



**Die einzigen Grenzen sind,  
wie übrigens immer,  
diejenigen einer dürftigen Vision.**

**-James Broughton-**

Seit 1990 stehen wir, Familie Maisch, in diesem Hause und geben unser Bestmögliches, Sie bei jedem Besuch auf's Neue von uns zu überzeugen.

Unsere Vision ist es, diese Tradition längstmöglich beizubehalten und weiterhin Ihr Gastgeber sein zu dürfen. Doch so sehr wir dieser Tradition verbunden sind, sind wir mit dem Fortschritt gleichermaßen verpflichtet, denn:

Ein neuer Blickwinkel führt oft zu neuen Lösungen.  
Wer die Dinge in Bewegung setzen möchte,  
muss ihnen eine eigene Dynamik geben.  
Ohne Dynamik keine Bewegung

und ohne Bewegung keine Entwicklung.  
Eine Philosophie, mit der man nicht nur in der Kunst, sondern auch in der Küche und Restaurant zu neuen Ergebnissen kommt.

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen Niels Battenfeld mit seinen Lieblingsplatz Hotels als Nachfolger präsentieren dürfen und wir damit voller Stolz sagen können, dass wir unsere Vision weiterhin voller Ehrgeiz verfolgen.

Ihre  
Familie Maisch



## Aperitifempfehlung

Apfelbrand | Grand Marnier | Grenadine  
Angostura Bitter | Rosmarin | Prosecco  
Glas | 8,00

Alkoholfreier Cocktail  
Curacao Blue | Grapefruit | Orange | Maracuja  
Glas | 6,90

## Lifestyle Menü

Lachstatar  
Shiitakepilz | Gurke | Sake | Sternanis | Zimtblüten



Creemesuppe vom Muskatkürbis  
Milchschaum | Tonkabohne



Entrecôte  
Dicke Bohnen | Rosmarinkartoffeln



Baumkuchen  
Spekulatius | Kumquats | Honigkresse

49,50  
ohne Vorspeise 36,00

## Weinempfehlung zum Menü

2017er | Rosé | QbA. | Trocken  
Weingut Klumpp | Baden  
0,75 | 34,00



## Suppen

Steinpilz-Crème-Suppe  
Petersilie | Kräuterseitling  
8,50  
als kleine Portion 6,90

Cremesuppe vom Muskatkürbis  
Milchschaum | Tonkabohne  
9,90

Rinderkraftbrühe  
Carpaccio | Balsamico | Salzflocken  
7,90

## Vorspeisen

Meinsbur-Salat  
Holunderblüten-Dressing | gebratener Speck  
Kürbiskerne | Sonnenblumenkerne  
9,70

Ziegenkäse  
Honig | Mandeln | Wildkräutersalat  
14,50

Lachstatar  
Shiitakepilz | Gurke | Sake | Sternanis | Zimtblüten  
16,50

## Vegetarisch

Buchweizen  
Rübchen | Erbsensprossen | Apfel | gebeiztes Eigelb  
19,90



## Fisch

Lachsforelle  
Gnocchi | Muskatkürbis | Whiskeyschaum  
27,90

Saltimbocca vom Winterkabeljau  
Linsen | Wurzelgemüse | Speck  
25,90

Gebratene Seezunge  
zerlassene Butter | Salzkartoffeln | Salat | Joghurtdressing  
49,00

## Weinempfehlung

2016er | Nieder-Flörsheimer | Riesling „S“ | trocken  
Wein- und Sektgut Rudolf Geil | Rheinhessen  
0,75l | 45,00

## Ofenfrischer Gänsebraten

Gänsebraten - Brust und Keule  
Rotkraut | Jus | Kartoffelklöße | Maronen | Bratapfel  
36,50

Ganze Gans | für 4 Personen | am Tisch tranchiert  
Rotkraut | Jus | Kartoffelklöße | Maronen | Bratapfel  
149,00

## Weinempfehlung zum Gänsebraten

2016er | Shiraz Skaaveld  
Man Family Wines | Coastal Region | Südafrika  
0,75l | 30,00  
0,2l | 7,80



## Fleisch

Halbe knusprige Ente  
Rotkraut | Apfel | Kartoffelklöße | Rosmarinjus  
26,90

Entrecôte  
Dicke Bohnen | Rosmarinkartoffeln  
28,50

Rinderfilet  
Variation von der Erbse | Saubohnen  
38,00

## Für 2 Personen am Tisch tranchiert

Ofenfrische ganze knusprige Ente  
Rotkraut | Apfel | Kartoffelklöße | Rosmarinjus  
pro Person 28,50

## Ab 2 Personen am Tisch tranchiert

Chateaubriand  
Herbstgemüse | Drillinge | Rosmarinjus | Sauce Béarnaise  
pro Person 42,50

## Weinempfehlung zum Chateaubriand

2017er | Pinotage Barista  
Western Cape | Südafrika  
0,75 | 34,50



## Dessert

### Gugelhupf

Rum | Pflaumen | Sauerrahm | Rosinen  
8,90

### Baumkuchen

Spekulatius | Kumquats | Honigkresse  
9,50

### Hausgemachte Eispralinen

5 Stück 6,00

### Sorbet´s

Mango-, Zitrone-, Kirsch-, oder Cassis-Sorbet  
Kugel | 3,90

## Auf Anfrage ab 2 Personen am Tisch flambiert:

### Crêpes Suzette

frischer Orangensaft | Grand Marnier | Cognac | Vanilleschoteneis  
pro Person 14,90

## Zum Dessert

2013er | Bermersheimer Seilgarten | Huxelrebe | Auslese  
Geil´s Wein und Sekt | Rheinhessen  
0,1l | 8,50  
5cl | 4,80



## **Für Ihren Heimweg:**

Wir wollen die Natur nicht kopieren,  
sondern uns ihr so weit wie möglich annähern.

Verschiedene Baguette-Sorten zur Wahl / 6,50

Hausgemachte Konfitüren nach Wahl / 3,50

Heidefrühstück im Einmachglas / 4,25

Grobe Leberwurst im Einmachglas / 4,25

**[www.meinsbur.de](http://www.meinsbur.de)**

**Schauen Sie gerne auf unseren aktuellen Veranstaltungsflyer!**

Die Meinsbur finden Sie auch auf Facebook.

**Liebe Gäste, die kalte Jahreszeit naht mit großen Schritten!  
Denken Sie an Ihre Reservierung für die Gänse- und Weihnachtszeit.**