

*Man braucht zwei Jahre, um sprechen zu lernen,
und fünfzig Jahre, um schweigen zu lernen.*

Ernest Hemingway

Aus der Suppentasse

"Meierhof's" Hochzeitssuppe 5,90 €

Mango-Curry-Cremesuppe
mit Sahnehaube und krosser Petersilie 5,90 €

Vorspeisen und kleine Gerichte

Hähnchenbrust "Curry"
mit gebackener Frucht, Basmatireis und Currysauce 11,90 €

Geräucherter Norweger-Lachs
an Kartoffeltaler mit Limettensahneerrettich
und Salatbeilage 11,90 €

Gebackener Camembert
auf Salatbouquet mit Preiselbeeren, Toast und Butter 9,90 €

Gebratene Kartoffeln
mit Lauchzwiebeln, Champignons, Kirschtomaten
und Kräuterdip 7,90 €

"Meierhof's" Salatteller
Gemischter Salat mit Käsestreifen, Kochschinken, Ei,
Töster Dressing und Baguette 9,50 €

Currywurst
mit hausgemachter Currysauce,
Pommes-frites und Salatbeilage 7,90 €

Deftig

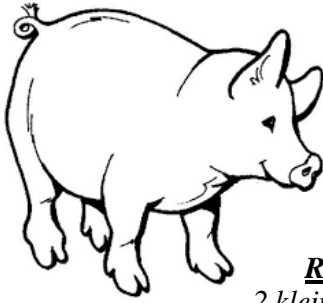
Roastbeef kalt
mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatteller 16,90 €

Hausmacher „Sauerfleisch“
mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Gewürzgurke 9,90 €

Bauernfrühstück
mit gewürfeltem Schinken, Gewürzgurke und kleinem Salat 8,90 €

Wir lieben sie, die Grützwurst
von der Schlachtereier Holste
Grützwurst
mit Bratkartoffeln und Apfelmus 9,50 €

*Das Essen soll zuerst das Auge
erfreuen und dann den Magen.
Johann Wolfgang von Goethe*



Vom Schwein

Ratsherrenteller

2 kleine Schweinesteaks
mit Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln
und Salatteller 14,90 €

Schnitzel Cordon-bleu

mit Schinken und Käse gefüllt,
mit Sauce Hollandaise, Pommes-frites
und Salat 16,90 €

2 kleine Schweineschnitzel „Waidmanns-Art“

mit frischen Champignons in Kräutersahnesauce,
Kartoffelrösti, Pfirsich mit Preiselbeeren
und Salatteller 15,90 €

Schnitzel „Wiener-Art“

mit Pommes-frites, Salatteller 14,90 €

Herzhaftes vom Grill

Rumpsteak 220g 24,90 €

Schweinerückensteak 200g 18,90 €

Hähnchenbrust 13,90 €

Grillteller

Rindersteak, Schweinesteak und Hähnchenbrust
mit Grillspeck und Wurst 19,90 €

Portion Champignons und Zwiebeln 4,00 €

Als Beilagen servieren wir Ihnen

Salatteller, Knoblauchbrot, Steaksauce und Kräuterbutter

Wahlweise

Folienkartoffel mit Sour-Cream
Pommes-frites
Kroketten
oder Bratkartoffeln

***Ihr vermisst etwas auf unserer Karte?
Dann fragt einfach nach, wir versuchen jeden Wunsch zu erfüllen!***

Wir lieben Fisch!

Zanderfilet auf der Haut gebraten

an Dijon-Senfsauce

mit Bratkartoffeln und Salatteller

18,90 €

1 Maischolle

mit Speckstippe, hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller

16,90 €

Jede weitere Scholle 6,50 €

Kibbelinge

(Seelachsfilet im Backteig)

mit Pommes-frites, Dipp und Salat garniert

13,90 €

Matjesfilet "Hausfrauen-Art"

mit Zwiebel, Gurke und Apfel in Schmand und

14,90 €

*Schön ist alles,
was man mit Liebe betrachtet.
Christian Morgenstern*

Meierhof's Spargelkarte

Spargelcremesuppe 6,50 €

*Spargelcremesuppe mit Streifen vom Räucherlachs
und Sahnehaube 7,90 €*

*1 Pfund (500g Rohgewicht) frischer Bio Stangenspargel vom „Cassenshof“, Inzmühlen
mit Heidekartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise 18,90 €*

*1/2 Pfund (250g Rohgewicht) frischer Bio Stangenspargel vom „Cassenshof“, Inzmühlen
mit Heidekartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise 13,90 €*

Dazu servieren wir Ihnen gerne:

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| <i>Katenrauchschinken</i> | <i>8,90 €</i> |
| <i>gewürfelten Katenrauchschinken</i> | <i>6,90 €</i> |
| <i>Schnitzel „Wiener-Art“</i> | <i>10,90 €</i> |
| <i>Rumpsteak 180g</i> | <i>14,90 €</i> |
| <i>Zanderfilet</i> | <i>12,90 €</i> |
| <i>Rührei</i> | <i>3,90 €</i> |

*Bitte haben Sie Verständnis, dass es bei unseren Spargelgerichten
einer Zubereitungszeit von etwa 30 Minuten bedarf.*