



Aperitif Empfehlung

Alkoholfrei Cocktail „Green Dream“
6,90

Weinempfehlung

Weißburgunder | QbA. | trocken
Geil's Wein- und Sektgut | Rheinhessen
0,75l | 29,80
0,2l | 8,00

Vorspeisen

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

Geräucherte Wachtelbrust
Baumbuchen | Pfefferkaramell
Wildkräuter
14,50

Suppen

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

Rinderkraftbrühe
Carpaccio | Balsamico | Salzflöcken
7,90

FAREWELL-Überraschungsmenü

Drei-Gang-Menü
33,33 pro Person

www.meinsbur.de
Schauen Sie gerne auf unseren aktuellen Veranstaltungsflyer!



Hauptgerichte

Doradenfilet | Risotto
Oliven | Pesto
25,90

Kalbsgeschnetzeltes | Pilze
Wirsing | Kartoffeltaler
28,90

Kalbstafelspitz | Boullionkartoffeln
Wurzelgemüse | Meerrettichsauce
24,90

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

Entrecôte | zweierlei Bohnen
Rosmarin-Röstkartoffeln | Jus
28,50

Für 2 Personen am Tisch tranchiert

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

Dessert

Gugelhupf
Rum | Pflaumen | Sauerrahm | Rosinen
8,90

Pflaumenparfait | Kumquats | karamellisierte Nüsse
9,50

Auf Anfrage ab 2 Personen am Tisch flambiert:

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

Selbstgemachte Eispralinen
5 Stück 6,00

Sorbet's
Mango-, Zitrone-, Kirsch- und
Cassis-Sorbet
Kugel 3,90