



# Meyer's kreative Küche Genuss pur!

tagesfrisch & regional  
natürlich & pur  
traditionell hausgemacht  
mit Liebe zubereitet

Meyer Sachsenhausen  
Schweizer Straße 42  
60594 Frankfurt  
Fon (069) 61 50 10  
Fax (069) 6 03 20 19

Meyer Fressgass  
Große Bockenheimer Straße 52  
60313 Frankfurt  
Fon (069) 28 50 30  
Fax (069) 28 50 60

**FIT!** FIT-for-FUN Gericht:  
spezielle MEYER Vitalmischung

Vegetarisches Gericht  
Genuss pur – ohne Fleisch

★ DELI-COFFEE-KITCHEN  
Bockenheimer Landstr. 33  
60313 Frankfurt  
Fon (069) 66 05 66 23



## KW 51

Montag, 2. Dezember 2024

- 7,50 € Kartoffelgratin mit Kürbisgemüse
- 6,50 € Herzhaftes Wirsinggemüse
- ★ 7,50 € Meyer's Nudeltopf mit Hackfleisch
- ★ 9,75 € **Grüne Nudeln mit Riesengarnelen & Zitronengras**

Dienstag, 3. Dezember 2024

- 6,50 € Frisches Lauch-Fenchel-Gemüse
- ★ 8,50 € Gnocchi-Gemüsetopf mit Bohnenkraut & Tomatenpesto
- ★ 8,50 € **Meyer's Tomaten-Mozzarella-Lasagne mit Basilikum**
- 10,00 € Gänsetopf mit Kartoffelklößchen, Apfelspalten & Maronen

Mittwoch, 4. Dezember 2024

- 6,50 € Blumenkohlgemüse mit geröstetem Sesam
- ★ 8,50 € Hackfleischtopf überbacken mit Püree & Tomaten
- ★ 8,50 € **Penne mit Steinpilz-Pfeffersauce**
- 8,50 € Reismudeln mit Poulardenbruststreifen & Gemüse

Donnerstag, 5. Dezember 2024

- ★ 6,00 € Romanescogemüse pikant
- ★ 8,00 € **Kartoffelragout mit Egerlingen & Meerrettich**
- 8,50 € Spinatlasagne mit Gorgonzola
- 10,00 € Scharfes Reiscurry mit Lachswürfeln & Hühnchen

Freitag, 6. Dezember 2024

- 6,50 € Karotten-Koriandergemüse mit Lauchstreifen
- 7,50 € Sachsenhäuser Pfanne
- 7,00 € Süsse Buchteln mit Powidl (Pflaumenmuss)
- ★ 8,50 € **Mezze Maniche mit Maispoularde in Dijon-Senf-Sauce**

## KW 52

Montag, 9. Dezember 2024

- 6,50 € Broccoligemüse mit gerösteten Mandeln
- 8,00 € Kartoffeltopf mit Tafelspitz & gehobeltem Meerrettich
- ★ 8,50 € **Tortellini in einer leichten Safransauce & Gemüse**
- 8,50 € Gemüseaultaschen in einer Zwiebelschmelze

Dienstag, 10. Dezember 2024

- 7,00 € Karamelisiertes Kürbisgemüse mit Koriander
- ★ 8,00 € Käspätzle nach Süd-Tiroler Rezept
- ★ 9,00 € **Fussili mit Poulardenbruststreifen & Gemüse**
- 10,00 € Scharfer Reistopf mit Garnelen & Lachswürfeln

Mittwoch, 11. Dezember 2024

- 7,00 € Ratatouillegemüse
- ★ 9,00 € **Spätzletopf mit Geflügel und Früchten**
- 7,50 € Kartoffelgratin mit Äpfeln & Basilikum
- 10,00 € Gänsetopf mit Kartoffelklößchen, Apfelspalten & Maronen

Donnerstag, 12. Dezember 2024

- 6,50 € Frisches Marktgemüse mit Gartenkräutern
- 8,50 € Grüne Nudeln "Alfredo" mit Schinkenstreifen
- ★ 9,50 € **"Mezze Maniche" mit Rindergeschnetzeltem & Pfeffersauce**
- 8,50 € Ravioli mit Ricotta gefüllt

Freitag, 13. Dezember 2024

- 6,50 € Kräuter-Karotten-Erbsegemüse "Vitamine pur"
- ★ 7,00 € **Kaiserschmarrn mit Vanillesauce**
- 9,00 € Kokos-Reiscurry mit Geflügel & Wasserkastanien
- 7,50 € Sachsenhäuser Pfanne

## Unsere Spezialitäten im Weck-Glas eingekocht!

Kalbs-Rahm-Gulasch mit Egerlingen & Schnittlauch-Rahm  
Rinder-Saft-Gulasch mit Schalotten und Rotwein-Reduktion  
Curry-Hähnchen-Geschnetzeltes mit Bambus & Gemüse  
48 Stunden geschmorte Kalbs-Bäckchen mit Gemüse & Portweinjus  
Meyer's Rinder-Bolognese  
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"  
Coq-au Vin mit Perlzwiebeln & gutem Burgunder  
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Egerlingen in Rahm

