



ES IST PFIFFERLINGSZEIT!

Rahmsuppe von Pfifferlingen

Frische Kräuter & Croutons

a, g

9 €

Frisch gezupfter Blattsalat

gebratene Pfifferlinge
Balsamicodressing / Pinienkerne

j, h

17,50 €

Tagliatelle in Pfifferlingrahm

Kirschtomaten

a, g

19,50 €

extras

Extra Portion Pfifferlinge

+9 €

Gebratenes argentinisches

Rumpsteak ca. 200g

+13 €

Gebratenes Lachssteak^d
ca. 200g

+11 €

Gebratene Riesengarnelen^b

(3 Stück)

+9 €

meergut

RESTAURANT



VORSPEISEN & SUPPEN

Rindertatar

Pochiertes Ei / Rucola / geröstete Pinienkerne

c, g, 2, 8

16 €

Wild Carpaccio

Hirschrücken aus eigener Jagd
Heidelbeer-Chutney / Rucola / Parmesan

a, g, 1, 2, 8

14 €

Gegrillter Oktopus

Rucola-Pesto / mediterranes Gemüse / Cous Cous

n, d, g, h, a, 2, 8

15 €

Thailändische Curry-Kokossuppe

Gebratene Riesengarnele

b, h

9 €

Weißer Tomatencremesuppe

Marinierter Hähnchenspieß / Süßkartoffelchip

a, g, 2, 8

8 €

Klare Rinderbouillon

Rinderstreifen / Gemüse / Glasnudeln

i, 3

8 €

meergut

RESTAURANT



LEICHTE HAUPTSPEISEN

Buddha Bowl Vegan

Teriyakisauce / Cashewkerne / Avocado / Algensalat /

Kichererbsen / Basmatireis / Babyspinat

f, h, 2, 3

15 €

meergut Salat

Balsamicodressing oder Cesardressing

Frischer Blattsalat / Gurke / Tomate

Paprika / Radieschen / Karottenstroh / Melone

h, j, 1, 1, 2, 3, 11

14 €

extras

Gebratenes argentinisches

Rumpsteak 200g

+13 €

Gebratenes Lachssteak^d

200g

+11 €

Gebratene Hähnchenbrust

160g

+8 €

Gebratene Riesengarnelen^b

(3 Stück)

+9 €

meergut

RESTAURANT



HAUPTSPEISEN
FISCH & FLEISCH

Gegrillter Seeteufel

Granatapfelkerne / Safranrisotto
g, 2, 8, a, d

32 €

Gebratenes Zanderfilet

AUF DER HAUT GEBRATEN
glasierte Rote Bete / Rahmspinat
a, g, 2, 8, d

24 €

Fischteller „meergut“ für 2

Dorsch, Zander, Seeteufel, Riesengarnele
Reis / Rieslingsauce / Grillgemüse / Kartoffeln
a, g, 2, 8, d, b

62 €

Argentinisches Rinderfilet

ROSA GEBRATEN
ca. 200 g / Pfefferjus / Grüner Spargel
Rosmarin-Kartoffeln
1, a, c, d, l

32 €

Neuseeländisches Lammkarree

ROSA GEBRATEN
ca. 220g / Senfkruste / Confierte Tomaten
Kartoffel-Brokkoli-Püree
g, a, 2, 8

30 €

Barbarie Entenbrust

ROSA GEBRATEN
ca. 200g / Balsamico-Jus / Kräutersaitlinge
Kartoffel-Gnocchi
a, 1, 1, 2, 3, c

29 €

meergut

RESTAURANT



HAUPTSPEISEN
FISCH & FLEISCH

Wildburger

FLEISCH AUS EIGENER JAGD
Rosa gebratenes Wildhack ca. 180g
BurgerBun / Preiselbeermayo / Zwiebelrelish
Champignons / Cheddar / Rucola
Tomate / Süßkartoffelpommes

a, g, e, c, 1, 2, 1, 8

25 €

Rosa gebratener Hirschrücken

FLEISCH AUS EIGENER JAGD
ca. 200g / Rosmarin-Jus / Apfelrotkohl
Serviettenknödel

a, c, g, 1, 2, 8, 1

28 €

extras

Rosmarinkartoffeln

+5 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

+6 €

Beilagensalat

+5 €

meergut

RESTAURANT



DESSERT

Französische Käseauswahl

Feigensenf / Walnusskerne / Weintrauben

g, h, j, 2, 8

17 €

Parfait von der Erdbeere

Weißer Schokomantel / Rhabarber-Chutney

c, g, l, 1, 2, 8

12 €

Mousse au Chocolat

marinierte Waldbeeren / Mangosorbet

c, g, 2, 8

11 €

meergut

RESTAURANT



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Allergene

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und Weichtiererzeugnisse
- c Eier und Eiererzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g Milche und Milchprodukte (einschl. Laktose)
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfide
- m Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 Mit Farbstoffen
- 2 Mit Konservierungsstoffen
- 3 Mit Antioxidationsmitteln
- 4 Mit Geschmacksverstärkern
- 5 Mit Schwefeldioxid
- 6 Mit Schwärzungsmittel
- 7 Mit Phosphat
- 8 Mit Milcheiweiß
- 9 Koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 Mit Süßungsmitteln
- 12 Enthält Phenylalaninquelle
- 13 Gewachst
- 14 Mit Nitritpökelsalz
- 15 Taurin
- 16 Tartrazin

Bei Fragen wenden Sie sich gern an unser Personal!

meergut

RESTAURANT