



## **Herzlich Willkommen und Moin!**

**Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant.**

***Euer Team vom ME!***

**Ihr plant eine Veranstaltung oder Feierlichkeit? Fragen Sie uns! Ob klassisches Menü, Grillabend oder auch etwas Ausgefallenes. Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl.**

**Alle Preise incl. Bedienungsgeld und MwSt.**



## Starter

„Karamellisierter Ziegenkäse“ (mild) auf knackigem Salat mit gerösteten Roten Zwiebeln und Blue Berry Barbecue Sauce dazu Ciabatta	€ 6,90
„Cremiger Italienischer Burrata“ (Mozzarella mit flüssigem Kern) auf warmen Tomaten - Basilikum Ragout dazu Ciabatta	€ 6,90
„Feine Kürbiscremesuppe“ mit gerösteten Kürbiskernen und Rucola dazu Ciabatta	€ 5,90
„3 Tiger Prawns Riesengarnelen“ auf knackigen Salaten serviert mit Avocado Salsa und Ciabatta	€ 8,90



## Pasta

Frische Bandnudeln in Oliven- Knoblauchöl mit Kirschtomaten, Rucola  
und Basilikum verfeinert mit Grana Padano.

Wählen Sie Ihre Variante:

mit „frischem Grillgemüse“ (Vegetarisch)	€ 9,50
mit Rinderfiletspitzen	€ 15,90
mit Hähnchenbrustfilet	€ 12,90
mit Tiger Prawns Riesengarnelen	€ 15,90

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und MwSt.



## Bowls

„Cremiger Süßkartoffel - Curry Bowl (Vegan!)“ mit Kichererbsen - Bulgur Bällchen dazu gerösteter Rucola und Kokoschips	€ 9,90
„Cesar Bowl“ Römersalat, Kirschtomaten und Rucola in einem cremigen Mayonnaisen Dressing, dazu Hähnchenbruststreifen, Grana Padano und Ciabatta	€ 12,90
„Veggie Salat Bowl“ Großer gemischter Salat Bowl mit unserem Essig - Öl Dressing, geröstetem Rucola und Kernen dazu Ciabatta	€ 7,90
„Steak Bowl“ Saftiges Roastbeef mit Grillgemüse, Romanasalat, Rucola, Kirschtomaten, Avocado Spalten und Süßkartoffel - Pommes verfeinert mit Sourcreme	€ 15,90
Extra Wunsch?	
mit Rinderfiletstreifen	€ 6,90
mit Hähnchenbruststreifen	€ 4,90



## Sea Food

„Loup de Mer - Wolfsbarschfilet“ Zart und saftig im Geschmack auf Grillgemüse dazu unsere mediterranen Pommes Frites	€ 15,90
--	---------

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und MwSt.

8 Tiger Prawns Riesengarnelen auf knackigen Salaten angerichtet  
serviert mit Aioli und Ciabatta € 18,90

„Kross gebratenes Zanderfilet“  
dazu Bratkartoffeln und Salatbouquet € 14,90



## Schnitzel and More

Schnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes frites und Salatbouquet € 11,90

Schnitzel „Champisauce“  
mit hausgemachter Champignonsahnesauce dazu  
Pommes und Salatbouquet € 13,90

Schnitzel „BBQ“  
mit frischem Paprika und Zwiebeln in rauchig - fruchtiger BBQ Sauce  
mit Pommes frites und Salatbouquet € 13,90

„Fuhrmann Schnitzel“  
Schnitzel mit 2 Spiegeleiern,  
Bratkartoffeln und Salatbouquet € 13,90

„Hähnchenbrustfilet“  
auf mediterranem Grillgemüse serviert mit einer Ofenkartoffel  
und Sour Creme € 14,90

„Schweinemedallions Pepper Style“  
mit Pfefferbutter, Kräuterchampignons, Dauphine Krokette  
und Salatbouquet € 14,90



## Steaks

High Quality Beef aus Südamerika vom Black Angus und Hereford Rind.  
Die großen Weiten der Argentinischen Pampa und die ursprüngliche  
Lebensweise der Rinder machen diese Steaks besonders schmackhaft und zart.  
Alle Grammangaben sind Rohgewichte!

