merion

Sonderkarte

Vorspeise

821	**Wildfleischsuppe mit Einlage**	**8,50**
822	**Birnen – Kastaniensuppe**	**9,90**

Hauptspeise

400 Gänsebrust / Gänsekeule **35,90 / 38,90**

Mit Rotkohl, Kartoffelknödel und gebratenem Apfel, serviert mit Sahnepreiselbeeren

401 Wildgulasch **25,90**

Gulasch vom Hirsch, mit Pflaumen und Kastanien in Wacholder-Rotweinsauce zubereitet
dazu Spätzle

402 Hirschbraten **28,90**

Hirschbraten aus der Keule an einer Rotweinsauce mit Spätzle und Rotkohl,
dazu eine Birne mit Preiselbeere

403 Penne al forno **17,50**

Rohrnudeln in Tomaten-Hirsch-Hackfleischsauce, mit Käse überbacken

404 Hirschschnitzel **25,90**

Aus der Keule (paniert) mit Wildpreiselbeeren und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln
mit Speck, Sauce Hollandaise-Bernaise-Mischung und Salat

Dessert

809 Dessert-Triologie **9,90**

Lassen Sie sich überraschen

811	**Tiramisu im Glas**	**8,90**
812	**Spekulatius-Eis**	**9,90**

Mit Zimt-Kirschsauce und Sahne

merion

Speisekarte

Kalte Vorspeisen

11	**Bruschetta mit Lachs** Geröstetes Brot mit geräuchertem Lachs, Mascarponecreme, frischen Avocadoscheiben, Balsamico-Creme und Rucola	**9,50**
12	**Bruschetta Classic** Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch	**7,90**
13	**Rindercarpaccio** Auf Balsamico-Reduktion, serviert mit Rucola, Parmesan[2,7] und Pinienkernen	**13,90**

Warme Vorspeisen

15	**Mozzarella** [2,8] im Serrano-Schinkenmantel[2,7] gebraten, auf Rucolanest mit Cherrytomaten und Baguette serviert	**11,90**
16	**Scampi** Angerichtet an pikanter Hummer-Knoblauchsauce[9], dazu Baguette	**13,90**
18	**Schafskäse** [2,8] mit Zwiebelringen, gebackenen Paprikaschoten, Oliven[12] und Baguette	**10,90**

Vorspeisenplatten

502	**Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen**	**25,90**
503	**Gemischte Vorspeisenplatte für 4 Personen**	**44,90**

Suppen

20	**Tomatencremesuppe** mit Sahne[9] beträufelt	**8,50**
22	**Zwiebelsuppe** mit Käse[8,9] überbacken	**8,50**
23	**Rinderkraftbrühe** mit Einlage und Baguette	**8,50**

Für den kleinen Appetit

30 Black & White **19,50**
Rinderfilet mit Pfeffersauce[1,3,4], Schweinefilet mit Sauce Hollandaise[2,3,15]
dazu Bratkartoffeln mit Speck[2,7,8]

31 Medaillonsteller **17,50**
2 Schweinemedaillons mit Spinat und Sauce Hollandaise[2,3,15], dazu Rösti

32 Putensteak „Hawaii“ **17,50**
Mit Ananas, Schinken[1,2,7] und Käse[8,9] überbacken, dazu Kroketten

Für unsere kleinen Gäste

25 Pocahontas - kleines Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites **9,90**

26 Kinder - Cevapcici mit Pommes frites **9,90**

27 Chicken - Nuggets mit Pommes frites **9,90**

28 Spaghetti mit Tomatensauce **9,90**

Salatvariationen und Vegetarisches

35 Gemüseteller **16,50**
Broccoli, Spinatkartoffeln, Champignons, Zucchini, Paprika, Spiegelei und Kroketten

36 Bandnudeln **15,50**
Frisches Tagesgemüse in Riesling-Sahnesauce[9] zubereitet und Rucolahaube

37 Vegetarische Enchiladas **16,90**
Weizenmehltortillas gefüllt mit Tomatensauce, Mais, Zucchini, Paprika, Kidneybohnen, Erbsen und Möhren und feiner Käsekruste

