
MENÜVORSCHLÄGE

SOMMER 2020



Frankfurt in sommerlicher Stimmung

HERZLICH WILLKOMMEN IM MEYER'S RESTAURANT & BAR!

Hiermit möchten wir Ihnen unsere aktuellen Menü- und Weinvorschläge für die **Monate Juni–August 2020** vorstellen. Unter der Küchenleitung von **Jens Dudek** wurden für Sie Speisenfolgen mit den Besten Zutaten der Saison zusammengestellt.

Selbstverständlich können Sie aus den vorliegenden Menüvorschlägen auch **Ihr individuelles Menü** zusammenstellen. Bei Ihrer Auswahl sollten Sie sich für ein **einheitliches Menü** entscheiden. Für Gruppen **bis max. 20 Personen** bieten wir **innerhalb des ausgewählten und einheitlichen Menüs, gerne auch zwei verschiedene Hauptgänge** zur Wahl an, z.B. Fisch und Fleisch. Auf Vegetarier oder Gästen mit Allergien, gehen wir gern vor Ort individuell ein.

Ebenfalls bieten wir Ihnen auf den letzten beiden Seiten unsere kleine Weinauswahl an. Gerne senden wir ihnen bei Bedarf auch die komplette Weinkarte mit mehr als 120 Positionen zu.

Die perfekte Tischinszenierung für den besonderen Anlass möchten wir Ihnen ebenfalls gerne aus einer Hand anbieten. **Tischdekoration, Menükarten, Namenskarten** etc. alles für Sie organisiert, damit Sie den Aufenthalt in unserem Haus so angenehm wie möglich erleben können.

Ihre **Menü- und Weinauswahl** benötigen wir bitte bis **spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung**.

Mit freundlichen Grüßen
MEYER'S RESTAURANT & BAR

Ihr Meyer's Team

Tolga Sezer & Nadja Slawow (Service)
Jens Dudek & Mato Galic (Küche)

www.meyer-frankfurt.de
Fon: 069 - 91 39 70 70 | Fax: 069 - 91 39 70 71

IBAN: DE11 5019 0000 0000 4966 69 | BIC: FEVBDE33
HRB: 29067 | Inhaber: Gregor Meyer, Harald Gärtner, Willi Meyer

MEYER CATERING & SERVICE GMBH
Meyer's Restaurant & Bar | Grosse Bockenheimer Strasse 54 | 60313 Frankfurt |
Frankfurter Volksbank | BLZ: 501 900 00 | KTO: 49 66 69 | Ust-IdNr. DE114230274



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
„Negroni-Basso“ Martini, Campari, Prosecco Spumante	Gl.	12
„Hugo“ Prosecco di Valdobbiadene, Minze, Holunder	Gl.	9
Prosecco Spumante Feiner Prosecco aus dem Valdobbiadene	0,1l	7
Champagner Billcart-Salmon Brut Réserve	0,1l	15
Champagner Canard-Duchene Brut Rosé	0,1l	15
Champagner Ruinart „Blanc de Blanc“	Fl.	120

www.meyer-frankfurt.de

MEYER CATERING & SERVICE GMBH
Meyer's Restaurant & Bar | Grosse Bockenheimer Strasse 54 | 60313 Frankfurt0 | 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-AUSWAHL

MENÜ No. I

Bouillabaisse
Doraden und Rouille Baquette

~~~~~

Perlhuhnbrust gefüllt mit Rucola und Ziegen- Frischkäse  
Zucchini-Rösti  
Gartengemüse & Karotten-Espuma

~~~~~

Schokoladen Mousse von der weißen Valrhona-Kuvertüre
mit eingelegten Pfirsichen
und mini Himbeer-Tarte

49,00€ pro Person





MENÜ No. II

Avocado-Erdbeer Salat
Erdnuss Vinaigrette
& gebratene Black Tiger Prawns mit Parmesan Chip

~~~~~

Rücken vom Rehbock  
Granatapfel Risotto  
gebratener Wirsing & Balsamicojus

~~~~~

Crème brûlée mit Tonkabohne
Erdbeersalat
marokkanischer Minze und Grapefruit Sorbet

€ 57,00 pro Person

MENÜ No. III

Sashimi vom Yellow Fin Tuna im Noriblatt
asiatischen Gemüsesalat
und Enoki Pilze in Dashi Sud

~~~~~

Tagliata vom Kalb  
Fettuccine & San Marzano Tomaten Sugo  
& Blattspinat

~~~~~

Sauerrahm Törtchen mit Butterkeksboden
Vanille Espuma & Beerenröster

€ 56,00 pro Person

MENÜ No. IV

Loup de Mer Filet gebeizt
mit provenzialischem Gemüse
& Kalamata Oliven Crunch

~~~~~

Meyer's Surf & Turf  
Argentinisches Rinder Tornado  
und Black Tiger Prawns vom Grill  
buntes Sommer Gemüse  
gebackene Kartoffelstangen & Sauce Béarnaise

~~~~~

Lauwarmer Schokoladen Kuchen
Lavendel Ricotta Eiskrem
& Melonen Chili Shot

€ 55,00 pro Person

www.meyer-frankfurt.de

www.meyer-frankfurt.de | Fon: 069 - 91 39 70 70 | Fax: 069 - 91 39 70 71
Frankfurt | IBAN: DE11 5019 0000 0000 4966 69 | BIC: FEVBDEFF
Frankfurt/Main | Ust-IdNr. DE114230274 | HRB: 29067 | Inhaber: Gregor Meyer, Harald Gärtner, Willi Meyer

