

After – Work – Menü zur warmen Jahreszeit

Kleiner Salatteller mit Baguette

small mixed salad with baguette

. * * * *

Zander auf gebratenem grünen Stangenspargel

pikeperch on roasted green asparagus

. * * * * *

Zweierlei Sorbet auf Fruchtsauce

a duo of sorbet on fruit sauce

€ 17,50

Kalte und warme Vorspeisen – hot and cold starter

Bruschetta – geröstetes Baguette mit Tomatenwürfeln und

Basilikum Pesto, A € 4,80

bruschetta, roasted baguette with diced tomatoes and basil pesto

Cantaloupe Melone mit zweierlei Schinken € 8,50

Cantaloupe melon with two kinds of ham

Tomate – Mozzarella mit Pesto an kleinem Salat, dazu Baguette, A, G € 8,50

tomatoes with mozzarella, pesto, small salad and baguette

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, kleinem Rösti

und Salatbouquet C, D, G, M € 11,80

smoked salmon with horseradish, small fried grated potatoes and a little salad garnish

Suppen – soups

- Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Spargel, Eierstich, Nudeln und
Fleischbällchen A, C, L € 5,50
Lower Saxony weddingsoup with asparagus, egg, noodles and meat dumplings
- Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken, A, G, L € 6,50
French onion soup, gratinated with cheese

Salate – salads

- Kleiner Hotel – Meyn – Salat, G € 4,80
small mixed salad
- Großer Hotel – Meyn –Salat, G € 6,50
big mixed salad
- „American Fit and Fun“ – knackige Salate mit gebratenem Putensteak,
Speck und Brotcroutons, A, G € 10,50
„American Fit and Fun“ salad with roast breast of chicken, bacon and croutons
- Griechischer Salatteller mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Oliven und Feta, G € 11,50
Greek salad with tomatoes, cucumber, onions, olives and feta
- Salatteller mit gebratener Avocado und Champignons, G € 11,50
fresh salad with roasted avocado and mushrooms
- Frischer Salatteller mit mariniertem Spargel und Serrano Schinken,
dazu Baguette, A € 12,80
fresh salad with marinated asparagus and Serrano ham

Steakvariationen – steak variations

Putensteak 200 g	turkey steak	€ 11,80
Rumpsteak 230 g	rump steak	€ 19,50
Rumpsteak 300 g	rump steak	€ 24,50
Filetsteak 200 g	fillet steak	€ 26,50

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter, Avocado – Dip, Pommes Frites oder eine gefüllte Ofenkartoffel mit Sauerrahm sowie einen frischen Salatteller, G
all steak dishes are served with herb butter, herb baguette, avocado-dip, French fries or baked potato stuffed with sour cream and a small salad

Unsere Fischspezialitäten – our fish specialities

Kabeljaufilet auf mediterranem Gemüse in Feta gewendet,
dazu Baguette, A, D, G € 12,50
fillet of cod with green beans and baguette

Schollenfilets nach Müllerin Art mit Heidekartoffeln und bunten Salaten
D, G € 14,50
plaice fried in butter with potatoes and various salad

Ragout von Garnele, Tomate und Olive auf Bandnudeln, D € 14,90
ragout with shrimps, tomato, olives on noodles

Lachs- und Zanderfilet auf frischem Spargelragout
mit Heidekartoffeln, D, G € 18,50
fillet of salmon and pikeperch with fresh asparagus ragout and potatoes

Unsere Klassiker – our classics

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und einem
frischem Salatteller, A, C, G € 18,50

veal escalope "Vienna Style" with roasted potatoes and a small salad

Filetpfanne "Hotel Meyn" mit Filets vom Rind und Schwein, geschmorten Champignons
und Zwiebeln, verschiedenen Gemüsen und Bratkartoffeln € 18,50

fillet fry-up „Hotel Meyn“ with fillet from beef and pork, braised champignons and onions, variety
of vegetables and roast potatoes

Unsere vegetarischen Gerichte – vegetarian dishes

Bandnudeln mit mediterranem Gemüse und Käse überbacken € 11,50

ribbon noodles with Mediterranean vegetables gratinated with cheese

Gefüllte Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons und Salatbouquet € 9,90

filled potato with roaset mushrooms and saladbouquet

Unsere Schnitzelspezialitäten – our escalope specialties

Schnitzel nach Jäger Art mit Pilzen in Rahm, A, C, G

with mushrooms in cream

Schnitzel nach Holzfäller Art mit Röstzwiebeln und Spiegelei, A, C

with roasted onions and fried egg

Schnitzel „Tessiner Art“ mit gekochtem Schinken, Tomate und Käse überbacken,

A, C, G

with ham, tomato and gratinated with cheese

Schnitzel mit Paprikastreifen in würziger Kräuterrahmsoße, A, C, G

with stripes of pepper in spicy sauce

Zu allen Schnitzel – Gerichten servieren wir Pommes frites, Kroketten oder
Bratkartoffeln sowie einen frischen Salatteller, A, G pro Gericht € 14,80

all escalope dishes are served with French fries, roasted potatoes or croquettes and salad

Für unsere Kinder – For the kids

Kleines Schnitzel mit Pommes frites und Mayonnaise, A, C, F, G, M € 7,50
small escalope with French fries and mayonnaise

Drei Mini – Pizzen mit kleinem Salat, A, C, G € 7,00
three little pizzas with small salad

Chicken Nuggets mit Ketchup und Mayonnaise,
dazu Pommes frites A, C, F, G, M € 7,00
chicken nuggets with French fries, mayonnaise and ketchup

Dessert – dessert

Gemischtes Eis mit Sahne, Erdbeere, Vanille und Schokolade, A, G € 5,50
mixed ice cream with whipped cream, strawberry, vanilla and chocolate

Flammierte Himbeeren mit Vanilleeis, A, G € 7,50
flambé raspberries with vanilla ice cream

Gebackene Apfelringe in Zimt und Zucker gewendet auf
Vanillesauce mit Vanilleeis, A, G € 7,50
baked apple rings in sugar and cinnamon, served with vanilla sauce and ice cream

Zweierlei Sorbet auf Fruchtsauce € 6,50
a duo of sorbet on fruit sauce