

## Suppen

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	3,70 €
Kartoffelsuppe mit Mettwursteinlage, Speckstreifen oder Nordseekrabben	4,20 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,70 €

*Zu den Suppen reichen wir Brot*

## Vorspeisen

Scampipfännchen mit frischen Champignons, Knoblauch und Chili, in Olivenöl gebraten	10,50 €
Gratinierte Muscheln mit Sauce Provencal und Käse	8,00 €
Carpaccio vom Rind	9,50 €
Gravardlachs an Zucchinireibekuchen mit Honig-Senf-Dip	8,50 €

*Zu diesen Gerichten reichen wir Brot*

## Salate

Salatteller, gemischte Salate der Saison	klein	groß
mit Putenstreifen	6,90 €	10,90 €
mit Lachs geräucherte Lachswürfel, Meerrettich	6,90 €	10,90 €
mit Rinderstreifen	6,90 €	10,90 €
„á la Chef“ mit Thunfisch, gekochtem Ei, Käse und Schinken	6,90 €	10,90 €

## Nudelgerichte

Spaghetti „alio olio“ mit Olivenöl und Knoblauch	5,50 €
Bandnudeln mit Lachsstreifen	10,50 €
Bandnudeln mit Scampi und Spinat mit Knoblauchsauce	12,50 €
Spaghetti Bolognese	7,50 €

## Steakgerichte

### aus der Hüfte

200 g Hüftsteak vom Agnus Beef mit Salat, Grillsaucen und Brot	12,90 €
200 g Hüftsteak „Holzfäller“ mit Salat, Grillsaucen und Brot	14,90 €
200 g Hüftsteak wahlweise mit Pfeffersauce oder geschrotetem Pfeffer, mit Salat, Grillsaucen und Brot	13,90 €
200 g Hüftsteak mit gerösteten Zwiebeln mit Salat, Grillsaucen und Brot	13,90 €

### vom Rumpsteak mit Fettrand gebraten

250 g Argentinisches Rumpsteak mit Fettrand vom Grill mit Salat, Grillsaucen und Brot	18,90 €
250 g Argentinisches Rumpsteak „Holzfäller“ mit Salat, Grillsaucen und Brot	20,90 €
250 g Argentinisches Rumpsteak wahlweise mit Pfeffersauce oder geschrotetem Pfeffer, mit Salat, Grillsaucen und Brot	19,90 €
250 g Argentinisches Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Salat, Grillsaucen und Brot	19,90 €

## Steakgerichte

### vom Filet

200 g Rinderfilet 22,50 €  
mit Salat, Grillsaucen und Brot

Grillteller, dreierlei Steaksorten 15,90 €  
mit Salat, Grillsaucen und Brot

*Alle Steakgerichte können Sie als 300 Gramm Gerichte gegen einen Mehrpreis von 3,50 € erhalten.*

## Für 2 Personen

Chateaubriand pro Person 22,50 €  
mit Gemüse, Pommes Frites  
und Sauce Bernaise

Fondue Preis auf Anfrage  
Bestellen Sie bei uns einen Fondueabend  
– ab 2 Personen

## Schnitzel – vom Schwein

Alle Schnitzel werden frisch in der Pfanne in Butter gebraten

	klein	groß
Schnitzel „Wiener Art“ mit Salat und Kartoffelbeilage	7,50 €	11,00 €
Champignonschnitzel mit Salat und Kartoffelbeilage	8,50 €	12,50 €
Paprikaschnitzel mit Salat und Kartoffelbeilage	8,50 €	12,50 €
Zwiebelschnitzel mit Salat und Kartoffelbeilage	8,50 €	12,50 €

## Zusätzliches vom Schwein

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce mit Salat und Kartoffelbeilage	16,50 €
Schweinefilet auf Spinat mit Sauce Hollandaise und Kartoffelbeilage	16,50 €

## Von der Pute

Putensteak „Hawaii“ mit Ananas, Sauce Hollandaise, Salat und Kartoffelbeilage	13,50 €
Putensteak „Natur“ mit Grillsaucen, Salat und Kartoffelbeilage	13,50 €

# TREFFPUNKT

RESTAURANT & SCHÄNKE

# Meyer

## Fisch

Loup de mer auf Safransauce  
mit Kräuterkartoffeln 17,90 €

Lachsfilet unter einer Bärlauchkäse-Kruste  
mit Weißwein-Hollandaise und Kartoffeln 16,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Bolognese 5,00 €

Spaghetti mit Tomatensauce 5,00 €

Spaghetti mit Käsesauce 5,00 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites 5,00 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 5,00 €

## Beilagen

Pommes Frites 2,50 €

Folienkartoffel  
mit Sauerrahm oder Kräuterbutter 3,50 €

Bratkartoffeln 2,50 €

Kräuterkartoffeln 2,50 €

## Desserts

# TREFFPUNKT

RESTAURANT & SCHÄNKE

# Meyer

Unsere Desserts werden frisch je nach Jahreszeit zubereitet. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den aktuellen Angeboten.