

„Liefer- und Abholservice“

Ab 22. April 2021

Ihre Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch
mittwochs bis sonntags entgegen:

02159 – 6253
0173 – 2990807

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag
12:00 – 14:00 Uhr
17:30 – 20:00 Uhr

Aus Hygieneschutzmaßnahmen übergeben wir Ihnen Ihre Bestellung
vor der Hoteleingangstür in 40670 Meerbusch, Osterather Str. 78

Lieferservice

Wir bieten Ihnen auf Anfrage einen Lieferservice ab 30 € Bestellwert.
Diese Gebiete können von uns beliefert werden: Meerbusch, Willich,
folgende Stadtteile in Krefeld: Fischeln, Gellep-Stratum, Linn, Oppum.

Außerhalb von Meerbusch erlauben wir uns 10,00 € Lieferpauschale zu berechnen

Bezahlung

Abholer: PayPal-App, Bar, EC, VISA, Mastercard

Lieferservice: PayPal-App, Bar

 **PayPal**



Scannen. Zahlen. Fertig!



Weißer Spargelcremesuppe	
- vegetarisch	6,90 €
- mit Lachsstreifen	7,50 €
Gegrillte Avocado, schwarzer Pfeffer und Sweet-Chili, bunter Spargelsalat mit frischen Gartenkräutern (vegetarisch)	16,90 €
Gebratene Würfel vom Schwertfisch mit Rosmarin, Knoblauch auf Rucolasalat, Oliven und Tomate	16,50 €
Feiner Rucolasalat mit hausgeräuchertem Hirschschinken Spargelspitze, Parmesan und dunklem Balsamico	14,50 €
Hausgemachte Lasagne aus Wildfleisch-Bolognese mit Tomatensauce und frischen Kräutern	10,50 €
Risotto von jungem Bärlauch mit Parmesan und Tomatenconfit	12,90 €
Wiener Schnitzel vom Jungschwein mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeeren	14,90 €
Kalbfleischbällchen in Bärlauchpesto auf Spargelrahmgemüse mit Frühlingslauch, Tomate und neue Kartoffeln	19,50 €
Frikassee von der Poularde „Piemontese“ in Trüffelrahm mit Spargel, Champignons, Erbsen und buntem Reis	23,90 €
Steak vom Schwertfisch auf Spargelrahmgemüse und Bärlauchrisotto	26,50 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (200g) mit Rosmarin, Knoblauch, Crunchy-Frites und Kräuterbutter	28,50 €

SPARGELZEIT HAT BEGONNEN

Portion frischer Meerbuscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, Hollandaise oder zerlassener Butter	14,90 €
mit einem Wiener Schnitzel vom Jungschwein	21,90 €
mit einem Steak vom Schwertfisch	26,90 €

Solange der Vorrat reicht**Wildmeisterei Wildburger mit Coleslaw-Salat***Wasabicreme, Preiselbeeren und Crunchy-Frites***16,50 €****Frühlings Kalbsbraten „Züricher Art“***in Champignonsauce mit Spätzlen***18,50 €****Steak vom Fjordlachs***auf Bärlauchrisotto mit einer Zitronenbuttersauce***22,90 €**Extra-Beilagen*Asiatischer Krautsalat / Kartoffel-Gurkensalat / Röstkartoffeln /
Champignonsauce / Crunchy-Frites / Spätzle / neue Kartoffeln***je 3,90 €***Ketchup / Mayonnaise / Sourcream***je 0,80 €**Unsere Bowls**Spargel-Bowl**

- Marinierter Spargel
- Italienische Bergtomaten
- Granatapfel, Paprika
- Himbeerdressing
- Gemischter Rosinenreis
- Chiasamen und Nüsse
- Rote Zwiebeln und Parmesan

*Vegetarisch 16,50 €**Mit Wildschinken 18,50 €**Mit Schwerfisch 21,50 €***Buddha-Bowl**

- Gemischter Rosinenreissalat
- Sweet-Ananas, Granatapfel Kerne
- Chiasamen und Nüsse
- Asiatischer Krautsalat mit mildem Curry
- Paprikawürfel, Balsamicodressing
- Putenwürfel mit Sweet-Chili

18,90 €

Desserts im Glas

Trifle von Rhabarber, Erdbeeren und Vanilleschaum	7,80 €
Panna Cotta mit Aroma von der Tonkabohne	6,50 €
Crème Caramel mit Orangen-Caramel	6,50 €
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Apfelkompott	7,30 €

Bitte fragen Sie auch nach unseren Tagesangeboten

Alle Gläser der WILDMEISTEREI mittwochs und donnerstags 15% Rabatt

Unsere Weinempfehlungen für jeden AnlassWeißweine**2019er „DER WEISSE“ – trocken**

Weingut Lithos – Oberwesel / Mittelrheintal Cuvée

Leicht, wenig säurebetont, mit einem Duft nach frischen Kräutern

0,75l 14,00 €

2018er „MOHR“ – RIESLING – trocken

Weingut Mohr – Lorch / Rheingau

Rassig, straight mit schöner mineralischer Note

1,0l 16,90 €

2018er „FELSENSPIEL“ – Riesling halbtrocken

Weingut Lithos – Oberwesel / Mittelrheintal

Elegant, ausgewogen, harmonisches Säurespiel, Hauch von grünem Apfel

0,75l 17,00 €

2019er LA RENAUDIE – Sauvignon Blanc trocken

Patricia & Bruno DENIS – Touraine / Val de Loire

Frischer Duft von Stachelbeere, Holunder und Melone, mild in der Säure

0,75l 17,00 €

2017er MERLER STEPHANSBERG – Riesling trocken

Weingut Kallfelz – Albert Kallfelz – LAGENWEIN

Trocken, geradlinig, weich, vollmundiges Aroma, lebhaft, elegant

0,75l 19,00 €

2018er ENGEHÖLLER BERNSTEIN – Riesling trocken

Weingut Lithos – Oberwesel / Mittelrheintal – LAGENWEIN

Spätlese, vollmundig, rassige Säure, lebhaft, langes Finale

0,75l 22,00 €

Rotweine**2019er PINOTIN – feinherb***Weingut Muffang – Familie Muffang – Südpfalz**Angenehmer Duft nach Waldbeeren, harmonisch, halbtrocken*

0,75l 16,00 €

2014er ANGE NOIR – BORDEAUX – Cabernet Sauvignon – Alte Reben*Château Haut Girard – Bordeaux**Intensive Nase nach Cassis, Brombeere und Pfefferschoten,**am Gaumen aromatische Vanille, Tabak, Süßholz und dunkler Schokolade,**weich eingebundene Tannine, intensiver Nachhall und langes Finale*

0,75l 29,00 €

Schaumweine**SEKT "STRÜMPER HOF" CUVÉE BRUT***Winzersekt Hausmarke**Fruchtig, trocken, prickelnd mit ausgeglichener Säure**Anklänge von Zitrusfrüchten und frischen Äpfeln*

0,75l 18,90 €

CHAMPAGNER GOSSET – GRAND RÉSERVE – BRUT*Kellerei Familie Gosset**Cuvée, ausschließlich Grand Cru und Premier Cru Lagen**Ausgewogen, mit Frische & Finesse*

0,75l 59,90 €

Weitere Weine auf Anfrage