



WEINSTUBE · KÜCHE · BAR



Vorspeisen

Brot mit Aioli (a1, c)	5,90
Persischer Hummus mit Brot	6,50
Kalamata Oliven mit Knoblauchbrot (a1)	9,90
Ägyptisches Fladenbrot (a1, c, i, nicht vegetarisch) gefüllt mit Gouda, pikant gewürzt, dazu Aioli-Creme	10,90
Antipasti (a1, c, i, 2) eine Reise durch die Welt der mediterranen Vorspeisen, mit Knoblauchbrot serviert, ideal für 2 Personen	18,50

Suppen

Tomatensuppe (a1, x) mit Gouda, Chili und Honig abgeschmeckt	6,50
Soup-e-Djoh Graupencremesuppe: Hähnchen, Petersilie, Möhren, Erbsen, Mais, Champignons	7,80



WEINSTUBE · KÜCHE · BAR



Salatbar

Alle Salate werden mit ofenfrischem Brot serviert

Dressings: Kräuter (f), French (e, g, h), Aceto Balsamico (j) oder Honig-Senf (e, m)

Tehran **15,90**

(a1) Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Möhren, Peperoni, Fetakäse und Oliven

Tabriz **17,90**

(a1, 1, 2) Verfeinert mit Gouda, Thunfisch, Putenstreifen und Ei

Persepolis **20,90**

(a1, h, 2) Gebratenes Hähnchenbrustfilet dazu Grana Padano

Für den kleinen Hunger

Gebratene Champignons **12,90**

in einem Salatbouquet, dazu reichen wir Kräutercreme mit Brot

Mediterrane Variation **14,90**

Gegrillte Peperoni, Oliven, Fetakäse und gebackener Mozzarella, dazu Aioli Creme mit Brot

Schlemmertoast **15,90**

Gebratenes Schweinefilet auf geröstetem Brot, bedeckt mit Champignons, dazu ein Salatbouquet und Sauce Hollandaise

Garnelen-Spieße **18,90**

mit Salat und Aioli, dazu Knoblauchbrot



WEINSTUBE · KÜCHE · BAR



Vegetarisches

Die Knolle 11,90

(g, j) Riesen-Ofenkartoffel mit Aioli und einem Salatnest

Riesen-Ofenkartoffel 13,90/17,90

(e, g, h) mit Salat und hausgemachter Aioli oder Kräutercreme; mit gebratenem Gemüse 13,90; mit Hähnchenbrustfilet 17,90

Gebackener Fetakäse „Saganaki“ 17,90

(a1, c, g, j) auf einem bunten Salatbett, dazu reichen wir Aioli-Creme und Röstbrot

Pfannkuchen Mey'House 16,90

(a1, c, g, i, j) gefüllt mit Spinat und Fetakäse, bedeckt von einer Tomatensauce und dazu ein Salatnest

Nudelauflauf 18,90

(a1, g, i, l) Broccoli, Blumenkohl, Champignons und Tomaten mit Gouda überbacken

Vegan

Wrap Vegano 15,90

(a1, k) mit geschmortem Gartengemüse, dazu Sesam-Knoblauch-Dipp

Thai Pfanne 21,90

mit Kokosmilch verfeinert, dazu eine Reistimbale (leicht scharf)



WEINSTUBE · KÜCHE · BAR



Wraps

Diese lateinamerikanischen Spezialitäten werden mit frischem Salat und Knoblauchmayonnaise handwarm serviert.

El Vegetabil 14,90

(a1, h, i, j) mit geschmortem Gartengemüse

El Porko 19,90

(a1, h, j) Schweinefiletstreifen, Champignons, Möhren und Zuckerschoten

El Pollo 19,90

(a1, h, j) Hähnchenbrustfiletstreifen mit verschiedenem Gemüse

Nudelgerichte

Penne con funghi di bosco 16,90

(a1, c, g, h, 2) mit Waldpilzen, Grana Padano, abgelöscht mit Balsamico bianco

Penne Pimento Verde 18,90

(a1, c, g, h3) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika-Zucchini-Gemüse in Basilikum-Pfeffer-Sauce

Tortellini Spinacia 18,90

(a1, c, g, h3) Vegetarische Tortellini mit Blattspinat, Tomaten, Fetakäse, Minze und Lauchzwiebeln

Penne con Aglio e Gamberetti 23,90

(a1, c, d, g, 17) in frischem Knoblauch gebratene Garnelen mit milden Peperoni, Gemüswürfeln und Pesto



WEINSTUBE · KÜCHE · BAR



Aufläufe

Tomaten-Zucchini-Gratin d'Italia 16,90

(g, h3) unterlegt mit Béchamel-Kräuterkartoffeln und Gouda überbacken

Mey'Houseauflauf 18,90

(a1, g, i, 2) Frische Tortellini in Kräutersahnesauce mit Blattspinat, Putenschinken und Parmesan gratiniert

Gut bürgerliches

Gutsherrenschnitzel 21,90

(a1, c, g, j, 17) Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce und frischen Champignons, dazu einen Beilagensalat

Panierte Hähnchenbrust 22,90

(a1, c, g, j) mit Ananas, gratiniertem Gouda und Waldbeeren-Chutney, dazu Salatbouquet

Schweinerückensteak „Mailänder Art“ 23,90

(g, h3, j) mit Tomaten und Feta überbacken, dazu ein Salatbouquet

Wählbare Beilagen zu den gutbürgerlichen Gerichten

Diese Beilagen können zu den oben aufgeführten Gerichten gewählt werden.

Salzkartoffeln · Pommesfrites · Gratinkartoffeln (g,2) · Ofenkartoffel · Bratkartoffeln · Basmatireis · Butternudeln · Rosmarinkartoffeln · Kroketten



WEINSTUBE · KÜCHE · BAR



Persische Grillküche

Unsere persischen Gerichte kommen mit Safran Reis, gegrillter Tomate, Mastokhiar und Oliven.

Kubideh	20,60
zwei gegrillte Hackfleischspieße aus Rind und Lamm	
Juje	20,60
gegrillter Hähnchenbrustspieß in Safran mariniert	
Chenjeh	22,60
gegrilltes Rinderrückenfilet	

Feine Küche

Hähnchenbrustfilet „Thailändische Art“	22,90
(k) mit Wok-Gemüse und Kokosmilch verfeinert, dazu eine Reistimbale (leicht scharf)	
Hähnchenbrustfilet „al pomodoro“	25,90
Garzeit ca. 25 min. (a, h3, 2) mit Spinat gefüllt und im Schinkenmantel gebräaten, auf Tomaten-Gemüse und Pesto-Sauce serviert	

Wählbare Beilagen zur feinen Küche

Diese Beilagen können zu den oben aufgeführten Gerichten gewählt werden.

Salzkartoffeln · Pommesfrites · Gratinkartoffeln (g,2) · Ofenkartoffel · Bratkartoffeln · Basmatireis · Butternudeln · Rosmarinkartoffeln · Kroketten



WEINSTUBE · KÜCHE · BAR



Dessert

Schokoladen-Nuß-Parfait (e, g, h3) mit frischen Früchten und Sahne	9,90
Mascarpone Farangi Mascarponecreme mit Erdbeeren	7,50
Schoko Soufflé mit Mangosorbet	7,50