110 Bunter Salat mit Steakstreifen **19,90**
Mit Tomaten, Gurken, Wallnüssen, und Weintrauben in Balsamico-Honig-Zitronendressing

111 Salatteller „Primavera“ **17,50**
Verschiedene Blattsalate mit frischen Früchten der Saison, Putenbrustfilets und Senf-Honig-Dressing

112 Lachs & Garnelen Salatteller **18,90**
Gegrilltes Lachs-Garnelen Duett auf Salatbett mit Himbeervinaigrette

Original argentinische Steaks

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Bitte teilen Sie uns bei Bestellung mit, wie wir Ihr Steak grillen sollen:

englisch**: blutig gegrillt** – medium**: rosa gegrillt** – well done**: ganz durchgegrillt**

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak **medium** gegrillt

40	**Rumpsteak 220g**	**27,90**	**42**	**Filetsteak 220g**	**34,50**
41	**Rumpsteak 320g**	**32,50**	**43**	**Filetsteak 320g**	**44,50**

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gebraten, da hierdurch der saftige Fleischgeschmack am besten erhalten bleibt.

Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter[8]

Beilagen

120	**Folienkartoffeln** mit Sauerrahm[9]	**5,00**	**131**	**Geröstete Zwiebeln**	**4,00**
121	**Drillingskartoffeln**	**4,00**	**132**	**Tomatensalat**	**4,50**
122	**Pommes frites**	**4,00**	**133**	**Gurkensalat** mit Joghurtdressing[9]	**4,50**
124	**Rösti**	**4,00**			
125	**Bratkartoffeln mit Speck**[2,7,8]	**4,00**	**134**	**Gemischter Salat**	**4,50**
126	**Djuvecreis**	**4,00**	**135**	**Balkan Salat** mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse[2,8]	**7,50**
127	**Butterreis**	**4,00**			
128	**Speckbohnen**[2,7,8]	**4,90**			
129	**Broccoli**	**5,50**			
130	**Champignonköpfe**	**5,50**	**136**	**Frisches Tagesgemüse**	**5,50**

Saucen und Buttermischungen

140	**Pfeffersauce**[1,3,4]	**3,90**	**145**	**Ajvar**	**3,00**
141	**Sauce Bèarnaise**[2,3,15]	**4,00**	**146**	**Sauerrahm**[9]	**3,00**
142	**Sauce Hollandaise**[2,3,15]	**4,00**	**147**	**Mayo**[1,2,4] **/ Ketchup**[1,2]	**0,80**
143	**Gorgonzolasauce**[9]	**4,50**	**148**	**Kräuterbutter**	**2,50**
144	**Pfifferling-Bèarnaise**[2,3,15] **Soße**	**5,50**			

Steaks mit Beilagen

45 Pfeffer - Filetsteak **36,50**
Filetsteak mit Pfeffersauce[1,3,4], dazu Kroketten, Speckbohnen[2,7,8] und Salat

46 Pfeffer - Rumpsteak **31,50**
Rumpsteak mit Pfeffersauce[1,3,4], dazu Kroketten, Speckbohnen[2,7,8] und Salat

47 Holzfäller Steak **30,90**
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck[2,7,8], und Salat

48 Cordon Rouge **31,90**
Rumpsteak mit Schinken[1,2,7] und Käse[8,9] gefüllt, serviert mit Bratkartoffeln mit Speck[2,7,8], und Salat

49 Gorgonzola - Filetsteak **37,50**
Filetsteak überzogen mit herzhafter Gorgonzolasauce[8,9], dazu Speckbohnen[2,7,8], Kroketten, Birnenhälfte mit Preiselbeeren und Salat

