

VITAL_frisch gepresste Vitaldrinks 25cl_VITAL

„Julia Roberts“ Frisch gepresster Rüblisaf & Orangensaft, Zitrone	5
<u>... bei uns wird frisch gepresst !!!!</u>	
„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

<u>Norwegischer Ikarimi-Lachs</u>		
Tatar vom Ikarimi-Lachs & Mousse von der Räucherforelle		
knackiger Wintersalat, Reibekuchen	Vorspeise	17
Rote-Bete-Schmand	Hauptgang	22

<u>Austern-Zeit</u>		
‘Fines de claire’ Austern auf crushed Ice		
Schalotten-Vinaigrette Chester-Brot		
4 Stück frisch geknackt	17	
6 Stück frisch geknackt	23	

<u>CHAMPAGNE FOR TWO</u>		
«Champagner Paul Goerg, 1 ^{er} Cru», Cuvée Meyer 0,375 l		35



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

____Unser Suppen-Duo____
Süppchen vom Hokaido-Kürbis | Steirisches Kürbiskernöl
Geträufelte Schwarzwurzel-Creme & Kartoffel-Speck-Krusteln 12

____Gruß aus dem Meer____
Baby-Calamari aus dem Ofen
auf dem Safranrisotto & gegrillte Edamame 22
Zwischengericht

UNSERE SALATE

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

____Fit-For-Fun-Salat____
Endivien- & Radicchio Salat im Roquefort-Dressing
geschmolzene Tomaten
& dem „Catch of the day“ aus dem Ofen 24

BASTA PASTA

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

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

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



DIE FISCHE



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 – „Skei“ vom Grill
gerührter Blattspinat & Meersalz-Kartoffeln aus dem Ofen 26

DAS FLEISCH



Meyer's Metzgerstube-Klassiker

Orma's zart geschmorte Rinderroulade in Trauben-Sauce
mit Schnittlauch-Kartoffel-Stampf
& Rahm-Wirsing 17

Gegrillter US-Prime-Beef-Tafelspitz
Rübungsgemüse
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 34
ausgebackene Kartoffelstangen & hausgemachter Sauce Béarnaise

Argentinien | Bestes Angus-Rind

Großes Filet (250gr.) vom Streifen-Grill
...ausgebackene Kartoffelstangen & hausgemachter Sauce Béarnaise 32
oder
...Gemüse vom grünen Spargel 35

Surf & Turf

Filet Mignon (Argentinien) & Black-Tiger-Prawns
ausgebackene Kartoffelstangen & hausgemachter Sauce Béarnaise 33



DAS DESSERT

Geflammte 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 12

KLEINES KÄSE-HIGHLIGHT

Reifer französischer Brie de Meaux, Reblochon & Roquefort
mit hausgebackenem Brot & kernlosen Weintrauben 12.5

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

GRAPPA & EAU DE VIE

"Grappa Nonino Distribuzione" 2 cl 8.5

Barolo or Chardonnay
"Grappa Sassicaia, Berta" 2 cl 11

"Ziegler Birne, 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

