

## 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
„Torro Rosso“ Campari, Holundersirup, Prosecco Spumante	Gl.	9
„Hugo“ Prosecco di Valdobbiadene, Minze, Holunder	Gl.	9
„Five Fruit Cocktail“ Feines aus 5 Säften (ohne Alkohol)	Gl.	7
„Prosecco Spumante“ Feiner Prosecco aus dem Valdobbiadene	0,1 l	8
„Champagner Paul Goerg“ Cuvée Meyer, Premier Cru	FL	80
„Champagner Billecart-Salmon Brut Réserve“	0,1 l	15
„Champagner Canard-Duchene Brut Rosé“	0,1 l	15
„Champagner Ruinart „Blanc de Blanc“	FL.	125

## DIE VORSPEISEN

Knackiger Rucolasalat mit dem Frankfurter Kräuter-Dressing		
... mit lauwarmen Ofengemüse, konfierten Tomaten & Parmesan	Vorspeise	14
... mit Black-Tiger-Prawns vom Grill	Vorspeise	25

### Happy Veggie

Rote-Bete-Carpaccio mit gerösteten Nüssen	Vorspeise	17
Eichblattsalat mit dem Gorgonzola-Dressing & der Ofen-Kürbis		
Tataki vom Yellow-Fin-Thunfisch	Vorspeise	19
Shi-Take-Pilze & dem Edamame-Nudel-Salat mit Koriander		
Duo vom Ikarima-Lachs	Vorspeise	18
Tatar & Rauchlachs-Tranche mit Dill-Honig-Schmand hausgemachte Reibekuchen & Blattsalate	Hautgang	27
Oberräder Feldsalat	Vorspeise	16
Himbeer-Maronen-Dressing gehobelter Hirschrücken & Marille		
Fin de claire Austen aus der Bretagne,	4 Stück	18
Himbeer Vinaigrette und Cheddar-Brot	6 Stück	25



## DIE SUPPEN

---

### \_\_\_ Unser Suppen-Duo \_\_\_

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis & Ingwer  
Steinpilz-Essenz mit dem Gemüse-Majoran-Markt 14

„Tom-Gha-Kai“  
Unser Zitronengras-Kokos-Hühnersuppe  
mit gegrillter Gamba, Thai-Aubergine & Kaiserschoten 12

## DIE SALATE

---

### \_\_\_ Meyer's Caesar Salad \_\_\_

Knackiger Romanasalat mit Parmesanblättern 28  
Kräuter-Oliven Crôutons  
Rinder-Filet-Paillards vom Grill & dem Preiselbeer-Schmand

### \_\_\_ Fit-For-Fun-Salat \_\_\_

Herbstlicher Endivien-Karotten-Rote-Bete-Salat  
Cranberries & geröstete Pistazie 21.5  
.....„Catch of the day“ aus dem Ofen 32

## GREEN KITCHEN

---

### \_\_\_ GREEN-KITCHEN \_\_\_

Teriyaki-Blumenkohl aus dem Ofen  
Shi-Take-Pilze & Französischer Spargel | Chili-Infusion 17.5

Gröstl vom Butternus-Kürbis & Rosmarin-Kartoffeln  
wilder Broccoli  
gehobeltem Bergkäse 18.5

## BASTA PASTA

---

Hausgemachte Kürbis-Ravioli  
gebratene Kräuterseitlinge, grüner Spargel & Sandom-Espuma 26

Hausgemachte Tagliatelle in Rahm  
gehobeltem Herbst-Trüffel 27

Linguine in Salbei-Rahm  
gegrillte "Black-Tiger-Prawns"  
& wildem Broccoli aus der Pfanne 29

## DIE FISCHE

An der Gräte gegrillte "Dorade Royal"  
Ofenkartoffeln | Kürbis-Gemüse  
Yuzu- Olivenöl- Schaum



Saltimbocca vom Seeteufel  
Sabei-Parmaschinken  
buttriger Kartoffel-Stampf | gelbe Rüben

36

## DAS FLEISCH

### Meyer's Metzgerstuben-Klassiker

Oma's zart geschmorte Rinderroulade in Trauben-Sauce  
mit Trüffel-Kartoffel-Stampf  
& Wirsing im Rahm

25

### Hohenloher Kalb

Kalbs-Rahm-Gulasch  
Preiselbeer-Karotten-Gemüse  
handgeschabte Kräuterspätzle

28

### Bayrische Freiland-Gans

Brust & Keule von der Hafermast-Gans  
Apfel-Rotkraut  
Kartoffelklöße | Maronen | Mini-Bratapfel

36

### Meyer's Steak-Klassiker

Gereiftes Hohenloher Kalbs-Kotelette (350g)  
vom Streifengrill  
Kürbis-Risotto & der Pfeffer-Schalotten-Rahm

39

Großes Argentinisches Filet (250gr.)

44

Filet Mignon (Argentinien | Prime)  
& Black-Tiger-Prawns

46

U.S. Striploin aus Nebraska (350 g)

48

...dazu Grill-Gemüse & Pommes-Frites

### Sauce-Bernaise oder Pfeffer-Schalotten Rahm



## DAS DESSERT

---



„Café Surprise“ Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl mit einer kleinen süßen Überraschung aus der Patisserie	6
Lauwarmer Pflaumen-Crumble mit Mandelschaum & Vanille-Creme-Eis	11
Vanille-Creme-Brûlée Himbeer-Röster & Zitronen-Sorbet	11
Mousse au Chocolat von der Plantagen-Schokolade Kirsch-Sorbet mit Schokoladen-Butter-Streusel	12
____ 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, vielseitig und zupackend...ja sogar mitreißend. In der Nase voll von Exotischen Früchten, am Gaumen Satt jedoch nicht überladen. Süßer, würziger, eleganter Süßwein! Unbedingt probieren!!!

Glas 0.05 8                      Fl 48

## GRAPPA & EAU DE VIE

---

"Grappa Nonino Distribuzione" 2 cl Barolo or Chardonnay	8.5
"Grappa Sassiscaia, Berta" 2 cl	12
"Ziegler Birne, Mirabelle" 2 cl	12
"Edelbrennerei "Wecklein" Zwetschge, Himbeergeist 2 cl	9

## COGNAC & BRANDY

---

"Hennessy"   Courvoisier   "Remy Martin XO" 2 cl	16
"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 Natriumcycloamat, Acesulfam, Aspartam, Phenylalaninquelle; \*7 mit Antioxidationsmittel