	S Cut 200g	L Cut 300g	XL Cut 400g	XXL Cut 500g
„Rumpsteak“ kräftig im Geschmack und mit dem charakteristischen Fettrand	14,90 €	19,90 €	24,90 €	29,90 €
„Ribeye -Steak“ aus der Hochrippe geschnitten und mit dem markanten Fettauge	14,90 €	19,90 €	24,90 €	29,90 €
Filetsteak aus der Lende geschnitten, das zarteste Stück vom Rind	18,90 €	24,90 €	30,90 €	36,90 €
<b>„Muh und Mäh“</b> Bestellen Sie Ihr Steak als „Muh und Mäh“ mit Französischem Ziegenkäse gratiniert				3,00 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und MwSt.



## Burger and Rips

### „ME Burger“

220 gr. Burger Patty mit Bacon Jam, gebratenen Bacon, Burger Sauce, Cheddar, Romana Salat, Tomaten und Rote Zwiebeln im Kartoffel- Sauerteig Bun 11,90 €

### „Muh und Mäh Burger“

220 gr. Burger Patty mit Französischem Ziegenkäse überbacken, Burger Sauce, Blue Berry Barbecue Sauce, Tomaten und Rucola im Brioche Bun 11,90 €

### „Federvieh Burger“

Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Mango- Salsa Creme, Cheddar, Romana Salat, Tomaten und Rucola im Brioche Bun 11,90 €

### „Der Mexikaner“

220 gr. Burger Patty mit Tacos, Sour Creme und Salsa, Jalapeno Chilis, Cheddar, Romana Salat, Tomaten im Kartoffel- Sauerteig Bun 11,90 €

### „Pulled Pork Burger“

Hausgemachtes Pulled Pork mit Cheddar, Cole Slaw und Barbecue Sauce, im Brioche Bun 9,90 €

### „Pulled Jack Burger“ (Vegetarisch)

Unsere Vegetarische Variante des Pulled Pork Burgers von der Jack Fruit 8,90 €

### „Spare Rips“

Nach unserem Hausrezept, super zart, serviert mit Cole Slaw und Pommes 14,90 €

### Burger Extras:

220 gr. Patty	5,90 €	Cheddar	0,50 €	Bacon	0,50 €
Jalapenos	0,50 €				



## Side Orders

### Kartoffeln & Co

Pommes Frites	3,00 €
Süßkartoffeln Pommes	3,50 €
Mediterrane Pommes Frites (Tomatig mit mediterranen Gewürzen)	4,00 €
Rösti Pommes Frites (super Knusprig)	4,00 €
Orientalische Pommes Frites (aus Kichererbsen mit ein wenig Orient)	4,00 €
Dauphine Krokette	3,00 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,00 €
Ofenkartoffel mit Sour Creme	3,00 €
Steak House Brot (Ciabatta mit Kräuterbutter gratiniert)	3,00 €
Jalapeno Cheese Krokette im Bacon Mantel mit Cheddar überbacken	4,00 €

### Gemüse & Co

Kleiner Salat mit Essig - Öl Dressing und gerösteten Kernen	4,00 €
Avocado im Baconmantel	4,00 €
Cole Slaw	4,00 €
Geröstete Zwiebeln	3,00 €
Gebratene Kräuterchampignons	4,00 €
"Bud Beans" Kidney Bohnen mit Speck in rauchig fruchtiger BBQ Sauce	4,00 €
"Mediterranes Grillgemüse" Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Rucola	4,00 €

### Sauce & Co

Hausgemachte Kräuterbutter oder Pfefferbutter	2,00 €
Barbecue Sauce	2,00 €
Blue Berry Barbecue Sauce (Fruchtige Sauce aus Blaubeeren!)	2,00 €
Mango Salsa Creme	2,00 €
Rauchige Burger Sauce	2,00 €
Aioli	2,00 €
Champignonsahnesauce	4,00 €
Avocado Salsa	3,50 €
Sour Creme	2,00 €
Bacon Jam	3,50 €

**Alle Steaks auch als „Surf & Turf“ mit 2 leckeren Tiger Prawns Riesengarnelen**  
(Diese Spezialität entstand an der Nordamerikanischen Atlantikküste in der Gegend von New York und verbindet Meeresfrüchte und Steaks miteinander.) 4,50 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und MwSt.

