

Unser – Abend – Menü

Bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen D

coloured mixed salad with roasted shrimps

* * * * *

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherryschaum überbacken, Chesterstange, A, C

clear oxtail soup gratinated with sherrycream, served with Chester straws

* * * * *

¼ Bauernente mit gefülltem Schmorapfel, Rotkohl und Kartoffelkloß, A, G

¼ roasted duck with filled apple, red cabbage and dumpling

* * * * *

Gebackene Apfelringe auf Vanillesauce, A, C, G

apple fritters on vanilla sauce

alle 4 Gänge € 34,90

als 3 – Gang ohne Salat Garnelen € 25,00

als 3 – Gang ohne Suppe € 28,00

Unser frischer Gänsebraten in diesem Jahr nur auf Vorbestellung

Portion Gänsebraten mit Schmorapfel, Rotkohl und Kartoffelklößen, A, G € 21,90

portion of roast goose with filled apple, red cabbage and dumplings

Ganze Gans gebraten, am Tisch tranchiert, mit Schmorapfel,

Rotkohl und Kartoffelklößen, A, G € 95,00

roast goose, served at your table, with braised filled apple, red cabbage and dumplings

Kalte und warme Vorspeisen – hot and cold starter

Bruschetta – geröstetes Baguette mit Tomatenwürfeln und

Basilikum Pesto, A, G € 4,80

bruschetta, roasted baguette with diced tomatoes and basil pesto

Bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen, Knoblauch – Dip und Baguette, A, D

als Vorspeise – as starter € 11,80

als Hauptgericht – as main course € 16,80

Kartoffelecken, goldgelb gebacken, mit Sauerrahm, G € 4,80

potato wedges with sour cream

Suppen – soups

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Spargel, Eierstich und
Fleischbällchen A, C, L € 5,50
Lower Saxony wedding soup with asparagus, egg, noodles and meat dumplings

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken, A, G, L € 6,50
French onion soup, gratinated with cheese

Kartoffelrahmsüppchen mit Brotcroutons, A, G € 4,80
potatosoup with croutons

Salate – salads

Kleiner Hotel – Meyn – Salat, G € 4,80
small mixed salad

Großer Hotel – Meyn – Salat, G € 7,50
big mixed salad

„American Fit and Fun“ – knackige Salate mit gebratenem Putensteak,
Speck und Brotcroutons, A, G € 11,50
„American Fit and Fun“ salad with roast breast of chicken, bacon and croutons

Salat Nizza mit Thunfisch, Eiern, gekochtem Schinken, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Oliven, dazu Baguette A, , C, D, G € 11,50
Greek salad with tomatoes, cucumber, onions, olives and feta

Unser vegetarisches Gericht – vegetarian dish

Gefüllte Ofenkartoffel mit Sauerrahm, dazu mediterranes Gemüse
und ein Salatbouquet G € 10,80
filled potato with sour cream, Mediterranean vegetables and salad bouquet

Hauptgerichte – main courses

Rumpsteak, 200g, mit Kräuterbutter, frisch gehobeltem Meerrettich, Kräuterbrot,
Pommes Frites und einem frischen Salatteller, A, G € 19,80

300 g € 24,80

rump steak of Scottish angus beef with herb butter, herb baguette, slices of fresh horseradish,
French fries and a small salad

Kabeljaufilet auf mediterranem Gemüse mit Feta, dazu Heidekartoffeln

fillet of cod with feta, Mediterranean vegetables and potatoes A, D, G € 14,80

Lachs- und Zanderfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise,
dazu Heidekartoffeln D, G € 18,50

Fillet of salmon and pikeperch with spinach, hollandaise sauce and potatoes

Holzfäller – Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln
und bunten Salaten A, C, G € 14,80

escalope of pork lumberjack style with onions, fried egg, roasted potatoes and various salad

Rustikale Spätzlepfanne mit gekochtem Schinken, Champignons und
Käse überbacken A, G € 9,80

Swabian noodles with ham, mushrooms and gratinated with cheese

Schweinelendchen nach Ardenner Art in einer Zwiebelrahmsauce mit
grünem Pfeffer, dazu Kroketten und bunte Salate A, C, G € 16,80

fillet of porc Ardennes style with onions in cream, green pepper, croquettes and coloured salad

½ ofenfrische Bauernente mit einem gefüllten Schmorapfel, Rotkohl und
Kartoffelklößen € 18,50 A, G mit ¼ Ente – with ¼ duck € 14,50

½ ovenfresh duck with braised filled apple, red cabbage and dumpling

Geschmorte Hirschkalbskeule mit einer gefüllten Birne, Pfifferlingen in Rahmsauce,
Rotkohl und Kroketten A, C, G € 19,80

Roasted leg of venison with filled pear, chanterelles in cream, red cabbage and croquettes

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