

*Gib jedem Tag die Chance der Schönste
Deines Lebens zu werden*

Lebensfreude & Qualität

Kölsch & Blanc de Noir von der Ahr

Zünftig & Schick

Folienkartoffel & Gambas

Karneval & Candle light

Poppelsdorf & die „Weite Welt“

MEYER'S
Speis & Trank

Für den kleinen Hunger

Zum Brotkorb

Aioli
302 3,90

Marinierte Oliven
mit Olivenöl, Knoblauch und Oregano
305 3,90

Dreierlei „Classic“
Sauerrahm, Oliven und Aioli
303 4,90

* * *

Frittierte Ofenkartoffelscheiben mit Sauerrahm
330 5,20

Frittierte Ofenkartoffelscheiben mit dreierlei Soßen
- süß-scharfe Chilisoße, Barbecuesoße und Sauerrahm -
331 5,90

*Das Schönste am Morgen danach ist
der Wein am Abend zuvor . . .
Weinvielfalt in unserer Getränkekarte*

Die stressfreie Geschenk – Idee.

MEYER'S
Speis & Trank

auch zum Verschenken.

Einen Gutschein von Ihrem Meyer's
oder eine Flasche
unseres Rheingau-Haussektes



Vorspeisen

„Basic – Mini“

gemischter, knackiger Salatteller
mit Salaten der Saison
340 5,50

„Oriental“

Garnelen mit Spinat-Tomatengemüse, Zitrone,
Knoblauch und Kreuzkümmel
342 9,80

„Ziege trifft Apfel“

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten
auf Rucolasalat mit Apfelspalten
341 8,50

„Carpaccio vom Rinderfilet“

in Limetten-Olivenöl-Dressing, Rucolasalat und Parmesan
344 8,90

„Hausgebeizt“

Tranche vom gebeizten Anis-Lachs mit seinem Kaviar
auf Schwarzbrot und kleinem Rösti mit Zwiebeln und Sauerrahm
343 9,80

Vorspeisenteller „Meyer's“

Melone mit rohem Schinken, Parmesan, Anis-Lachs,
gebratene Garnelen, mariniertes Gemüse,
Aioli und Oliven
345 11,90

*Es gibt Momente die schreien nach - Suppe
Frische Suppen im Küchengeflüster*

Kindergerichte

Fragen Sie bitte nach unserer Kinderkarte !

Nudeliges

Schwarze Bandnudeln

Mekong - Style

mit gebratenen Garnelen in Kokos-Zitronengras-Soße
808 13,80

Spaghetti

all'Arrabiata

mit Peperoni, Knoblauch und Chorizosalami
in Tomatensoße
805 9,60

con Scampi

mit gebratenen Garnelen, Tomaten,
Knoblauch und Basilikum
802 12,50

alla Carbonara

mit Speck & Eigelb in Sahnesoße
800 8,50

Fettucini

con Frutti di Mare e Pomodori

mit gebratenen Garnelen, Tintenfischringen und Lachswürfeln
Tomaten und Knoblauch
806 14,80

Vegetarischer Wahnsinn mit Trüffelöl

mit frischen Tomaten, Knoblauch,
Schafskäse und Rucola
801 9,80

con Tacchino e le Zucchine

mit Putenstreifen und Zucchini
in Weißwein-Basilikumsahne
803 10,50

Tricolore

mit Stückchen vom Lachsfilet, Zwiebellauch, Dill und Weißweinsauce
804 10,50

Feste Feiern

Wir, Ihr Meyer's, bieten Ihnen das Ambiente - Sie haben den Anlass.

Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Kommunion, Konfirmation, Jubiläum, Opa's erste Rente oder der erste Lohn des Enkels - wir geben Ihrem Fest den gebührenden Rahmen (von 2 bis 160 Personen).

Auch bei Trauerfeiern und Empfängen – ob geschäftlich oder privat – stehen wir Ihnen zur Seite und beraten Sie gerne über unsere Möglichkeiten.

Sprechen Sie uns an oder mailen Sie uns

info@meyers-bonn.de

Tel. 02 28 / 21 49 37

Gerne können Sie sich Ihr Menü oder Buffet selbst zusammenstellen oder Sie lassen sich von uns in einem persönlichen Gespräch beraten.

Dann werden sich sicher Ihre Vorstellungen in einem gelungenen Fest widerspiegeln.

MEYER'S
Speis & Trank

Clemens – August – Str. 51a

53115 Bonn – Poppelsdorf

0228/ 21 49 37

www.meyers-bonn.de

Alle Preise dieser Karte sind in Euro und verstehen sich incl. MwSt. und Bedienung.

Wir akzeptieren Geldscheine bis 200,- € oder gerne Ihre EC- oder Kredit-Karte.

