
MENÜVORSCHLÄGE

FRÜHLING 2020



Frankfurt, in Frühlings – Stimmung

Sehr geehrte Damen und Herren,

schenken Sie sich und Ihren Gästen eine bleibende Erinnerung mit einem Abend im Restaurant Meyer`s ! Wir bieten Ihnen den unverwechselbaren Rahmen, der noch lange in Erinnerung bleibt.

Im Restaurant bis ca. 45 Personen oder im Sommer auf der Terrasse bis zu 60 Personen an der schönsten Flaniermeile in Frankfurt, erwartet Sie eine unvergleichbare Atmosphäre für Sie und Ihre Gäste.

Anbei finden Sie diverse Menüvorschläge ab 12 Personen(einheitlich), von unserem Küchenchef, Herrn Jens Dudek, der für die Frühlingszeit des Jahres regionale und internationale Zutaten für Sie zusammenstellt.

Bei Ihrem Abendessen in einem unvergesslichen Rahmen können selbstverständlich die Menüvorschläge untereinander zu einem individuellen Menü für Sie abgeändert werden. Gerne können Sie bei einem festgelegten Menü im Hauptgang eine Auswahl (z.B. Fisch oder Fleisch) vor Ort treffen.

Als Detail für Ihre Gäste würden wir Ihnen Menükarten empfehlen, die wir individuell nach Ihren Wünschen bedrucken können (gerolltes Pergament/Stück 4,50 €st). Windlichter werden selbstverständlich ohne Berechnung für Sie dekoriert!

Unser Dekorateur wird Ihnen auf Wunsch auch gerne eine passende Blumendekoration erstellen, welche wir mit Ihnen gemäß Ihren individuellen Vorstellungen absprechen können.

Bitte teilen Sie uns spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung per Fax mit, für welches Menü Sie sich entschieden haben. Des weiteren bitten wir Sie zu berücksichtigen, dass die von Ihnen 3 Werktage vor Reservierungsdatum mitgeteilte Personenzahl Berechnungsgrundlage ist.

Mit freundlichen Grüßen

MEYER`S RESTAURANT & BAR

Ihr Meyer`s Team

Mario Tandara & Nadja Slawow (Service)
Jens Dudek (Küche)

www.meyer-frankfurt.de

MEYER CATERING & SERVICE GMBH
Meyer`s Restaurant & Bar | Grosse Bockenheimer Strasse 54 | 60313 Frankfurt | Fon: 069 – 91 39 70 70 | Fax: 069 – 91 39 70 71
Frankfurter Volksbank | BLZ: 501 900 00 | KTO: 49 66 69 | IBAN: DE11 5019 0000 0000 4966 69 | BIC: FFVBDE33
Gerichtsstand & Erfüllungsort: Frankfurt/Main | Ust-IdNr. DE114230274 | HRB: 29067 | Inhaber: Gregor Meyer, Harald Gärtner, Willi Meyer





APERITIF DIVERS

„Meyer's-Freshness on ice“ Kombucha on Ice & Prosecco, Aperol	Glas	9,00 €
„Meyer's-Five-Fruit-Cocktail“ Feines aus 5 Säften (ohne Alkohol)	Glas	7,50 €
„Prosecco Cuvée Meyer“ Spumante di Valdobbiadene	Glas	7,00 €
„Meyer's Robert de Niro“ Prosecco Spumante Exclusiv, Campari, Aperol, Frischer Orangensaft	Glas	9,00 €
„Champagner Billecart-Salmon Brut“ Einziges Millennium-Champagner aus 49 Cuvées	Glas 0,1l Flasche	15,00 € 90,00 €
„Champagner Premier Cru Cuvée Meyer“ Spitzenchampagner aus Vertus	Flasche	80,00 €
„Champagner Billecart-Salmon Brut Rosé“	Flasche	110,00 €
„Ruinart Champagner Rosé“	Flasche	120,00 €

FINGER FOOD FÜR DEN EMPFANG

Diese kleinen Häppchen werden wir für Sie auf 3-Teller-Etagere verteilen und Ihren Gästen servieren (4 Stück pro Person):

- Gemantelte Rosmarin-Grissini-Stangen
- King Tiger Prawns in der Sesamhülle in Mango-Senf-Dip
- Kleine mundgerechte Blätterteig-Stückchen
- Satey-Spieße in feuriger Erdnusscreme
- Seeteufelecken vom Rost mit dem Lemon-Dip
- Kartoffeltaler mit dem vegetarischen Gemüse-Ratatouille
- Sonnengereifte Feigen halbiert mit Meyer's Frischkäse

€ 19,50 pro Person

www.meyer-frankfurt.de
MEYER CATERING & SERVICE GMBH
Meyer's Restaurant & Bar | Grosse Bockenheimer Strasse 54 | 60313 Frankfurt | Fon: 069 - 91 39 70 70 | Fax: 069 - 91 39 70 71
Frankfurter Volksbank | BLZ: 501 900 00 | KTO: 49 66 69 | IBAN: DE11 5019 0000 0000 4966 69 | BIC: FFVBDE33
Gerichtsstand & Erfüllungsort: Frankfurt/Main | Ust-IdNr. DE114230274 | HRB: 29067 | Inhaber: Gregor Meyer, Harald Gärtner, Willi Meyer