50 Gorgonzola - Rumpsteak **32,50**
Rumpsteak überzogen mit herzhafter Gorgonzolasauce[8,9], dazu Speckbohnen[2,7,8], Kroketten, Birnenhälfte mit Preiselbeeren und Salat

51 Steak-Teller **29,90**
Rumpsteak, Filetsteak und Schweinefilet (ca.300 g), dazu frisches Tagesgemüse, Bratkartoffeln mit Speck[2,7,8] und Salat

52 Pfeffer-Spieß **29,90**
Verschiedene Rindersteaks am Spieß auf feiner Madagaskar-Pfeffersoße[1,3,4] dazu Bratkartoffeln mit Speck[2,7,8] und Salat

Platten für zwei Personen

55 Grill-Platte **43,50**
Schweinenackenspieße, Hacksteaks, Schweinekoteletts, Cevapcici und Rindermedaillons garniert mit Djuvecreis und Pommes frites, dazu Salat

56 Steak-Platte **56,90**
Filetsteaks, Rumpsteaks, Schweinefiletmedaillons und Putensteaks, garniert mit Broccoli, Champignon-Zwiebelgemüse, frischem Tagesgemüse, Pommes frites und Kroketten, dazu Pfeffersauce[1,3,4] und Salat

Vom Grill

60 Cevapcici **17,50**
Mit Djuvecreis, Pommes frites und Salat

62 Halb & Halb **17,50**
Vier Cevapcici und ein Raznjici mit Bratkartoffeln und Salat

63 Balkan - Steak **18,90**
Hacksteak mit Schafskäse[2,8] überbacken, dazu Pommes frites und Salat

64 Pfeffer – Hacksteak **18,90**
Hacksteak mit Pfeffersauce[1,3,4] überzogen, dazu Pommes frites und Salat

65 Grillteller **20,50**
Schweinenackenspieß, Cevapcici, Schweinekotelett und Hacksteak garniert mit Djuvecreis und Pommes frites, dazu Salat

66 Hausteller **23,50**
Rumpsteak, Schweinekotelett, Puten Medaillon, Hacksteak, frischen Tagesgemüse, Bratkartoffeln und Salat

Lamm und Putengerichte

70 Lammkarree **33,50**
Vom Grill, nappiert mit frischem Knoblauch in Kräuter-Olivenöl, serviert mit Bratkartoffeln mit Speck[2,7,8], dazu frisches Tagesgemüse

71 Lamm-Steak ca. 230g **32,90**
Vom Grill, nappiert mit frischem Knoblauch in Kräuter-Olivenöl, serviert mit Bratkartoffeln mit Speck[2,7,8], dazu frisches Tagesgemüse

72 Putenmedaillons **20,50**
Angerichtet an Bandnudeln und mit Sauce Bèarnaise[2,3,15] überzogen

73 Putensteak **19,90**
Gegrilltes Putensteak, mit Kräuterbutter[8], Pommes frites und Salat

74 Putenmedaillons „Caprese‘‘ **22,50**
Putenmedaillons überbacken mit Tomaten und Mozzarella[2,8], dazu Rucola und Pommes frites

75 Putenspieß **23,50**
mit Paprika und Zucchini, Sauce Hollandaise[2,3,15], Drillingskartoffeln und Salat

Pfannengerichte

80 Bauernpfanne **23,90**
Drei Schweinemedaillons mit Champignons, Sauce Hollandaise[2,3,15] und Käse[8,9] überbacken, dazu Bratkartoffeln mit Speck[2,7,8] und frisches Tagesgemüse

81 Schweineragout **21,90**
Schweineragout mit Currysoße, Butterreis, Obst und Salat

82 Pfanne „Merion“ **25,50**
Puten-, Rinder- und Schweinemedaillons mit Champignonköpfen, Bratkartoffeln mit Speck[2,7,8], Broccoli und Spiegelei