## Alkoholfreie Getränke

Fl. Cola <sup>1,9</sup>	0,33 l € 2,80
Fl. Cola Light <sup>1,9,11,12</sup>	0,33 l € 2,80
Fl. Fanta <sup>1</sup>	0,33 l € 2,80
Fl. Sprite	0,33 l € 2,80
Fl. Spezi	0,33 l € 2,80

Zurück zu den Quellen Mineralwasser  
auch als Stilles Wasser 0,33l € 2,30

Fl. Apfelsaft	0,2 l € 2,40
Fl. Orangensaft	0,2 l € 2,40
Fl. Kirschsafte	0,2 l € 2,40
Fl. Bananensaft	0,2 l € 2,40
KiBa (aus 2 Flaschen gemischt!)	0,4 l € 4,80

Fl. Lütts Streuobst Schorle	0,33 l € 2,80
Fl. Lütts Johannisbeer Schorle	0,33 l € 2,80
Fl. Lütts Rhabarbar Schorle	0,33 l € 2,80

Schweppes Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,2 l € 2,40
Schweppes Ginger Ale <sup>3</sup>	0,2 l € 2,40
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,2 l € 2,40
Flasche Malzbier <sup>1</sup>	0,33l € 2,40

## Biere

Haacke Beck Pils vom Faß	0,2 l € 2,00	0,3 l € 2,50	0,4 l € 3,00
Alsterwasser	0,2 l € 2,00	0,3 l € 2,50	0,4 l € 3,00



Störtebeker Bernstein - Weizen vom Faß  
Fruchtig - Spritzig in Bio Qualität! 0,3 l € 3,00 0,5 l € 4,20

Fl. Störtebeker Schwarzbier  
Samtweich und Röstig 0,5 l € 4,20

Fl. Störtebeker Bernstein - Weizen Alkoholfrei  
Erfrischend - Fruchtig in Bio Qualität 0,5 l € 4,20

Fl. Störtebeker "Freibier" - Heute bei uns für  
Erfrischend - Herb und Alkoholfrei! 0,33 l € 2,50

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und MwSt.



# Weine, Cocktails and More

## Weißer

Weisser Burgunder Q.b.A. Weingut Georg Julius, Rheinhessen - Duft nach Blüten und Birnen und eher trocken im Geschmack	0,2 l	€ 6,90	Flasche	€ 20,90
„Generations“ Riesling Q.b.A. Weingut Axel Pauly, Mosel Ein milder Weißwein mit geringem Alkoholgehalt	0,2 l	€ 6,90	Flasche	€ 20,90
Chardonnay Viticoltore Ponte, Venetien - Italien Leichter und verspielter Chardonnay aus dem Veneto	0,2 l	€ 5,90	Flasche	€ 17,90
„Schmetterlinge im Bauch“ Rose Cuvee Weingut Friedrich Kiefer, Baden Ein feinherb und fruchtiger Rose Cuvee	0,2 l	€ 5,90	Flasche	€ 17,90
Weißwein Schorle	0,2 l	€ 4,90		

## Rote

Merlot delle Venezie Viticoltore Ponte, Venetien Italien Duft nach Pflaumen und Lakritz, weich und samtig	0,2 l	€ 5,90	Flasche	€ 17,90
E-Arte Primitivo Torrevento, Apulien - Italien Duft nach Wildkräutern, dunkelfruchtig mit Schokoladenassoziationen	0,2 l	€ 6,90	Flasche	€ 20,90
„Barbazul“ Tierra de Cadiz Huerta de Albala, Andalusine - Spanien Duft nach Kirsche und mit fruchtig herben Noten - Perfekt zum Steak!	0,2 l	€ 7,90	Flasche	€ 22,90

## Cocktails und Seccos

Bianco Secco Frizzante Viticoltore Ponte, Venetien - Italien Aroma von Birnen, Äpfeln und Vanille. Feinperlig auf Eis	0,2 l	€ 4,90	Flasche	€ 16,90
Bellini „Cipriani“ Viticoltore Ponte, Venetien - Italien Der Klassiker aus Venedig, erstmals serviert in Harry´s Bar vom berühmten Barkeeper „Cipriani“ Frisches Pfirsichmark und Secco ergibt den legendären Bellini!	0,2 l	€ 6,90	Flasche	€ 22,90

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und MwSt.

