

VITAL__ frisch gepresste Vitaldrinks 25cl__VITAL



„Julia Roberts“	Frisch gepresster Rüblisafte & Orangensaft, Zitrone	5
... bei uns wird frisch gepresst !!!!!		
„Nicole Kidman“	Frisch gepr. Apfel, Orangensaft, Fenchel	5
„Paul Newman“	2 Land-Äpfel, Karotte, Orangensaft & fr. Ingwer	5

„Welcome Aperitiv“

„Robert de Niro“	Aperol, Campari, Orangensaft & Prosecco on the rocks	GL.	9
„George Michael“	Kombucha-Vitaldrink & Prosecco on the rocks	GL.	9
„Five Fruit Cocktail“	Feines aus 5 Säften (ohne Alkohol)	GL.	7
„Prosecco Spumante“	Feiner Prosecco aus dem Valdobbiadene	0,1 l	7
„Champagner Paul Goerg“	Cuvée Meyer, Premier Cru	0,1 l	12
„Champagner Billecart-Salmon Brut Réserve“		0,1 l	13
„Champagner Canard-Duchene Brut Rosé“		0,1 l	14
„Champagner Ruinart „Blanc de Blanc“		FL.	105

„Negroni-Basso“	Martini, Campari, Prosecco Spumante	GL.	11
„Hugo“	Prosecco di Valdobbiadene, Minze, Holunder,	GL.	9

DIE VORSPEISEN

Knackiger Rucolasalat in einem Orangen-Pfeffer-Beeren-Dressing		
... mit marinierten Auberginen & Parmesanhaube	Vorspeise	11
... mit Black-Tiger-Prawns vom Grill	Vorspeise	19

Meyer's Vitello Tonnato

rosa gebratenes Kalbsfilet, Bonitocreme

„Tataki“ vom Thunfisch mit der Soja-Ingwer Infusion Wasabi	Vorspeise	17
	Hauptgang	24

Carpaccio vom Rind und Kalb

Tomaten-Vinaigrette & Kalamata-Oliven

gehobeltem Parmesan, kl. Salatkorb	Vorspeise	16.5
------------------------------------	-----------	------

__Norwegischer Ikrim-Lachs__

Tatar vom Ikrim-Lachs & Mousse von der Räucherforelle

knackiger Wintersalat, Reibekuchen	Vorspeise	17
Rote-Bete-Schmand	Hauptgang	22

__Austern-Zeit__

'Fines de claire' Austern auf crushed Ice

Schalotten-Vinaigrette Chester-Brot

4 Stück frisch geknackt	17
6 Stück frisch geknackt	23

CHAMPAGNE FOR TWO

« Champagner Paul Goerg, 1 ^{er} Cru », Cuvée Meyer 0,375 l	35
---	----



Essenz von der Bauernseite mit dem Marktgemüse
fr. Majoran & den Brotchips 10

____ Unser Suppen-Duo ____
Süppchen vom Hokaido-Kürbis | Steirisches Kürbiskernöl
Getrüffelte Schwarzwurzel-Creme & Kartoffel-Speck-Krusteln 12

____ Gruß aus dem Meer ____
Baby-Calamari aus dem Ofen
auf dem Safranrisotto & gegrillte Edamame Zwischengericht 22

UNSERE SALATE

____ Meyer's Caesar Salad ____
Knackiger Romanasalat mit Parmesanblättern
Kräuter-Oliven Croutons
Rinder-Filet-Paillards vom Grill & dem Preiselbeer-Schmand 22

<p>____ Fit-For-Fun-Salat ____ Endivien- & Radicchio Salat im Roquefort-Dressing geschmolzene Tomaten & dem „Catch of the day“ aus dem Ofen</p>	24
---	----

BASTA PASTA

Ravioli vom Winterapfel & Rote-Bete
gegrillte Kräuterseitlinge
& Französischer Spargel Zwischengericht 18

Spaghettini mit Kräutern, Frühlingszwiebeln
& gebratenen Kirsch-Tomaten „Arrabiata“ 13

Spaghettini in Limetten-Koriander Sauce, rosa Pfefferbeeren
gegrillten "Black-Tiger-Prawns" & Zuckerschotengemüse 25

DIE FISCH

An der Gräte gebratener "Loup de Mer" Toskanisches Gemüse & Kartoffel-Gnocchis	28
Yellow-Fin-Thunfisch im Sesammantel gegrillt (englisch gebraten) Asia-Gemüse aus dem Wok mit frischem Koriander & Erdnuss-Kartoffelstampf	27
Winterkabeljau – „Skrei“ vom Grill gerührter Blattspinat & Meersalz-Kartoffeln aus dem Ofen	26

DAS FLEISCH

Meyer's Metzgerstuben-Klassiker

Oma's zart geschmorte Rinderroulade in Trauben-Sauce mit Schnittlauch-Kartoffel-Stampf & Rahm-Wirsing	17
Gegrillter US-Prime-Beef-Tafelspitz Rübchengemüse Pfannenkartoffeln & Frankfurter Grüne Soße	26



Freiland-Ente aus Bayern

Brust von der Bauern-Ente resch aus dem Ofen Bayrisch-Kraut & Kartoffel-Speck-Klöße	25
--	----

Gegrilltes Kotelett vom Hohenloher Kalb Kartoffel-Stampf mit gelber Bete Egerlingen aus der Pfanne & Nadelbohnen	32
--	----

Meyer's Steak-Klassiker

Nebraska-U.S.-Prime Beef Striploin-Steak (Rumpsteak mit dem typischen Fettrand) mit knackigem Pfannengemüse ausgebackene Kartoffelstangen & hausgemachter Sauce Béarnaise	34
Argentinien Bestes Angus-Rind Großes Filet (250gr.) vom Streifen-Grill ...ausgebackene Kartoffelstangen & hausgemachter Sauce Béarnaise oder ...Gemüse vom grünen Spargel	32 35
Surf & Turf Filet Mignon (Argentinien) & Black-Tiger-Prawns ausgebackene Kartoffelstangen & hausgemachter Sauce Béarnaise	33

DAS DESSERT

Geflämmte Ingwer-Zitronengras Creme mit dem Zwergorangen-Kompott	9.5
Topfen-Nougat Knödel mit Aprikosen-Röster hausgemachtem Vanille-Eis	12
„Café Surprise“ Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl mit einer kleinen süßen Überraschung aus der Pâtisserie	6
Mousse au Chocolat von der Plantagen Schokolade lauwarmer Schokokuchen im Glas Mango _____ KLEINES KÄSE-HIGHLIGHT _____	12
Reifer französischer Brie de Meaux, Reblochon & Roquefort mit hausgebackenem Brot & kernlosen Weintrauben	12.5

<u>Der Dessert-Begleiter</u>		
<i>"Edelspatz-Riesling" Weingut Delheim, Stellenbosch</i>	<i>5 cl</i>	<i>7.5</i>
<i>Saftig, elegante Süße aus Süd-Afrika</i>	<i>fl</i>	<i>38</i>

GRAPPA & EAU DE VIE

"Grappa Nonino Distribuzione" 2 cl	8.5
<small>Barolo or Chardonnay</small> "Grappa Sassisicaia, Berta" 2 cl	11
"Ziegler Bime, Mirabelle" 2 cl	12
"Edelbrennerei "Wecklein" Zwetschge, Himbeergeist 2 cl	9

COGNAC & BRANDY

"Hennessy" Courvoisier "Remy Martin XO" 2 cl	12
"Torres" 10 year-old Spanish Brandy 2 cl	7
"Carlos I, Cardenal Mendoza" 2 cl	8.5