MENÜ No. I

Leichtes Süppchen von Frankfurter Grüner Sauce
mit dem Wachtelei & Selleriestroh

~~~~~

Gesottener Kalbstafelspitz aus der Meyer-Metzgerei  
auf Blattspinat mit Rotwein-Schalotten  
& Thymian-Kartoffeln aus der Pfanne

~~~~~

Meyer's gebrannte Crème brûlée
mit einem Duo von der Himbeere „Röster & Shot“

€ 48,00 pro Person

MENÜ No. II

Tagliatelle mit Frühlingslauch & getrockneten Tomaten
auf Rucolablättern in einer Trüffel-Vinaigrette

~~~~~

Gestopfte Perlhuhnbrust mit Marsalajus  
auf Risotto von Bärlauch & gebratenem Antipasti-Gemüse

~~~~~

Zitronen-Panna Cotta auf marinierten Erdbeeren
mit Grand Marnier & dem Minz-Schmand

€ 50,00 pro Person

MENÜ No. III

Unser Lachs-Tatar auf dem Reibekuchen aus der Butter
mit einem kleinen Salatbouquet & dem Dill-Senf-Dip

~~~~~

Rücken vom Salzwiesenlamm aus dem Rohr  
unter der Kräuterkruste mit gebutterten Nadelbohnen,  
den Portweinschalotten & der Mascarpone-Polenta

~~~~~

Meyer's Mousse au chocolat
mit dem Schokoladenküchlein & frischen Beeren

€ 57,00 pro Person

www.meyer-frankfurt.de
www.meyer-catering.com
Meyer's Restaurant & Bar | Grosse Bockenheimer Strasse 54 | 60313 Frankfurt | Fon: 069 - 91 39 70 70 | Fax: 069 - 91 39 70 71
Frankfurter Volksbank | BLZ: 501 900 00 | KTO: 49 66 69 | IBAN: DE11 5019 0000 0000 4966 69 | BIC: FFVBDE33
Gerichtsstand & Erfüllungsort: Frankfurt/Main | Ust-IdNr. DE114230274 | HRB: 29067 | Inhaber: Gregor Meyer, Harald Gärtner, Willi Meyer





MENÜ No. IV

Gebratene Black Tiger Prawns in der Safranbutter
mit dem grünen Spargel & Krustenterravioli

~~~~~

Tranche vom weißen Heilbutt auf Sepia-Graupen  
mit Zuckerschoten & den Kapuzinerblüten

~~~~~

Tournedo vom argentinischen Rind auf der Ochsenmarkjus
mit buntem Gemüse aus der Pfanne & dem Kartoffelstampf

~~~~~

Meyer's Dessert-Variation  
mit dem besten aus der Patisserie

**3-Gang Menü (ohne Fisch-Zwischengang) € 54,00 pro Person**

**4-Gang Menü € 69,00 pro Person**

**SPARGEL-MENÜ**

Spargelsüppchen mit Rauchlachscrepes