„Apfel - Sauerkirsch“ Spritzer Alkoholfreier Fruchtmix

Vom Staatsweingut Weinsberg, Württemberg

Aus 80% Apfel - und 20% Kirschsafft (eigener Anbau!) Serviert auf Eis 0,2 l € 5,50 Flasche € 20,90



„Kukki Cocktails“ Der erste Cocktail aus der Flasche mit Eis, Früchten und hochwertigem Alkohol, ohne Zusatzstoffe und irgendwelchem Schnickschnack!

„Sex on the Beach“	10,3 Vol%	
Wodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Sauerkirschsafft und Orangensaft		0,25 l € 5,50
„El Presidente“	10,3 Vol%	
Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine und Sauerkirschsafft		0,25 l € 5,50
„Mint Passion“	10,3 Vol%	
Wodka, Passionsfruchtlikör, Maracuja-, Limetten-, Zitronensaft, Limettensaft und frische Minze		0,25 l € 5,50

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und MwSt.

# Schnäpse und Liköre

Prinz Alte Williamsbirne	41 Vol%	2 cl	€	3,50
Prinz Alte Haselnuss	41 Vol%	2 cl	€	3,50
Malteres Kreuz	40 Vol%	2 cl	€	2,00
Linie Aquavit	42 Vol%	2 cl	€	2,20
Bullenschluck	43 Vol%	2 cl	€	2,20
Doppelkümmel	42 Vol%	2 cl	€	1,80
Obstler vom Faß	38 Vol%	2 cl	€	2,00
Alter Schwede	40 Vol%	2 cl	€	2,00
Underberg	44 Vol%	2 cl	€	2,00
Kümmerling	35 Vol%	2 cl	€	1,80
Fernet Branca	39 Vol%	2 cl	€	1,80
Fernet Menta	28 Vol%	2 cl	€	1,80
Sambucca Molinari	40 Vol%	2 cl	€	1,80
Jägermeister	35 Vol%	2 cl	€	1,80
Mariacron	36 Vol%	2 cl	€	1,80
Cognac Hennessy	40 Vol%	2 cl	€	3,50
Three Sixty Wodka	37 Vol%	2 cl	€	1,80
Bärenjäger	35 Vol%	2 cl	€	1,80
Baileys auf Eis		4 cl	€	3,00
Uzo 12	38 Vol%	2 cl	€	1,80
Licör 43 <sup>1</sup>	43 Vol%	2 cl	€	2,00
Ramazotti auf Eis		4 cl	€	3,00

## Mixies

Korn Mix	mit 2cl	€	3,00	doppelt	4,50
Wodka Mix	mit 2 cl	€	3,00		4,50
Mariacron Mix	mit 2 cl	€	3,00		4,50
Baccardi Mix	mit 2 cl	€	3,00		4,50
Havana Club Mix	mit 2cl	€	3,00		4,50
Ballantines <sup>1</sup> Scotch Mix	mit 2 cl	€	4,00		6,00
Jack Daniels Bourbon Mix	mit 2 cl	€	4,00		6,00
Lieber Gast,					

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Nr. 1 mit Farbstoff	Nr. 8 mit Milcheiweiß
Nr. 2 mit Konservierungsstoff	Nr. 9 koffeinhaltig
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel	Nr. 10 chininhaltig
Nr. 4 mit Geschmacksverstärker	Nr. 11 mit Süßungsmittel(n)
Nr. 5 geschwefelt	Nr. 12 enthält eine Phenylalaninquelle
Nr. 6 geschwärzt	Nr. 13 gewachst
Nr. 7 mit Phosphat	Nr. 14 mit Taurin

Entscheiden Sie selbst !

*Ihr Team vom me*

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und MwSt.