

VITAL__ frisch gepresste Vitaldrinks 25cl__VITAL

„Julia Roberts“ frisch gepresster Rübelsaft & 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 Billecart-Salmon Brut Réserve“	0,1 l	15
„Champagner Canard-Duchene Brut Rosé“	0,1l	15
„Champagner Ruinart „Blanc de Blanc“	FL.	120
„Champagner Ruinart –Rose“	FL	120
„Negroni-Basso“ Martini, Campari, Prosecco Spumante	Gl.	12
„Hugo“ Prosecco di Valdobbiadene, Minze, Holunder,	Gl.	9

DIE VORSPEISEN

Junger Spinat-Salat & Chicorée Granat-Apfel-Vinaigrette & gehobeltem Parmaschinken	Vorspeise	14
--	-----------	----

Tataki vom Kalbsfilet	Vorspeise	17
Shi-Take-Pilze Mini-Pak-Choi gelbe Bete frischer Koriander & Wasabi-Espuma	Hauptgang	24

Carpaccio vom Rinderfilet Estragon-Senf-Creme & gehobelter Belper-Knolle kleiner Salatkorb	Vorspeise	16
--	-----------	----

Tatar vom Yellow-Fin-Thunfisch mit Wakame Avocado-Guacamole & gegrillten Pilze	Vorspeise	19
--	-----------	----

___Austern-Zeit___

'Fines de claire' Austern auf crushed Ice Schalotten-Vinaigrette Chester-Brot 4 Stück frisch geknackt		18
6 Stück frisch geknackt		25

_____CHAMPAGNE FOR TWO_____

«Champagner Paul Goerg, 1 ^{er} Cru», Cuvée Meyer 0,375 l		40
---	--	----

DIE SUPPEN

Getrüffelte Schwarzwurzel-Suppe
mit der gegrillten Gamele (Black-Tiger-Prawn) 11

___ Unser Suppen-Duo ___
Essenz vom Rinds-Tafelspitz, Majoran & Gemüse vom Markt
& leichtes Erbsen-Minz-Süppchen 13

___ Gruß aus dem Meer ___
Gegrillte Jakobsmuscheln
Risotto vom grünen Spargel ZG 22
Kafir-Limette HG 30

UNSERE SALATE

___ Meyer's Caesar Salad ___
Knackiger Romanasalat mit Parmesanblättern
Kräuter-Oliven Croutons
Rinder-Filet-Paillards vom Grill & dem Preiselbeer-Schmand 28

___ Fit-For-Fun-Salat ___ Rucola-Radicchio-Salat & Gemüse-Quinoa mit Ingwer Süßkartoffel-Chips & dem „Catch of the day“ aus dem Ofen 30
--

BASTA PASTA

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Torteloni
auf wildem Broccoli
Ofentomaten & Salbei-Butter Zwischengericht 19
Hauptgang 27

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

Spaghettini in Limetten-Koriander Sauce
gegrillten "Black-Tiger-Prawns" & Zuckerschotengemüse
rosa Pfefferbeeren 28

An der Gräte gebratener "Loup de Mer" auf dem Toskanischen Gemüse Kartoffelgnocchi & Basilikum-Pesto	33
Yellow-Fin-Thunfisch vom Grill (rare) Wok-Gemüse Meerrettich-Kartoffel-Stampf	29
Seeteufel Medaillon in Aromaten gegrillt Rote-Beete- Risotto junger Spinat mit der Schalottenbutter	28

DAS FLEISCH



<u>Meyer's Metzgerstuben-Klassiker</u> Oma's zart geschmorte Rinderroulade in Trauben-Sauce mit Trüffel-Kartoffel-Stampf & Rahm-Wirsing	22
Hohenloher Kalbskotelette am Knochen gereift Spargel-Risotto wildem Brokkoli & Ofentomaten	32
<u>Mais-Poularde aus der Presse</u> Brust von der Maispoularde Kartoffel-Erbсен-Gemüse Schalotten-Portwein-marmelade	26
Lammkrone aus dem Rohr Dattel-Zitronengras-Sauce Ur-Karotte Kartoffel-Stampf	38

<u>Meyer's Steak-Klassiker</u> Nebraska-U.S.-Prime Beef Striploin-Steak (Rumpsteak mit dem typischen Fettrand) mit knackigem Pfannengemüse ausgebackene Kartoffelstangen & hausgemachter Sauce Béarnaise	45
Argentinien Bestes Angus-Rind Großes Filet (250gr.) vom Streifen-Grill	38
...ausgebackene Kartoffelstangen & hausgemachter Sauce Béarnaise oder ...Gemüse vom grünen Spargel	42
<u>Surf & Turf</u> Filet Mignon (Argentinien) & Black-Tiger-Prawns ausgebackene Kartoffelstangen & hausgemachter Sauce Béarnaise	45

DAS DESSERT

Marillen-Duo: Knödel & Röster von der Donau-Marille hausgemachtes Haselnuss-Eis	13
Klassische Vanille-Creme-Brûlée mit dem Salt-Karamel-Eis	10
Meyer´s Mousse au Chocolat Himbeer-Halbgefrorenes Merige & rote Bete-chip	12
„Café Surprise“ Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl mit einer kleinen süßen Überraschung aus der Pâtisserie	6
____KLEINES KÄSE-HIGHLIGHT____	
Unsere Käse-Variation mit Walnuss-Brot & kernlosen Weintrauben / Apfelspalten	14

____Der Dessert-Begleiter____

2018 Sweetheart, Weingut Oliver Zeter

Dieser Sauvignon Blanc passt zum Aperitif oder Dessert. Edelsüß, vielschichtig und zupackend...ja sogar mitreisend. In der Nase voll von exotischen Früchten, am Gaumen satt jedoch nicht überladen. Süßer, würziger, eleganter Süßwein! Unbedingt probieren!!!

Glas 0.05

7€

Fl 44

GRAPPA & EAU DE VIE

"Grappa Nonino Distribuzione" 2 cl Barolo or Chardonnay	8.5
"Grappa Sassiscaia, 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

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. Service-Tip nicht inklusiv

Zusatzstoffe: *1=enthält Farbstoff, *2=koffeinhaltig, *3=chininhaltig, *4 Konservierungsstoffe, *5= enthält Cyclamat und Aspartam, *6 mit Natriumcyclamat, Aoesalfan, Aspartam, Phenylalaninquelle; *7 mit Antioxidationsmittel