

Meyers &



GASTLICHKEIT MIT TRADITION

Herzlich Willkommen!

Moin, liebe Gäste!

Fühlen Sie sich bei uns wie Zuhause und lassen Sie sich von unseren traditionell-modernen Köstlichkeiten verwöhnen. Bei uns findet Ihr maritimer Geschmack genussreiche Gaumenfreuden mit Produkten aus der Region und natürlich ganz frisch zubereitet.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns
& einen guten Appetit!

Ihr Meyers-Team



Täglich geöffnet ab 10:00 Uhr
Küche von 11:30 – 21:00 Uhr
(donnerstags 11:30 – 15:00 Uhr)

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Änderungen vorbehalten.

Meyer's Gasthaus Maschen GbR, Alte Bahnhofstraße 19, 21220 Seevetal
Telefon: 04105 / 82615, Fax: 04105 / 82851

Inhaber: Hans Jürgen Meyer & Karen Gerstenkorn

*) Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß LMIV befinden sich hinten in unserer Speisekarte oder fragen Sie unser Servicepersonal.

www.meyers-gasthaus-maschen.de

Meyers



GASTLICHKEIT MIT TRADITION

Vorspeisen

Hochzeitssuppe Kraftbrühe Eierstich Sellerie Möhren Fleischklößchen *) 3,9	6,2
Kartoffelcemesuppe krosser Speckstreifen Croutons *) 1,7,12	6,2
Französische Zwiebelsuppe Käse überbacken *) 1,7	6,5
Gratinierter Honig-Ziegenkäse krosses Brot Himbeer-Schalotten-Confit Salatbeilage *) 1,7	9,5

*) Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß LMIV befinden sich hinten in unserer Speisekarte oder fragen Sie unser Servicepersonal.

www.meyers-gasthaus-maschen.de



Tradition verpflichtet!

Meyers Klassiker

Bauernfrühstück Bratkartoffeln Ei Katenschinken Gurke *) 3,12	13,8
Kross gebratene Grützwurst Bratkartoffeln hausgemachtes Apfelkompott Gurke *) 3,12	14,5
Sauerfleisch Bratkartoffeln Remoulade Salatbeilage *) 3,7,12	14,5
Roastbeef rosa gebraten Bratkartoffeln Remoulade gemischter Salat *) 3,7,12	18,8
Hausgemachte Rindsroulade Sauce grüne Bohnen Salzkartoffeln *) 1,7,10,12	18,5
Original Seemannslabskaus Rollmops Rote Bete Gewürzgurke Spiegelei *) 1,3,4	15,5
Gutsteller Roastbeef Grützwurst Sauerfleisch Bratkartoffeln Remoulade *) 1,3,7,10,12	17,6
Meyer's Hacksteak geschmorte Zwiebeln Bratkartoffeln Spiegelei *) 1,3,7,12	15,5



Aus der Pfanne

Rumpsteak 250 gr. Zwiebeln Champignons Kräuterbutter Bratkartoffeln *) 7,12	24,8
Grillpfanne Rind Schwein Pute Speck, Zwiebeln Champignons Bratkartoffeln BBQ-Sauce Kräuterbutter *) 1,3,7,10,12	19,5
Meyers Schnitzel Zwiebeln Champignons Tomaten Sauce Hollandaise Käse überbacken Bratkartoffeln *) 1,3,7,12	18,5
Wiener Kalbsschnitzel 180 gr. warmer Kartoffelsalat Gurkensalat *) 1,3	21,5
Cordon bleu vom Schwein Schinken und Käse gefüllt Kartoffelspalten gemischter Salat *) 1,3,7	17,5
Marinierte Maishähnchenbrust cremiges Risotto saisonal wechselnd Blattsalate Zitronendressing *) 1,3,7	17,5
Paniertes Schweineschnitzel Pilzrahmsauce Bratkartoffeln *) 1,3,7,12	16,9



Fisch

Hamburger Pannfisch 3 Fischfilets Bratkartoffeln Senfsauce, gemischter Salat *) 1,4,7,10,12	18,5
Scholle „Finkenwerder Art“ in Speck gebraten Bratkartoffeln gemischter Salat *) 1,4,7,10,12	19,5
Seelachsfilet im Knusperteig mit Kartoffelsalat Gurkensalat Remouladensauce *) 1,4,7,3,10	17,5
Zanderfilet auf der Haut gebraten glasierte Karotten Dillsauce Salzkartoffeln *) 1,4,7	22,8
Matjesfilets „Hausfrauen Art“ Apfel Zwiebel Gurke Sahnesauce Bratkartoffeln *) 4,7,12	14,5
Drei Kohlrabipuffer mit hausgebeiztem Lachs, Sour Creme Salatbeilage *) 1,3,4,7	14,3



Salate

Bunte gemischte Salate der Saison	12,5
Putenstreifen Dressing Knoblauchbaguette *) 1,3	
Gemischter Salatteller	4,5
Hausdressing *) 10	

Vegetarisch

Vier Kohlrabipuffer	11,5
Sour Creme Salatbeilage *) 1,3,7	
Kleine Wirsingkohlrouladen	13,8
Bulgur - Tomatensugo Kartoffelstampf *) 1,3,7	
Pasta	12,5
Kirschtomaten schwarze Oliven Basilikum-Pesto Parmesan *) 1,3,7	
Ofenkartoffel	6,5
Sour Creme Salatbeilage *) 7	

Vegan

Pikantes Gemüsecurry	12,5
Kokossauce Reis *)1	
Gebratene Champignons	12,5
Ratatouillegemüse gebratene Polenta *)1	

*) Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß LMIV befinden sich hinten in unserer Speisekarte oder fragen Sie unser Servicepersonal.



Ganz groß für die Kleinen:

Speisenkarte für Kinder

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer separaten Kinder-Speisenkarte.

Desserts

Lauwarmes Schokoküchlein	9,5
Walnusseis geeiste Himbeeren Sahne *) 1,3,7,8	
Altländer Fruchtetraum	8,5
heiße Sauerkirschen Vanilleeis Sahne Fruchtgarnitur *) 1,3,7	
Käsekuchen frisch gebacken im Glas	7,0
Sahne Fruchtgarnitur *) 1,3,7	
Alter Schwede	6,5
Apfelkompott Vanilleeis Crumble Sahne *) 1,3,7	
Eis	pro Kugel 2,0
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren aktuellen Eissorten! *) 3,7,8	

Bei Beilagen-Änderungen berechnen wir € 1,50

*) Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß LMIV befinden sich hinten in unserer Speisekarte oder fragen Sie unser Servicepersonal.