MEYER CATERING & SERVICE GMBH
Meyer's Restaurant & Bar | Grosse Bockenheimer Strasse 54 | 60313 Frankfurt |
Frankfurter Volksbank | BLZ: 501 900 00 | KTO: 49 66 69 |
Gerichtsstand & Erfüllungsort: Frankfurt/Main





MENÜ No. V

Weißer Heilbutt mit Miso Paste gratiniert
Pinienkern Bulgur
und gebratene Shiitake Pilze

~~~~~

Lammkaree aus dem Rohr  
Dijon Senf Kruste  
Süßkartoffelkuchen & Ratatouille Gemüse

~~~~~

Meyer's Dessert Variation
mit dem Besten aus der Patisserie

€ 63,00 pro Person

VEGETARISCHES MENÜ

Pasta Variation mit dreierlei von der Nudel
gefüllt, gebacken und geschwenkt

€ 18,00

~~~~~

Feta-Paprika Auflauf mit jungem Rübchen Gemüse  
und Petersilien Schaum

€ 16,00

~~~~~

Gefüllte Portobello Pilze mit Spinat
Kartoffel Mousseline und Bergkäse

€ 17,00

ZU UNSEREN MENÜS KÖNNEN SIE GERNE EINEN ZWISCHENGANG WÄHLEN

Goldene Gazpacho
marinierte Shrimps & Tomaten-Brot Chip

€ 10,00

~~~~~

Burrata mit Basilikum Pesto  
Ofentomaten, Rucola  
& Balsamico Reduktion

€ 15,00

~~~~~

Black Cod vom Grill
Gemüse-Quinoa
& Pommery Senf Emulsion

€ 18,00

www.meyer-frankfurt.de
Fon: 069 - 91 39 70 70 | Fax: 069 - 91 39 70 71
IBAN: DE11 5019 0000 0000 4966 69 | BIC: FEVBDEFF
HRB: 29067 | Ust-IdNr. DE114230274 | Inhaber: Gregor Meyer, Harald Gärtner, Willi Meyer

MEYER CATERING & SERVICE GMBH
Meyer's Restaurant & Bar | Grosse Bockenheimer Strasse 54 | 60313 Frankfurt |
Frankfurter Volksbank | BLZ: 501 900 00 | KTO: 49 66 69 |
Gerichtsstand & Erfüllungsort: Frankfurt/Main



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISS

BADEN

- 2019 **Grauburgunder, Weingut Alexander Laible** 38
„Man spricht Deutsch!“ Bei uns heißt Italiens Nationalgetränk Pinot Grigio schlicht Grauburgunder!
 Großartiges Bukett von reifen Bimen, würzig und elegant!

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

- 2018 **Riesling Kabinett, Trocken August Kessler** 44
 Kein anderer Name ist mit der Renaissance deutscher Rieslinge so eng verbunden wie Robert Weil.
 Seine Einstiegsdroge begeistert als klassischer Rheingauer Riesling. Pfirsich- und Zitrus-Aromen, zart,
 sanfte Säure, feine Mineralität und von beflügelter Leichtigkeit gesegnet!

RHEINHESSEN

- 2018 **Blanc de Noir, Weingut Gutzler** 37
 Spätburgunder Weiss gepresst. Herrliche Beeren Noten, stoffig, spritzig und elegant! **Top Wein, Top Jahr!**

STEIERMARK

- 2017 **Sauvignon Blanc, Weingut Potzinger** 42
 Die Einstiegsdroge für Weintrinker! Feinwürzig, Fruchtbouquet mit Holunder und Stachelbeere, komplexe Frucht,
 elegante Säure und ein saftiges Fruchtspiel!

SÜDTIROL

- 2018 **Sauvignon Blanc “Sanct Valentin“ St. Michael Eppan** 62
 Dies ist der Spitzenwein von der Kelterei St. Michael Eppan. Besteht nur aus Einzellagen, unverkennbar
 dichtes Aroma, Holunder, Brennesel, Holunder & schwarze Johannisbeere. **TOLL, TOLL TOLL**
- 2018 **Pinot Grigio, Elena Walch** 37
 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

ROUSSILION

- 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.

ROT

PFALZ

- 2016 **“Z“ Cuvee, Weingut Oliver Zeter** 44
 Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc/ Syrah
 Fast schwarz im Glas, voll, komplex, mit mineralischen Noten und beerigen Geschmack.
 Nicht zu vergessen, Mokka und Schokolade. Der Z ist einfach nur Lecker!

MEDOC-BORDEAUX

- 2015 **“Thomas Barton Reserve“ Weingut Barton & Gustie** 40
 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!

LOMBARDEI

- 2016 **Rochendone, Cà dei Frati** 49
 Herlicher Blend aus Sangiovese, Marziano & Cabernet Sauvignon Am Gaumen satt, beerig,
 feine Vanille-Noten und Tabak verleihen dem Wein einen langen Genuss. **So darf ein Rotwein schmecken!**

BALEAREN

- 2015 **“Binissalem“ Finca Biniagual Veran Negre, Mallorca** 54
 Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Shiraz wurden zu einem vermählt. Für Insider ein Klassiker, für Balearen
 Freunde ein Muß! Kräftig jedoch auch Geschmeidig mit einem besonderen Nachhall.

KROATIEN

- 2016 **Punta Greca, “Merlot“ Weingut Medea, Istrien** 75
 Ein Merlot der sich mit den Großen der Welt messen kann! Feine Aromen von dunklen
 Beeren, am Gaumen schwarze Kirschen, Tabak, wuchtig, satt & komplex mit einem
 endlosem Finale! Eine rassige Kroatin im Glas. Fazit: Unbeschreiblich lecker und das aus Kroatien!

____ Unsere reichhaltigere Auswahl senden wir Ihnen gerne per Mail oder 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

