

# Menui



# Gelegenheit macht Laune im "Advent"

## Vorspeisen

**feta-Walnuss-Blattsalat 6,50 €**

... mit Orangenfilets und Holunder-Aceto mariniert (e,g,h,l,1,3).  
-als Hauptspeise für 11,90 € erhältlich-

\*

**Wildschinken 7,90 €**

auf Apfel-Chicorée-Salat mit Honig-Balsamico-Dressing und  
gebackenen Cherry Tomaten (j,g,c)

\*

**Birnen-Pastinaken-Creme-Süppchen 6,90 €**

mit rote Bete-Blubb (a,g,i)

## Hauptgang

**Entenbrust 21,90 €**

gebratene saftige Entenbrust mit gebuttertem Rosenkohl an  
grünen Klößen und Orangen-Braten-Jus (g, i)

\*

**Santas Adventslachs 21,90 €**

frisch gebratener isländischer Lachs auf leichtem Rahm-Rosinen-  
Wirsing-Gemüse an Rucola-Kirsch-Tomaten und Zitronen-Butter-  
Kartoffeln (d,g)

Speisenänderung 1,00 €

## klassisch gebratene Ente

*500g halbe Ente für zwei Personen	15,90 € /Person
*500g halbe Ente für eine Person	25,90 €
*viertel Ente	15,90 €

200g viertel Ente, wird nacheinander tranchiert und es kann Keule oder Brust sein! (sorry, nicht wählbar)

dazu Beilagen : Rotkohl+ Klöße+ Bratensauce (g,a,i)

## Dessert

**Grinch-Crumble 3,90 €**

Mascarpone Orangen Creme  
mit Karamellcreme & süßem Minzpesto (g,e)

*Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit  
und immer eine Handbreit  
Wasser unterm Kiel!*



# Hauptkarte

## Vorspeisen

„Was kleines Grünes“ 3,90 €

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

\*

Kürbis-Ingwer-Süppchen 6,90 €

mit Kürbiskernöl und Chip garniert (a,b,e,g,h)

\*

Flammkuchen 6,90 €

1. vegetarisch mit Kürbis, Hirtenkäse und Apfel

oder

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

\*

Ziegenkäsepralinen 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 19,90 €

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

Speisenänderung 1,00 €

## „Ursprung“ Bio-fischbratwurst 10,90 €

2 gebratene Fischbratwürste (MSC-Siegel; Mecklenburger Wels) mit Kartoffelpüree, Krautsalat und süß-saurem Dip (d,h,g,j)

## -Aus Omas Landküche-

### Ochsenbäckchen 18,90 €

... in Portwein bei Niedrigtemperatur geschmort, an Wurzelgemüse und Kartoffelstampf (a,c,e,i,l)

\*

### Holzfällersteak 17,50 €

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

\*

### „Ursprung“ Hähnchenleber 11,90 €

frische Hähnchenleber der Marke „Ursprung“ gebraten mit Sherry abgelöscht nach „Berliner Art“ serviert (gebratene Zwiebeln und Kartoffelstampf) (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)

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 guten fleisch. Aus diesem fleisch zaubern wir Ihnen:  
Ein gebratenes Alpenvorland-Rumpsteak (250g) auf  
mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und  
Kräuterbutter(g)

\*

## Schnitzel 15,90 €

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

Speisenänderung 1,00 €

## Vegetarisch

### Ofenkartoffel trifft Kürbis 11,90 €

Bio-Gouda-gratinierte Ofenkartoffel mit Kürbis-Apfel-Gemüse, dazu Creme fraîche und Balsamico-Honig-Senf-Dressing, mariniertes frischer Salat (g,j)

\*

### Tortellini-Pfanne 12,50 €

mit leichtem Rahm, abgerundet mit kandierten Walnüsse und Bio Gouda, garniert mit Rucola und Kirschtomaten (g,h)

## Vegan

### Bio-Räucher-Tofu-Pfanne 14,90 €

Geräucherter Tofu, gebraten mit leicht gewürzten Knoblauch-Kartoffeln, Paprika-Zucchini-Gemüse, abgerundet mit Tomaten-Oliven-Dip und „Wiberg“-Chili, dazu frischen Kräutern (f)

Speisenänderung 1,00 €

\*\*\*\*\*

## Kinderessen

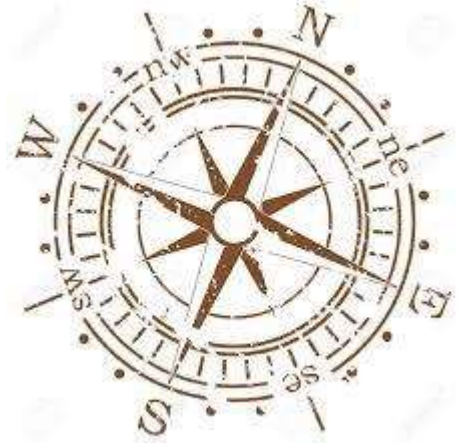
### Mr. Krabs Hähnchen-Nuggets 8,20 €

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)

\*

**„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 6,90 €**

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

\*

**Früchtebecher „Hamburg“ 6,90 €**

3 Kugeln Carte DOR Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade) auf frischen  
Obst der Saison mit Sahne und Erdbeersauce

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