

[MEYR'S]

BISTRO · ESTABLISHED 1998 · FINE DINING

€

Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dillsauce, Rösti und Salatbouquet	klein groß	15,50 17,50
Antipasta Teller	klein groß	9,50 11,50
Glacierte Gänseleber mit mariniertem Kürbis & Rauke-Pesto		11,50
Gebratene Wachtel auf Sellerie Carpaccio und eingelegten Braunkappen		13,50
Petersilienwurzelcremesüppchen mit Tiefseekrabben		6,50
Gänseklein in Aspik oder Wildschweinsülze mit Remoulade, Salatbeilage & Bratkartoffeln		12,50
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Schalotten, Möhren und Petersilienwurzeln, dazu Röstkartoffeln		22,50
Entenbrust –rosa gebraten- mit Kürbis-Apfel und Vanille, dazu Gnocchis		24,50
Wildkönigsberger Klopse mit Kapernsauce Rote Bete und Butterkartoffeln		14,50
Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingen und hausgemachten Bandnudeln		24,50
Miesmuscheln auf Rheinische Art im Rieslingsud mit Gemüse Julienne & Röstbrot		16,50
Seeteufel Medaillons mit Hummerveluté an jungem Blattspinat und Pastinakenstampf		26,50
Kürbiskompott mit Kürbis Espuma & Sorbet		9,00
Rum-Rosinen Eis und Zwetschgenröster		9,00
Dessertvariation à la Meyr's		9,00
Käseplatte mit frischen Früchten & Brot		9,50

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.
Unser Küchenmeister, Herr Stalka, steht Ihnen zur Verfügung.

22.09.2020

[MEYR'S]

BISTRO · ESTABLISHED 1998 · FINE DINING

Menue

Petersilienwurzelcremesüppchen mit Tiefseekrabben

**Seeteufel Medaillons mit Hummerveluté
an jungem Blattspinat & Pastinakenstampf**

Rum-Rosinen Eis und Zwetschgenröster

zusätzlich als Vorspeise:

**Glacierte Gänseleber
mit mariniertem Kürbis & Rauke Pesto**

3 Gänge: 36,50 €

4 Gänge: 40,50 €

Überraschungsmenue

4 Gänge: 39,00 €

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.
Unser Küchenmeister, Herr Stalka, steht Ihnen zur Verfügung.

22.09.2020