

Speisekarte

Gerne können Sie nach der zusätzlichen Speisekarte für Vegetarier und Veganer fragen!

Vorspeisen

knusprig geröstetes Bauernbrot
mit Griebenschmalz & Röstzwiebeln

hausgemachte Anti Pasti Auswahl mit Kräuterquark &
selbstgebackenem Baguette * * *

Bruschetta – (3Stück) geröstetes Baguette mit Tomaten,
roten Zwiebeln & frischem Basilikum * * *

*...die Idee: teilen Sie sich eines unserer leckeren
Knusperbrote zu zweit als Vorspeise.*

Suppen

Creme von frischen Strauchtomaten im Glas mit
selbstgebackenem Baguette * * *

Hochzeitssuppe „Hatterwösch“ im Glas
mit reichlich Einlage & selbstgebackenem Baguette

Cremiges Maissüppchen im Glas mit Serranocrunch
& selbstgebackenem Baguette

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons & Käse
überbacken * * *

*Bestellen Sie gerne auch aus unserer **AUSSER**
– HAUS – KARTE für zu Hause!
Onlineshop: www.hotel-meiners.de*

Salate

gemischte Blattsalate mit „Meiners Hausdressing“, Gurke, Paprika, Cherrytomaten, frischem Obst & Croutons, dazu selbstgebackenes Baguette * * *

Caesar´s Salad mit knackigem Römersalat, Cocktailtomaten, Croutons & würzigem Parmesan, dazu selbstgebackenes Baguette * * *

wahlweise mit:

gebratenen, frischen Champignons * * *
Hähnchenbrust im Knuspermantel
gebackener Falafel aus Kichererbsen
Pulled Flammlachs

Pasta

Pappardelle -breite Bandnudeln- mit Hähnchenbrust, Zuckerschoten, Möhren, Broccoli & Pinienkernen

Pappardelle -breite Bandnudeln- Vegetarisch
mit frischen Champignons, Cocktailtomaten & Zuckerschoten in Rahm & Pinienkernen * * *

Thai - Curry Pappardelle -breite Bandnudeln-
mit gebratener Hähnchenbrust, Zuckerschoten, Möhren, Broccoli & gerösteten Cashewkernen

Rustikale Spezialitäten

Matjes „Hausfrauen Art“ mit deftigen Bratkartoffeln und einer feinen Joghurtsauce mit Äpfeln & Zwiebeln

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ ca. 150 g
mit hausgemachter Remouladensauce
und deftigen Bratkartoffeln

*...bestellen Sie gerne auch **KnusperBrote** & **Burger!***

Hauptgerichte

„**Filetpfanne Dorfkrug**“ Medaillons von Schwein, Rind & Hähnchen mit frischen Champignons, buntem Gemüse, deftigen Bratkartoffeln & Kräuterbutter

hausgemachte Rinderroulade (2 Stück) an eigener Sauce, mit Bohnen im Speckmantel & Dampfkartoffeln • • •

„**Grillteller**“ ca. 300 g Fleisch
fein, gezupftes Pulled Pork mit BBQ – Sauce & Steaks von Rind & Hähnchen mit deftigen Bratkartoffeln & Kräuterbutter

Schweinefilet im Serranoschinken gewickelt an Pfefferrahm, mit buntem Gemüse & Süßkartoffel Pommes Frites

Rumpsteak ca. 220 g oder
Tournedo vom Rinderfilet ca. 220 g
mit frischen Champignons, Kräuterbutter, Schwenkkartoffeln mit Kräuterquark & Salatteller

Hähnchenbrustfilet auf buntem Grillgemüse, mit Rosmarinkartoffeln & Kräuterquark • • •

zwei kleine Schnitzel vom Schweinerücken • • •
mit Pommes Frites & buntem Salatteller
mit frischen Champignons

Fischpfanne „Hatten“ dreierlei gebratene Fischfilets mit deftigen Bratkartoffeln & Sc. Remoulade, Salatteller

gebratenes Norweger-Lachssteak mit buntem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln & Kräuterquark

• • • = vegetarisch

• • • = vegan

• • • = auch als kleine Portion zu bestellen