Wir akzeptieren keine Karten von nicht deutschen Banken.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Fleisch- & Fischgerichte

Gegrilltes Putenbruststeak

auf Tomaten-Basilikum-Salsa dazu Basmatireis und Salat

612 13,80

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Salat

614 - „Wiener Art“ mit Preiselbeeren 10,50

615 - mit Champignonrahmsauce 11,50

Medaillons vom Schweinefilet

in der Zwiebel-Senfkruste

auf kleinen Rösti und Marktgemüse

611 13,80

Unser frisches Rumpsteak -250g-

-mit dem beliebten Fettrand gebraten-

mit Basilikumbutter oder Pfeffersauce

Kartoffelgratin oder Pommes frites und Salat

620/625 - mit Pfeffersauce 19,80

619/624 - mit Basilikumbutter 19,80

Paniertes Kotelett vom glücklichen „Korte-Schwein“

-300g-

mit lauwarmem Speck-Kartoffel-Salat

610 17,50

www.bauer-korte.de

Schweinezucht ohne Medikamente und Gentechnik. Jodfreies Fleisch.

Die Zusammensetzung des Futters ist natürlich das Geheimnis. Aber so viel ist bekannt, dass es aus Kartoffeln, Gerste, Weizen, Erbsen, Mineralien, NaturSinn -Futterzusätze, Kanne Brottrunk und Heilkräutern besteht. Zudem verwendet Heiner Korte das nach der Methode von Hildegard von Bingen entwickelte Frischkorn-Bräu, bei der das gemahlene Getreide noch am gleichen Tage verfüttert wird.

Die Schweine vom Bauernhof Korte werden vegetarisch, basisch und ohne Gentechnik aufgezogen.

Alle Produkte, die zur Fütterung dienen, stammen aus eigenem Anbau. Hinzu kommt, dass die Schweine

mit Kräuter-Ölen behandelt werden, wodurch sie nicht nur besser riechen,

sondern auch weniger Hauterkrankungen haben.

Heiner Korte beschreibt sein Futter folgendermaßen: "Im Prinzip ist es das Müsli, das ich morgens auch esse!".

Auch Korte-Schweine 'enden' auf dem Schlachthof.

Aber vorher haben sie ein schöneres Leben als andere Schweine.

Sie genießen nämlich ein Leben im 5-Sterne-Stall:

der Service, die Aromatherapie, das Sporttraining und dazu Musik garantieren ein glückliches Schweineleben.

Aus dem Garten

Da haben wir den Salat

„Basic“ – großer gemischter, knackiger Salatteller
mit Salaten der Saison
500 7,20

Unser großer Salat ergänzt mit

- | | | |
|-----|---|-------|
| 506 | „VIP's only“
- gebratenen Garnelen und geschmolzenem Mozzarella | 14,30 |
| 502 | - gebratenen Putenbruststreifen | 10,90 |
| 503 | - gebratenem Ziegenkäse und Honig | 10,60 |
| 504 | - gebratenen Hähnchenbrustfilets
in Honig und Sweet Chili-Soße | 11,50 |
| 511 | - gegrilltem Lachsmittelstück mit Basilikumbutter | 14,50 |
| 518 | „Meyer's“
- gebratenen Streifen von Pute und Rind und einem Lammkotelett | 13,50 |
| 505 | - gebratenen Garnelen in Knoblauchöl | 12,80 |
| 508 | „Exotic“
- gebratenen Hähnchenbrustfilets mit Früchten in Currysoße | 11,50 |
| 509 | - gebratenen Hähnchenbrustfilets und Champignons | 11,50 |
| 514 | - gebratenen Hähnchenbrustfilets, Champignons
und gebratenem Ziegenkäse | 14,30 |
| 510 | - Hähnchenbrustfilets in Erdnuss –Chili – Honig – Soße | 11,50 |
| 512 | - Schafskäse, Kartoffelachteln, Peperoni und Oliven | 12,60 |
| 517 | „Clemens-August“
- mit gebratenen Garnelen, Tintenfischringen, Lachswürfeln,
Kartoffelecken, Oliven, Strauchtomaten, Peperoni und Aioli | 14,30 |

Unsere Salate servieren wir mit unserem beliebten

Meyer's – Dressing

oder auf Wunsch mit selbstgemachtem Joghurt – Dressing.

Folienkartoffeln

Folienkartoffel mit Sauerrahm und gemischtem Salat
400 7,50

Unsere Folienkartoffel ergänzt mit

gebratenem Ziegenkäse und Honig
403 11,-

gebratenen Garnelen in Knoblauchöl
405 11,50

Putenstreifen in Currysahne
406 11,20

gebratenen Hähnchenbrustfilets und Champignons
407 11,20

gebratenen Hähnchenbrustfilets, Champignons
und gebratenem Ziegenkäse
409 14,20

„Meyer's“ Lamm-Spezial
mit gegrillten Lammkoteletts
411 14,50

bis Muttertag –

unser reichhaltiger, saisonal zusammengestellter

MEYER'S
Speis & Trank - **BRUNCH**

Brunch – Buffet

sonntags von 10.00 bis 14.30 Uhr
inklusive Filterkaffee und Tee satt

15,90 pro Person

Kinder bis 6 Jahre
frei

Kinder von 7 bis 12 Jahre
1/2 Preis