

Menü

Gelegenheit macht Laune im „Winter“

Vorspeisen

feta-Walnuss-feldsalat 6,50 €

... mit Granatapfelkerne und Holunder-Aceto mariniert (e,g,h,l,1,3)
-als Hauptspeise für 11,50 € erhältlich-

*

Wildschinken 7,50 €

auf feldsalat -Raddichio -mix mit Honig-Balsamico-Dressing
undgebackenen Cherry Tomaten (j,g,c)

Hauptgang

Kabeljau 7,50 €

gebratenes filet auf Linsen-Wurzel-Gemüse mit
Senf-Mango- Dip und gewürztem Rucola

*

»Cuxhavener« **Kutterfischtopf (Bouillabaisse) 15,50 €**

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

Speisenänderung 1,00 €

Dessert

Winter-Crumble 3,50 €

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

Hauptkarte

Vorspeisen

„Was kleines Grünes“ 3,50 €

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

*

Kürbis-Ingwer-Süppchen 5,90 €

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 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

Gebrautes Zanderfilet 19,90 €

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

Speisenänderung 1,00 €

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)

*

„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 €

gebäckene 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)

*

Speisenänderung 1,00 €

Schnitzel 15,90 €

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

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)

*

Gratinierter Spinat 10,90 €

mit Chili und Haferflocken-Käse-Kruste gebacken (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 €

-Aus Omas Landküche-

Vorspeise

Würzfleisch von der Ente 5,90 €

Hauptgang

Ochsenbäckchen 18,90 €

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

*

Holzfüllersteak 17,50 €

frisches Holzfüllersteak (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,)

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*

