



Speisekarte



„Melle tischt auf“ vom 31. Mai – 03. Juni 2018

Grill-Werk

Waffel mit Zucker & Zimt, mit Sahne & heißen Kirschen & Vanilleeis, Verschiedene Donuts mit Vanilleeis & Soße nach Wahl, Kindereis, Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso

Restaurant Yao Lin

Knusprig gebratene Ente, scharf oder süß sauer, Knusprig paniertes Huhn, Gebratene Nudeln mit Huhn oder vegetarisch, Tempura Garnelen, Mini-Frühlingsrolle, diverse Weine.

Akropolis

Gyros Pita, Gyros Teller mit Krautsalat und Zaziki, Gyros mit Metaxasauce, Krautsalat und Zaziki, Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse, Schweinefilet mit Metaxasauce und Rosmarinkartoffeln, Ouzo und diverse Weine.

Bayrischer Hof

Portion Schweinshaxe mit Sauerkraut und Püree, Spießbratenbrötchen, Münchener Weißwürstel mit Brezel, Reibedatschi mit Apfelmus, Leberkäse im Brötchen, Frische Champignons mit Dip und Baguette, Argentinische Steakhüfte auf Rösti mit Champignons und Kräuter dip, Weizenbier und diverse Weine.

Alte Stadthalle

*Grüner und weißer Spargel vom Grill mit Sauce Hollandaise | zartrosa Rinderhüfte | Rotwein-Schalotten-Jus | Rosmarinkartoffeln
Zwei Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Zwiebelringen, Apfel- und Gurkenstreifen in pikanter Sahneseauce | Rosmarinkartoffeln
Pulled Pork vom Smoker | Coleslawsalat | Brötchen
Spaghetti aus dem Parmesanlaib | Trüffelbutter.
Frische Erdbeerbowle | Diverse Weine vom Weingut Becker*

Werner´s Grillimbiss

Kl. Roulade mit Klößen und Rotkohl, Hirschgulasch mit Pfifferlingen und Klößen, Hähnchenbrust in Tomaten-Basilikum Sauce mit Butterspätzle, Schweineschnitzel mit Pilzen und Bratkartoffeln, Hamburger, Prosecco und Weine.



Speisekarte

„Melle tischt auf“ vom 31.Mai - 3. Juni 2018

Le Feu

**Flammkuchen – Die Spezialität aus dem Elsass-
Deftig, mit Fisch, vegetarisch, vegan oder süß.
Genießen Sie bei uns eine Vielzahl köstlicher Flammkuchen-Varianten.
Traditionell auf dem Stein gebacken und für Sie frisch zubereitet.
Dazu halten wir ausgewählte Elsässer Weine für Sie bereit.
Bon Appetit!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**

Die Knolle

**Kartoffel Wedges mit verschiedenen Dips,
Norwegischer Räucherlachs auf Reibekuchen, dazu eine Senf-Dill Creme,
Schweinemedallions mit Pfifferlingen in Rahm, dazu Kartoffel
Röstinchen, diverse Weine.**

Zeus

**Gyrosbrötchen mit Zaziki, Tomaten, Zwiebeln und Krautsalat
Gyros Teller mit Zaziki, Krautsalat und Pommes, Gyros mit Metaxasoße
und Pommes, Portion Pommes mit Ketchup und Majonaise
Ouzo, Griechischer Weißwein und Rotwein.**

Gaumenfreude

**Tapateller - Satéspiess auf Glasnudelsalat, gegrilltes Gemüse auf
Kräuterdipp, Hähnchenbrust auf frischen Bandnudeln in Frischkäsesoße
mit Kräutern und getrockneter Tomate, Frisches Lachsfilet gebraten auf
Blattspinat und Kräutersoße dazu Baguette,
Beefburger Gaumenfreude – Hausgebackenes Brötchen und Paddy mit
Bacon, Cheese, Rotweinzwiebeln und Advocado-Frischkäse-Dipp
Tiramisu mit frischen Erdbeeren, Panna Cotta mit Erdbeersalat,
diverse Weine.**

Kilians

**Filet-Geschnetzeltes mit frischen Champignons und Röstinchen,
Potato Dippers mit Sweet Chili Sauce oder Ingwer Mayonnaise
„Little Italy Burger“ Gegrillte Hähnchenbrustfilet, Tomaten,
Balsamicocreme, Rucola und Parmesan
Diverse Weine.**