

Unser – Abend – Menü

Gartenfrische Salate in einem Himbeerdressing
mit Früchten und gebratener Barberie – Entenbrust H, M
coloured mixed salad in raspberry dressing with fruits and
roasted slices of Barberie – duckbreast

* * * * *

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
beef consommé with marrow dumplings

* * * * *

Kalbsteak mit Pfifferlingen in Rahm,
dazu erlesene Gemüse und Kroketten B, D, G
steak of veal with chanterelles in cream, fine vegetables and croquettes

* * * * *

Gebackene Apfelscheiben auf Vanillesauce
baked apple rings in sugar and cinnamon, served with vanilla sauce

Menü komplett € 43,00 – als 3 – Gang € 36,50

Kalte und warme Vorspeisen – hot and cold starter

Gartenfrischer Salatteller mit Speck und Brotcroutons A, G € 7,80
fresh salad with bacon and croutons

Taler von Ziegenkäse in einer Honigkräuterkruste auf
Rucola mit Tomaten € 7,80
goat chees gratinated with honey and herbs on rocket with tomatoes

Geräucherter norwegischer Lachs mit einer Honig – Senf – Sauce,
kleinen Röstis und einem Salatbouquet € 12,50
smoked salmon with honey – mustard – sauce, small little grated fried potatoes and salad garnish

Salat von Land und Meer in Himbeerdressing mit gebratenen Garnelen,
geräuchertem Hirschschinken, geriebenem Parmesan und frischen Früchten
als Vorspeise – as starter € 13,80 als Hauptgericht – as main course € 18,50
fresh salad in raspberry dressing with roasted shrimps, ham of venise, fruits and Parmesan cheese

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

Soltauer Kartoffelsuppe mit Brotroutons € 5,80
Soltauer potato soup with croutons

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

Salate – salads

Kleiner Hotel – Meyn – Salat, G small mixed salad € 5,00

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

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

Unsere vegetarischen Gerichte – vegetarian dishes

Unsere Kartoffelpizza mit Tomaten, Paprika, Champignons,
Schafskäse und Oliven € 12,80
pizza of potatoes with tomatoes, pepper, mushrooms, sheep's milk cheese and olives

Leckerer Kartoffelgratin mit Gemüse und Käse überbacken € 12,80
gratinated potatoes with vegetables and cheese

Herzhaft und Lecker – harty and delicious

Heidschnucken – Currywurst mit Pommes frites und bunten Salaten A, L, M € 9,80
sausage of Moreland lamb in currysauce with baguette

Hotel Meyn Cheeseburger XXL mit Tomate, Gurke, Bacon und Chesterkäse
Pommes frites und Cole – Slaw – Salat G € 12,50
Hotel Meyn cheeseburger with tomato, cucumber, bacon, French fries and salad

Soltauer Bauernfrühstück mit Gewürzgurke € 11,90
Soltauer farmers breakfast with gherkin

Hauptgerichte – main courses

Leckerer Grünkohl mit Kasseler, Bregenwurst, Senf und Bratkartoffeln € 16,50
kale with smoked pork, pork and brain sausage, mustard and roasted potatoes

Rib – eye – Steak mit Kräuterbutter, Kräuterbrot, Pommes frites und frischen Salaten
300 g € 24,80 – 230 g A, G € 21,50
Rib – eye – steak with herb butter, herb bread, French fries and fresh salad

Gefüllte Hirschroulade in einer Burgundersauce mit
Apfelrotkohl und Heidekartoffeln € 17,80
filled slice of venison rolled up and braised, served with Burgundy sauce with
red cabbage and potatoes

Geschmorte Bauernente im eigenen Saft, dazu ein gefüllter Schmorapfel,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
farmers duck with fresh red cabbage, braised apple and dumplings
¼ Ente € 16,50 ½ Ente € 21,50

Wildlachs und Zanderfilet auf mediterranem Gemüse
mit Heidekartoffeln D € 19,80
Fillet of salmon and pikeperch with Mediterranean vegetables and potatoes

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und bunten Salaten € 21,50
original escalope of veal Vienna Style with roasted potatoes and coloured salad A, C, G

Nur auf Vorbestellung: Ganze Gans im eigenen Saft mit Bratapfel,
Rotkohl und Kartoffelklöße, 1 Fl. Rotwein für 4 Personen € 99,99

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

Rote Grütze mit Vanillesauce A, G € 7,50
red berry dessert with vanilla sauce

Gebackene Apfelscheiben 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

Sorbet von Zitrone, Himbeeren und Mango
auf Fruchtsauce mit Gebäck A € 7,50
sorbet of citron, raspberry and mango on fruit sauce with biscuit