Das Beste vom Schwein

85 Schweinemedaillons „Imperial“ **21,90**
Drei Schweinemedaillons mit Sauce Bèarnaise[2,3,15] überzogen, dazu Bratkartoffeln mit Speck[2,7,8] und Salat

86 Schweinemedaillons „Spezial“ **23,90**
Drei Schweinemedaillons mit Pfifferlings-Bearnaise-Sauce[2,3,15] überzogen, dazu Broccoli, Rösti und Salat

87 Schweinemedaillons „Harmony‘‘ **22,90**
Drei Schweinemedaillons mit Gorgonzolasauce[8,9] überzogen, dazu Speckbohnen[2,7,8], Kroketten, Birnenhälfte mit Preiselbeeren und Salat

88 Schweinemedaillons „Madagaskar‘‘ **22,90**
Drei Schweinemedaillons überzogen mit grüner Pfeffersauce[1,3,4], dazu Speckbohnen[2,7,8], Kroketten und Salat

Nudelgerichte

90 Bandnudeln & Lachs **18,90**
Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini in Rieslingsauce[9] zubereitet, serviert mit Rucolahaube

91 Bandnudeln & Pute **17,90**
Bandnudeln mit Putenbrustfiletstreifen mit frischen Champignons in Sahnesauce[9]

92 Spaghetti aglio e olio **18,90**
Spaghetti mit Scampi (Garnelen), Knoblauch, Peperoncini, Cherrytomaten und Parmesan

Fischgerichte

94 Fisch-Geschnetzeltes **21,90**
Verschiedene Fischfiletstücke[19] mit Zucchini in Mascarpone-Hummersauce, mit Zucchini zubereitet, dazu Butterreis und Salat

95 Lachsfilet **27,50**
Gegrillte Lachsfilets[19] mit Orangen-Thymian-Sauce, Bandnudeln und Salat

96 Gegrillter Lachs[19] **28,50**
Serviert mit Kräuterbutter[8], mit frischem Tagesgemüse und Drillingskartoffeln

97 Zanderfilet[19] **27,50**
An Basilikumsauce[9] angerichtet, dazu dalmatinische Spinatkartoffeln

98 Fisch-Duett **28,90**
Kross gebratenes Wolfsbarsch- und Doradenfilet[19] mit frischem Tagesgemüse und Drillingskartoffeln

Schnitzel

100 Champignonschnitzel **18,50**
Schweineschnitzel (paniert) mit gedünstetem Champignon-Zwiebelgemüse, mit Sauce Hollandaise[2,3,15] beträufelt, dazu Pommes frites und Salat

102 Schnitzel „Wiener Art“ **16,90**
Schweineschnitzel (paniert) mit Pommes frites und Salat

103 Zwiebelschnitzel **17,90**
Schweineschnitzel (paniert) mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck[2,7,8] und Salat

104 Schweineschnitzel „Niederlande“ **19,90**
Schweineschnitzel (paniert) mit Broccoli, Sauce Hollandaise[2,3,15] und Käse[8,9] überbacken, dazu Kroketten

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten:

1. mit Farbstoff, **2.** mit Konservierungsstoff, **3.** mit Geschmackverstärker, **4.** mit Süßungsmitteln, **5.** mit Zucker und Süßungsmitteln - kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, **6.** Enthält eine Phenylanalinquelle, **7.** mit Antioxidationsmittel, **8.** mit Phosphat, **9.** mit Milchweiß, **10.** Koffeinhaltig, **11.** Chininhaltig, **12.** Geschwärzt, **13.** Geschwefelt, **14.** mit Nitritpökelsalz, **15.** mit Nitrat, **16.** Gewachst, **17.** Taurin, **18.** Gentechnisch verändert Rohstoff (Meis/Reis/Soja), **19.** In Fischfilets können Reste von Gräten enthalten sein, **20.** Steinobst könnte Reststeine enthalten.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns gerne an.
Unsere separate Allergenkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten!

Alle Preise incl. MwSt. und Bedienung. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten!