade, Heidelbeeren, einem Sahne- Zipfel und Beeren-fruchtsauce

*

Hausbecher „Villa-Meehr“ 7,60 €

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

*

Schwedenbecher 7,90 €

jeweils 1 Kugel *Carte Dor* *Stracciatella* und Vanille mit reichlich Sahne, Eierlikör, Apfelmus und Krokant topping

*

Eiskaffee/Eisschokolade 5,90 €

mit Schuss: 1,50 € mehr!

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