

# Menui



# Gelegenheit macht Laune im „Winter“

## Vorspeisen

### Apfel-Chiccoree-frisée- Salat 7,20 €

... mit roten Zwiebeln und Johannesbeeren-Aceto mariniert,  
als topping krosser Bacon (e,g,h,l,1,3)  
-als Hauptspeise für 11,90 € 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-

\*

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

mit Gemüse-Chips (a,g,i)

## Hauptgang

### leichtes Winter-Gericht 15,90 €

gebratene Lachsforelle auf Orangen-Blattsalat mit Grapefruit-  
Oliven-Öl, dazu geröstete Brotscheibe (d,g)

\*

### »Cuxhavener« Kutterfischtopf (Bouillabaisse) 17,90 €

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

Speisenänderung 1,00 €

## Vegan

### Winter-Pasta 14,90 €

leicht in Rahm geschwenkte Farfalle mit gebratenen Kürbis-Streifen und Pilzen, dazu geriebener Parmesan (a,f)

\*

### Tagesgericht 16,90 €

(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)

## Dessert

### Winter-Crumble 6,90 €

Mascarpone-Marzipan-Creme mit Apfel Chutney & Caramell-topping (g,e)

## Hauptkarte

### Vorspeisen

### „Was kleines Grünes“ 4,90 €

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

\*

### vegane Kürbis-Ingwer-Süppchen 7,20 €

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

\*

### Flammkuchen 12,90 €

1. vegetarisch mit Kürbis, Hirtenkäse und Apfel  
oder

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

Speisenänderung 1,00 €

## Ziegenkäsepralinen trifft Entenbrust 18,90 €

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 22,90 €

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

\*

## fleisch

### „Surf and Turf“ 27,90 €

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

\*

### „Ursprung“ Villa-Meehr-Burger 13,90 €

... 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 18,90 €

gebäckene Hähnchenunterschenkel mit knackigem Gemüse an  
hausgemachten Kartoffelfritters (frittierter Kartoffelstampf) und  
Mojo-Dip (pikanter Tomate-Dip) (a,a1)

Speisenänderung 1,00 €

## Rumpsteak der Marke „Ursprung“ 29,90 €

„Ursprung“ steht für Nachhaltigkeit, kulinarische Qualität und vor allem guten fleisch. Aus diesem fleisch zaubern wir Ihnen:

Ein gebratenes Alpenvorland-Rumpsteak (200g) auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter(g)

\*

## Känguruhüftsteak 24,90 €

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

\*

## Schnitzel 18,20 €

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

\*\*\*

## Vegetarisch

### Ofenkartoffel trifft Kürbis 13,90 €

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

\*

## 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 €

# -Aus Omas Landküche-

## Vorspeise

Würzfleisch von der Ente (a,g) 7,90 €

\*

allzeit beliebte „Soljanka“ 6,90 €

dazu Brot und ein ordentlicher Klecks Schmand (a,g,i)

## Hauptgang

Ochsenbäckchen 22,90 €

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

\*

Holzfüllersteak 18,90 €

frisches Holzfüllersteak (350g) mit geschmorten Hopfen-Zwiebeln  
und Bratkartoffeln (a,g)

\*

„Ursprung“ Hähnchenleber 15,90 €

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

\*\*\*\*

## Kinderessen

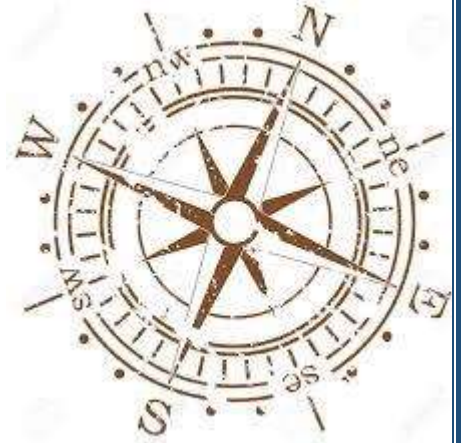
Mr. Krabs Hähnchen-Nuggets 8,20 €

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 8,50 €**

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

\*

**„beschwipste Birne“ 7,90 €**

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

\*

**Coppa Bella Stracciatella 7,50 €**

Jeweils 1 Kugel Carte DOR Stracciatella & Vanilleeis mit Sahne,  
Schokosauce, Krokant & reichlich Eierlikör

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