~~~~~

Portion deutscher Spargel mit Sauce Hollondaise, zerlassener Butter,
dem Wacholder-Schinken & kleinen Kartoffelchen

~~~~~

Topfenmousse & frische Erdbeeren  
mit süßem Basilikumpesto

**3-Gang Menü (ohne Fisch-Zwischengang) € 48,00 pro Person**

**Gerne können Sie zu Ihrem Spargel auch eine andere Beilage wählen:**

Kleines Filet vom Rind

**€ 12,00**

Tranche vom Heilbutt

**€ 11,00**

Kleines Schnitzel vom Kalb

**€ 10,00**

**VEGETARISCHER HAUPTGANG**

Feine Bandnudeln mit jungem Gemüse  
in gelbem Paprikaschaum & gehobeltem Parmesan

oder

Risotto mit Frühlingslauch & den getrockneten Tomaten  
mit Zucchini-Schafskäse-Röllchen

www.meyer-frankfurt.de  
Meyer's Restaurant & Bar | Grosse Bockenheimer Strasse 54 | 60313 Frankfurt | Fon: 069 - 91 39 70 70 | Fax: 069 - 91 39 70 71  
Frankfurter Volksbank | BLZ: 501 900 00 | KTO: 49 66 69 | IBAN: DE11 5019 0000 0000 4966 69 | BIC: FFVBDE33  
Gerichtsstand & Erfüllungsort: Frankfurt/Main | Ust-IdNr. DE114230274 | HRB: 29067 | Inhaber: Gregor Meyer, Harald Gärtner, Willi Meyer





**Pfalz**

2018 **Chardonnay & Weißburgunder, Hensel** 38  
 Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay, voll und satt im Geschmack mit den typischen Düften von Vanille, Stachelbeere. Ein RICHTIG guter Wein! Klassiker in Top Qualität!

**MOSEL**

2015 **“Saar Riesling“ Van Volxem** 52  
**Jetzt ist er trinkreif!** Direkt vom Steilhang, Komplex und mineralisch zeigt sich dieser sensationelle Riesling! Duftet herrlich nach Pfirsich und Holunder.

**Rheingau**

2017 **Riesling „Dachsfilet“, Trocken, Prinz von Hessen** 46  
 Lagen-Riesling in ausgesprochen toller Qualität. Duft von Stachelbeere & Pfirsich. Dichte Struktur, Kräutерwürze und langem Abgang. **LECKER**

**Südtirol**

2017 **Chardonnay, Elena Walch** 36  
 Ebenso wie Winzerin Elena Walch mit ihrem Charme zieht uns ihr Chardonnay unweigerlich in Bann. Mit seiner satten Farbe funkelt er uns gülden entgegen und versprüht protzend jenen Duft, den Chardonnay Trinker so lieben: Banane, Ananas, Nuancen von Maracuja.

2017 **Pinot Grigio, Elena Walch** 36  
 Pinot Grigio darf man ohne Übertreibung als Versinnbildlichung italienischer Weißwein bezeichnen: Süffig, frisch und lebhaft. Dezent florale und fruchtige Aromen, sehr gut eingebundene Säure, feine Würze. Ein Pinot Grigio, der einfach Spaß macht

**Loire**

2018 **Sancerre, Les Grandes Genevrières** 44  
 Seit Jahren produziert Patrick Girault Sancerre und gilt als einer der versiertesten Sauvignon Spezialisten. Verführerisch im Duft: Cassis, Stachelbeere, leicht grasig, zarte Säure; harmonisch. Das ist Sauvignon Blanc in **Perfektion!!!**

**Roussillon**

2017 **Cavalcade, Château de Corneilla** 40  
 Grenache, Macabeo, Vermentino geben diesem Wein eine Frische und Fülle. Feine Vanille Noten und ein nie enden wollender Abgang! Ein außergewöhnlicher Tropfen.

**USA**

2016 **Chardonnay, Hess Select** 40  
 So kennen wir kalifornische Chardonnays: üppige Frucht, Banane, Ananas und Vanille strömen aus dem Glas, erfüllen den Raum mit einer Duftwolke, die uns die Sinne raubt. Der opulente Körper erobert den Gaumen und scheint quasi explodieren zu wollen, würde die feine Säurestruktur nicht die Fäden in der Hand halten und uns ein grandioses vitales Finish bescheren!

**ROT**

**Pfalz**

2016 **Merlot “Höhenflug“ Trocken, Thomas Hensel** 44  
 Thomas Hensel war einer der ersten deutschen Winzer, die sich an internationale Rebsorten herangewagt haben. Er präsentiert uns eine ausgewachsenen Merlot, mit charmanter Frucht weichen Tanninen und schier unbändiger Kraft! **GROSSARTIG!!!**

2015 **“Prunkstück“ Spätburgunder, Daniel Mattem** 47  
 Obwohl dieser SP zwei Jahre in Barrique reifte, ist der Wein sehr fein, weich und würzig. Herrliche Beerenaromen von Brombeere verwöhnen die Nase. **Ein gelungener geradliniger Spätburgunder von Daniel Mattem.**

**Burgund**

2017 **Chassagne Montrachet 1er Cru, Lamy-Pillot** 76  
 Der kleine Familienbetrieb begeistert und mit einem „Parade-Pinot Noir“. Elegantes Bukett nach Kirschen und roten Früchten, feine mineralische Struktur vom Kalkgestein, sanftmütige Säure. Er lässt nur einen Schluss zu: Burgund kann so schön sein!

**Apulien**

2014 **Selvarossa Riserva, Salice Salentino** 44  
**Magnum** 90  
 Cuvée von Negramaro & Malvasia Negra. Dunkel, fast schwarz im Glas. Trocken und kräftig mit einem schokoladigen Abgang. Dichte Beerenfrüchte die den Gaumen erfreuen. Wird seit Jahren mit 3 Gläsern im Gambero Rosso bewertet.

\_\_\_\_ Für eine reichhaltigere Auswahl übersenden wir Ihnen gern unsere Weinkarte per Fax! \_\_\_\_

www.meyer-frankfurt.de  
 Meyer's Restaurant & Bar | Grosse Bockenheimer Strasse 54 | 60313 Frankfurt | Fon: 069 - 91 39 70 70 | Fax: 069 - 91 39 70 71  
 Frankfurter Volksbank | BLZ: 501 900 00 | KTO: 49 66 69 | IBAN: DE11 5019 0000 0000 4966 69 | BIC: FFVBDE33  
 Gerichtsstand & Erfüllungsort: Frankfurt/Main | Ust-IdNr. DE114230274 | HRB: 29067 | Inhaber: Gregor Meyer, Harald Gärtner, Willi Meyer

