



MEISER DESIGN HOTEL

— DINKELSBÜHL —

★★★★★

## MEISER A LA CARTE

VON 12.00 BIS 22.00 UHR

EDAMAME 8.2  
CHILI | KNOBLAUCH | OLIVENÖL

SPARGELCREMESUPPESUPPE 9.5  
GETROCKNETE TOMATE | SPARGEL | WILDKRÄUTER

ANTIPASTITELLER 18.8  
PARMASCHINKEN | COPPA | GRANA PADANO  
ZIEGENKÄSE | OLIVEN | MARINIERTES GEMÜSE

RINDERCARPACCIO 21.8  
ZITRONE | OLIVENÖL | GRANA PADANO | RUCOLA

MEISER FETTUCCINE 14.8  
TOMATENSUGO | GRANA PADANO | BASILIKUM

BUNTER BLATTSALAT 13.8  
KAROTTEN | COCKTAILTOMATEN | PAPRIKA | GURKE  
WAHLWEISE MIT HAUSDRESSING | ESSIG ÖL

MEISER BAKED POTATO 13.8  
MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND SOUR CREAM

### ZUSÄTZLICH ZU BLATTSALAT UND BAKED POTATO

RÄUCHERLACHS 6  
GEBRATENER SPARGEL 8  
RINDFLEISCH-STREIFEN 12  
5 GEBRATENE GARNELEN 15

DESIGN BURGER  
MIT DRY AGED PATTY | BACON 23.8  
VEGANEM SÜSSKARTOFFEL-AMARANTH PATTY 19.8

BUN | RUCOLA | TOMATE | BBQ-SOSSE  
CASHEW-AIOLI | GEPICKELTE ROTE ZWIEBEL  
SKIN-ON FRIES  
TRÜFFELFRIES 3.8

OCHSENBACKE  
GESCHMORT | PORTWEINSOSSE | CHERRYTOMATE  
KARTOFFELPÜREE | GEBRATENER SPARGEL 27.8

TRÜFFEL FRIES  
TRÜFFELMAYO | PARMESAN 12.8

FLYING DESSERT À 3.2

ALLE PREISE SIND IN EURO | INKL. GESETZ. MWST.