

Vorspeisen – starter

Bruschetta – geröstete Weißbrotscheiben mit Würfeln von
Tomaten, Pesto und gehobeltem Parmesan A, M, € 5,50
bruschetta – roasted white bread with tomatoes and pesto

Salat von Land und Meer in einem Himbeerdressing mit Serranoschinken,
gebratenen Garnelen, Hähnchenbrust und frischen Früchten
dazu Baguette als Vorspeise – as starter € 12,50
als Hauptgang – as main course € 16,50

Salad from „land and sea” with roasted shrimps, chicken breast and Serrano ham
in raspberry dressing and baguette

Suppen – soups

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Spargel, Eierstich und
Fleischbällchen A, C, L € 6,00
Lower Saxony wedding soup with asparagus, egg, noodles and meat dumplings

Frische Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Kürbiskernöl G € 6,50
fresh pumpkin cream soup with coconut milk and pumpkin seed oil

Herzhaft – Bürgerlich und Gut – main courses

Currywurst von der Heidschnuckenbratwurst mit Pommes frites, dazu bunte Salate €9,90
currywurst from the German heath with French fries and a small salad

Soltauer Bauernfrühstück, leckere Bratkartoffeln mit Schinken und Rührei,
dazu eine Gewürzgurke € 11,50
fried potatoes with scrambled egg and bacon and a gherkin

Schnitzel vom Landschwein mit Paprikarahmsauce,
Pommes frites oder Kroketten oder Bratkartoffeln,
dazu ein frischer Salatteller A, G, C € 15,80
Escalope of pork with with French fries or croquettes or roasted potatoes and fresh salad
with cream sauce of sweet pepper

Feines aus der Hotel Meyn Küche

Gebratenes Carree vom Heidschnuckenrücken unter der Kräuterkruste
mit Paprika – ZucchiniGemüse, dazu überbackene Rahmkartoffeln € 26,80

ribs of German heath gratinated with herbs, served with vegetable of sweet pepper and courgettes,
creamed potatoes

Zander- und Lachsfilet auf mediterranem Gemüse mit Sauce Hollandaise
und Heidekartoffeln D, G € 21,80

Fillet of salmon and pikeperch with mediterrean vegetables, hollandaise sauce and potatoes

Rumpsteak vom schottischen Angus Rind mit Kräuterbutter, Kräuterbrot,
Pommes frites und bunten Salaten A, G

300 g € 28,50 – 230 g € 22,80

rump steak from angus with herb butter, herb bread, French fries and fresh salads

Geschmorte Rehkeule in einer Pfifferlingsauce mit gefüllter Birne,
Apfelrotkohl und Krokette € 21,50

stewed haunch of venison with chanterelles in cream, stifed pear, red cabbage and croquettes

Unsere vegetarischen Gerichte – vegetarian dishes

Leckerer Kartoffel- Gemüsegratin mit Käse überbacken €12,50

gratinated potatoes with vegetables and cheese

Für unsere Kinder – For the kids

Kleines Schnitzel mit Pommes frites und Mayonnaise, A, C, F, G, M € 7,50
small escalope with French fries and mayonnaise

Drei Mini – Pizzen mit kleinem Salat, A, C, G € 7,00
three little pizzas with small salad

Dessert – dessert

Gemischtes Eis mit Sahne,
Erdbeere, Vanille und Schokolade, A, G € 5,50
mixed ice cream with whipped cream, strawberry, vanilla and chocolate

Dreierlei Sorbet (Zitrone, Himbeere und Mango)
auf Fruchtsauce mit Gebäck A € 8,50
sorbet of lemon, raspberry and mango on fruit sauce with biscuit

Gebackene Apfelringe auf Vanillesauce A, G € 8,50
apple fritters on vanilla sauce