



Verehrte Gäste des Landhauses Meinsbur!

*Küchenchef Sascha Baschkowski und seine Köche
erfüllen gerne Ihren persönlichen Wunsch.*



Unsere Küche ist täglich geöffnet von
12.00 Uhr bis 14.30 Uhr
und von
18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag
durchgehend von
12.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Ihre Familie Maisch
und die 19 Meinsburianer



Tradition und Gast....

Landhausmenue

Hausgebeizter Lachs an Honig-Senfsauce
und Kartoffelrösti

₪

Parmesansuppe mit Sesamöl

₪

Geschmorte Lammkeule mit grünen Bohnen,
Gratinkartoffeln und Thymianjus

₪

Vanilleparfait
mit warmem Kirschkompott

€ 46,50

Weinempfehlung

2009er Zinfandel
Woodbridge by R. Mondavi
Kalifornien (Magnumflasche)

0,2L/ € 7,50

0,5L/ € 17,50

1,5L/ € 52,00



Das Schöne an unserer Geschichte ist....

Ausgesuchte Vorspeisen

Meinsbursalat an Curry Frenchdressing
mit gebratenem Speck und frischen Buttercroûtons

€ 8,90

Kleine Portion € 6,50

Feldsalat mit Kirschvinaigrette
und karamellisierten Kürbiskernen

€ 7,90

Rindertatar im Salatnest

€ 12,90

Hausgebeizter Lachs an Honig-Senfsauce
und Kartoffelrösti

€ 14,50

Halbes Dutzend Weinbergschnecken
mit schäumender Kräuterbutter gratiniert und Scheiterhaufen

€ 15,50

Suppen der Saison

Parmesansuppe mit Sesamöl

€ 7,00

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüseinlage

€ 6,90

Steinpilzcrèmesuppe mit Steinpilzen

€ 7,50

Kleine Portion € 5,50

-Die Preise verstehen sich inkl. Service und Mehrwertsteuer-



...dass sie jeden Tag neu geschrieben wird.

Fischgerichte marktfrisch zubereitet

Gebratene Scholle mit Speckstippe, Gurkensalat
und Schnittlauchkartoffeln
€ 20,50

Lachsforellenfilet auf Fenchel-Schnittlauch-Risotto
an Safransauce und kleinem Salat
€ 22,75

Gebratenes Zanderfilet
auf Pastinaken-Kartoffel-Gemüse und Rote-Bete-Sauce
€ 23,50

Für 2 Personen:

Loup de mer unter dem Salzmantel mit zerlassener Butter,
Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat
€ 49,00

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Ausgewählte Pastagerichte

Spaghettini mit Sommertrüffel
und Parmesan-Buttersauce
€ 19,50

„Gamba Archachon“ in Tomaten-Knoblauchsauce,
Zwiebeln, Sahne, Pernod und hausgemachte Pasta
€ 23,75



Unsere Verabredung mit dem Leben

Ausgesuchte Gerichte

Kalbsleber „Berliner Art“
mit Apfelscheiben, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree
€ 19,75

Meinsburpfanne:
Zwei Filets von Kalb und Rind
mit Steinchampignons in Rahm und Röstkartoffeln
€ 21,75

Rosa gebratene Barbarieentenbrust
an Tomatenfilets und Autsernsaitlingrisotto, Entenjus
€ 23,50

Kalbstaufelspitz mit Meerrettichsauce
und Bouillonkartoffeln
€ 22,50

Landhausküche Meinsbur

Grünkohl mit Kasselernacken und Kohlwurst,
dazu karamellierte Kartoffeln oder Bratkartoffeln
€ 18,50

Halbe krosse Bauernente
mit Rotkohl und Kartoffelklöße
€ 22,50



findet im gegenwärtigen Augenblick statt...

Flambiertes aus der Kupferpfanne

Tatar vom Rinderfilet leicht angebraten,
mit Cognac flambiert und mit Jus gelöscht,
Bratkartoffeln serviert

€ 24,00



Filetspitzen am Tisch zubereitet
und mit Cognac flambiert.

Dazu servieren wir sautierte Steinchampignons und Pennenudeln.

€ 26,50

Klassiker ab 2 Personen am Tisch tranchiert

Ganze krosse Bauernente mit Rotkohl,
saisonalen Pilzen, Jus und Kartoffelklöße

€ 49,00



Chateau Briand mit Grilltomate, frischen Pilzen,
Wintergemüse, Sauce Bearnaise und Rosmarinkartoffeln

€ 35,50 pro Person



...und der Treffpunkt ist genau da,
wo wir uns gerade befinden.

Dessert nach Landhaus Art

Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis
€ 8,40

Crème brûlée mit Apfel-Zimtkompott
€ 7,90

Am Tisch flambiert:

Crêpes Suzette mit frisch gepresstem Orangensaft,
Zitrone, Zucker und Gran Marnier zubereitet
und mit Cognac flambiert.
Auf einem dekorativen Vogelteller mit Vanilleeis serviert.
€ 9,50

Rumpflaumen mit Kirschwasser flambiert
an Orangenparfait im Baumkuchenmantel
€ 10,90

Oder etwas Pikantes:

Dreierlei Weichkäse an Feigensenf und Nüssen
€ 8,90

Wir empfehlen besonders:

Hausgemachte Eispralinen und eine Tasse Crème Kaffee
€ 6,50



..... Und was es über den Tellerrand hinaus
noch so alles gibt.....

Für Ihren Heimweg.....

Bauernbrot, frisch aus dem Ofen 500g (20 Min. Backzeit)	€ 4,20
Mehrkornbrot, frisch aus dem Ofen 1000g (20 Min. Backzeit)	€ 6,25
Hausgemachte Konfitüren nach Wahl	€ 3,50
Heidefrühstück im Einmachglas	€ 4,25
Grobe Leberwurst im Einmachglas	€ 4,25

Immer aktuell :
www.meinsbur.de
facebook

Ihre vertrauensvollen Ansprechpartner :
Nicol Cordes-Maisch : Geschäftsführende Gesellschafterin
Sascha Baschkowski: Küchenchef (Küchen Sonderwünsche)